

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ППССЗ)**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Изучаемы учебные дисциплины и профессиональные модули

<i>Индекс</i>	<i>Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК</i>
	Обязательная часть учебных циклов
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности
ОГСЭ.06	Основы предпринимательской деятельности
ОГСЭ.07	Психология делового общения
ОГСЭ.08	Культура речи и этика поведения специалиста
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный цикл
	ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация, хранение и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Организация производства обслуживания
ОП.11	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
	ПМ.00 Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии 16675 «Повар»
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**Комплект
контрольно-оценочных средств
учебной дисциплины**

ЕН.01 МАТЕМАТИКА

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Дальнегорск, 2018

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ЕН.01. Математика

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработаны на основании положений:

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
программы учебной дисциплины математика.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
У1 применять математические методы для решения профессиональных задач;
У2 решать комбинаторные задачи, находить вероятность событий;
У3 выполнять приближенные вычисления;
У4 проводить элементарную статистическую обработку информации и результатов исследований;
У5 анализировать результаты измерения величин с допустимой погрешностью, представлять их графически;
З1 понятие множества, отношения между множествами, операции над ними;
З2 основные комбинаторные конфигурации;
З3 способы вычисления вероятности событий;
З4 понятие приближенной скалярной величины, процесс ее измерения;
З5 способы обоснования истинности высказываний;
З6 стандартные единицы величин соотношения между ними;
З7 правила приближенных вычислений и нахождение процентного отношения;
З8 методы математической статистики;

3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
- умение применять математические методы для решения профессиональных задач	Пр.р.	Тестовые задания
- умение анализировать результаты измерения величин с допустимой погрешностью, представлять их графически	Пр.р.	
- знать правила приближенных вычислений и уметь их выполнять	Пр.р.	Тестовые задания
- знать методы математической статистики и уметь проводить элементарную статистическую обработку информации и результатов исследований, представлять полученные данные графически	Пр.р.	Тестовые задания
- знать основные комбинаторные конфигурации и уметь решать комбинаторные задачи	Пр.р.	Тестовые задания
- знать понятие множества, отношения между множествами, операции над ними	Пр.р.	Тестовые задания
- знать способы вычисления вероятности событий и уметь находить вероятность событий	Пр.р.	Тестовые задания
- знать способы обоснования истинности высказываний	Пр.р.	Тестовые задания
- знать понятия положительной скалярной величины, процесс ее измерения	Пр.р.	Тестовые задания
- знать стандартные единицы величин и соотношения между ними	Пр.р., реферат	Тестовые задания

4. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений.

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания												
	31	32	33	34	35	36	37	38	У1	У2	У3	У4	У5
Раздел 1. Тема 1.1. Понятие множества (элементы множества, способы задания множества). Отношения между множествами	<i>практ</i>												
Раздел 1. Тема 1.2. Операции над множествами	<i>практ</i>												
Раздел 2. Тема 2.1. Основные комбинаторные конфигурации: размещения, сочетания, перестановки		<i>практ, реферат</i>								<i>практ, реферат</i>			
Раздел 3. Тема 3.1. Случайные события, случайные величины, их свойства и операции над ними			<i>практ, реферат</i>							<i>практ, реферат</i>			
Раздел 4. Тема 4.1. Элементарные и составные предложения					<i>практ, конспект</i>								
Раздел 4. Тема 4.2. Высказывания, установление истинности высказываний					<i>практ, конспект</i>								
Раздел 5. Тема 5.1. Понятие величины				<i>практ, реферат</i>									<i>практ, реферат</i>
Раздел 5. Тема 5.2. Понятие положительной скалярной величины, и ее измерение				<i>практ, реферат</i>									<i>практ, реферат</i>
Раздел 6. Тема 6.1. Стандартные единицы величин						<i>практ, реферат</i>							
Раздел 6. Тема 6.2. Соотношения между величинами						<i>практ, реферат</i>							
Раздел 7. Тема 7.1. Правила приближенных вычислений							<i>практ, конспект</i>				<i>практ, конспект</i>		<i>практ, конспект</i>
Раздел 7. Тема 7.2. Нахождение процентного отношения							<i>практ, конспект</i>				<i>практ, конспект</i>		<i>практ, конспект</i>
Раздел 8. Тема 8.1. Методы математической статистики								<i>практ</i>	<i>практ</i>			<i>практ</i>	

5. Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации.

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания												
	31	32	33	34	35	36	37	38	У1	У2	У3	У4	У5
Раздел 1. Тема 1.1. Понятие множества (элементы множества, способы задания множества). Отношения между множествами	<i>мест</i>												
Раздел 1. Тема 1.2. Операции над множествами	<i>мест</i>												
Раздел 2. Тема 2.1. Основные комбинаторные конфигурации: размещения, сочетания, перестановки		<i>мест</i>							<i>мест</i>	<i>мест</i>			
Раздел 3. Тема 3.1. Случайные события, случайные величины, их свойства и операции над ними			<i>мест</i>							<i>мест</i>			
Раздел 4. Тема 4.1. Элементарные и составные предложения					<i>мест</i>								
Раздел 4. Тема 4.2. Высказывания, установление истинности высказываний					<i>мест</i>								
Раздел 5. Тема 5.1. Понятие величины				<i>мест</i>									<i>мест</i>
Раздел 5. Тема 5.2. Понятие положительной скалярной величины, и ее измерение				<i>мест</i>									<i>мест</i>
Раздел 6. Тема 6.1. Стандартные единицы величин						<i>мест</i>							<i>мест</i>
Раздел 6. Тема 6.2. Соотношения между величинами						<i>мест</i>							<i>мест</i>
Раздел 7. Тема 7.1. Правила приближенных вычислений							<i>мест</i>				<i>мест</i>		
Раздел 7. Тема 7.2. Нахождение процентного отношения													
Раздел 8. Тема 8.1. Методы математической статистики								<i>мест</i>	<i>мест</i>			<i>мест</i>	

6. Структура контрольного задания

6.1.1. Текст задания

6.1.2. Текст задания

- Даны два множества: $X = \{2,4,6\}$ и $Y = \{0,2,4,6,8\}$.
 - множества X и Y пересекаются;
 - множество X является подмножеством множества Y ;
 - множество $P = \{1,2,4,6,8\}$ равно множеству Y .
- Даны два множества: $X = \{1,4,6\}$ и $Y = \{0,2,4,6,8\}$, $Z = \{6,2\}$. Укажите верные для них утверждения:
 - дополнением множества Z до множества Y является множество $O = \{0,4,8\}$;
 - дополнением множества Z до множества Y является множество $O = \{0,2,4,8\}$;
 - объединением множеств X и Y является множество $L = \{0,1,2,4,6,8\}$;
 - объединением множеств X и Y является множество $L = \{1,2,4,6,8\}$.
- Установите соответствие между операциями над множествами и их обозначением:
 - объединение множеств; 1. $A \setminus B$;
 - пересечение множеств; 2. $A \cap B$;
 - декартово умножение множеств; 3. $A \square B$;
 - дополнение подмножеств. 4. $A \times B$.
- Прочитайте высказывания и укажите среди них неверные:
 - число 100 натуральное; рациональным;
 - $\sqrt{2} \in N$ 4) ромб принадлежит множеству
 - число 0 не является четырехугольников.
- В классе 29 человек. На соревнования необходимо отправить троих. Сколькими способами можно это сделать?
 - 3654 способами; 3) 7308 способами;
 - 219224 способами; 4) 21924 способами.
- Установите соответствие между формулой и ее названием:
 - $A_n^k = \frac{n!}{(n-k)!}$; 1. сочетания без повторений;
 - $C_n^k = \frac{n!}{k!(n-k)!}$; 2. перестановка без повторений;
 - $P_m = m!$ 3. размещение без повторений.

А - 3, б - 1, в - 2
- Из урны, в которой находится 5 белых и 3 черных шара, вынимают 1 шар. Найти вероятность того, что шар окажется черным.
 - $\frac{3}{5}$; 2) ; 3) $\frac{3}{8}$; 4) $\frac{5}{8}$
- Укажите, какие из высказываний истинны:
 - число 6 делится на 2 и на 3;
 - число 123 делится на 3 и на 9;
 - число - 2,5 не является натуральным;
 - при делении 42 на 5 получается остаток 3.
- Укажите, какие из следующих предложений элементарные:
 - в прямоугольном треугольнике ABC квадрат гипотенузы равен сумме квадратов катетов;
 - площадь треугольника ABC равна половине произведения основания AC на высоту

ВН:

3) если треугольник ABC равнобедренный, то углы в нем при основании равны;

4) в треугольнике ABC катет BC длиннее AC или равен ему.

10. Найдите, при каких значениях переменной у высказывательная форма $2y-3 < 7$:

1) $(0;5)$;

3) $(0;5]$;

2) $(-\infty;5)$;

4) $(-\infty;5]$.

11. Укажите какая из пар высказываний является отрицанием друг друга::

1) Число 253 простое. Число 253 составное;

2) Треугольник ABC прямоугольный и равносторонний. Треугольник ABC не является прямоугольным или не является равносторонним.

3) $3 < 7$. $7 > 3$.

4) Число 102 четное. Число 102 делится на 3.

12. Укажите величины, которые не являются скалярными:

1) объем;

2) сила;

3) масса;

4) площадь.

13. Вычислите: 2ч 30 мин – 1 ч 45 мин.

1) 85 мин;

3) 1 ч 15

4) 1 ч 25

2) 45 мин;

мин;

мин;

14. Сложите массы: $17\frac{2}{5}$ кг + 2 кг 600 г, ответ запишите в килограммах

15. Длина прямоугольника 35 м, а его ширина 0,3 м. Найдите площадь прямоугольника в квадратных дециметрах.

1) 10,5;

2) 1050;

3) 10500;

4) 105.

16. Число 572,3462 округлили с точностью до сотых. Укажите верный результат округления:

1) 572,35;

2) 572,436;

3) 572,34;

4) 572,347.

17. Укажите значение абсолютной погрешности при округлении числа 7,389 с точностью до 0,1:

1) 0,001;

3) 0,011;

2) 0,009.

4) 0,089;

18. Длина классной доски 2,4 м с абсолютной погрешностью 0,05 м. Укажите относительную погрешность:

1) 2%;

3) 12%;

2) 48%;

4) 98%.

19. Результаты тестирования 15-ти учащихся третьего класса некоторой школы оказались следующими (в баллах):

Уч-ся	Ан я А.	Ко ля Б.	То ля И.	Ген а Р	Рит а С.	Ол я О.	Ир а Г.	Ан на Ч.	Ма ша П.	Ва ня Л.	Ин на Л.	Же ня Д.	Кат я К.	Шу ра П.	Пет я С.
Кол-во баллов	212	223	214	203	221	203	206	218	204	219	207	217	203	208	211

Определите средний результат в классе.

1) 218;

3) 203;

2) 211,27;

20. За одно и то же время Сережа пробежал 700 м, а Витя 1 км 50 м. Запишите, чему равна скорость Вити, если Сережа бежал со скоростью 7 км/ч. _____

Ключ:

- | | |
|--------------------------------|----------------|
| 1. а, б; | 11. а; |
| 2. а, в; | 12. б; |
| 3. 1 - г, 2 - а, 3 - б, 4 - в; | 13. б; |
| 4. б; | 14. 20 кг; |
| 5. а; | 15. б; |
| 6. а - 3, б - 1, в - 2; | 16. а; |
| 7. в; | 17. в; |
| 8. а, в; | 18. а; |
| 9. а, б; | 19. б; |
| 10. б; | 20. 10,5 км/ч. |

Критерии оценки: за каждый правильный ответ 1 балл, при выполнении заданий № 3, 6 за каждое соответствие 0,25 балла, в заданиях № 1, 2, 8, 9 – по 0,5 балла за каждый верный ответ.

14 – 20 – «зачтено»;

0 – 13,9 – «незачтено».

6.2. Время на подготовку и выполнение:

подготовка 10 мин.;

выполнение 1 час 00 мин.;

оформление и сдача 20 мин.;

всего 1 час 30 мин.

6.3. Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка
У1 применять математические методы для решения профессиональных задач;	- применение правил округления; - применение формул вычисления абсолютной погрешности; - применение формул вычисления относительной погрешности; - применение правил вычисления среднего арифметического	20 баллов в соответствии с ключом
У2 решать комбинаторные задачи, находить вероятность событий;	- решение задач на вычисление вероятности событий; - решение комбинаторных задач	
У3 выполнять приближенные вычисления;	- применение правил округления; - применение формул вычисления абсолютной погрешности; - применение формул вычисления относительной погрешности.	
У4 проводить элементарную статистическую обработку информации и результатов исследований, представлять полученные данные графически.	- применение правил вычисления среднего арифметического	
У5 анализировать результаты измерения величин с допустимой погрешностью, представлять их графически	- применение формул вычисления относительной погрешности;	
З1 понятие множества, отношения между множествами, операции над ними;	- определение пересечения, объединения множеств, подмножеств, равных множества; - обозначение операций над множествами.	
З2 основные комбинаторные конфигурации	- формулы для вычисления сочетаний, перестановок, размещений	

33 способы вычисления вероятности событий	- формулы для вычисления вероятности событий	
34 понятия положительной скалярной величины, процесс ее измерения;	- соотношение между единицами величин.	
35 способы обоснования истинности высказываний;	- правила построения отрицаний - структура высказывания	
36 стандартные единицы величин и соотношения между ними;	- перевод величин из одной единицы измерения в другую	
37 правила приближенных вычислений и нахождение процентного отношения;	- формулы вычисления абсолютной погрешности; - формулы вычисления относительной погрешности; - правила вычисления среднего арифметического	
38 методы математической статистики.	- правило вычисления среднего арифметического	

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки
70 ÷ 100	«зачтено»
менее 70	«незачтено»

6.4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Основные источники:

1. Дадаян, А.А. Математика для педагогических училищ [Текст] / А.А. Дадаян. – М.: Форум, 2013. – 512с.
2. Стойлова Л. П. Математика: учебник для студ. высш.пед. учеб. заведений. [Текст] / Л.П.Стойлова. – М.: Академия, 2013. – 424 с.

Дополнительные источники:

1. Богомолов Н.В. Сборник дидактических заданий по математике [Текст] / Н.В. Богомолов – М.: Дрофа., 2010. – 495 с.
2. Луканин А.Г. Математика: учебник для СПО [Текст] / А.Г. Луканин - ГЭОТАР – Медиа, 2014, - с. 320
3. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/window>.
4. Российский общеобразовательный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.school.edu.ru/default.asp>.
5. Российское образование. Федеральный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru/>

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

МАТЕРИАЛ ЗАЧЕТА

по учебной дисциплине

ЕН.02 Экологические основы природопользования

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дальнегорск, 2018 г.

Пояснительная записка

В результате аттестации по учебной дисциплине «Экологические основы природопользования» осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Знания:

- виды и классификацию природных ресурсов, условия устойчивого состояния экосистем;
- задачи охраны окружающей среды, природоресурсный потенциал и охраняемые природные территории Российской Федерации;
- основные источники и масштабы образования отходов производства;
- основные источники техногенного воздействия на окружающую среду, способы предотвращения и улавливания выбросов, методы очистки промышленных сточных вод, принципы работы аппаратов обезвреживания и очистки газовых выбросов и стоков химических производств, основные технологии утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов; принципы размещения производств различного типа, состав основных промышленных выбросов и отходов различных производств;
- правовые основы, правила и нормы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и методы рационального природопользования, мониторинга окружающей среды, экологического контроля и экологического регулирования;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды.

Умения:

- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности;
- анализировать причины возникновения экологических аварий и катастроф;
- выбирать методы, технологии и аппараты утилизации газовых выбросов, стоков, твердых отходов;
- определить экологическую пригодность выпускаемой продукции.

Форма проведения:

Зачет проводится в форме тестирования (многоуровневые задания).

Условия выполнения:

Время выполнения задания: 60 мин.

Оборудование: Раздаточный материал преподавателя, ручка, карандаш.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Арустамов Э.А., Левакова И.В., Баркалова И.В. Экологические основы природопользования. М.: Изд-во Дашков и К, 2015.
2. Винокурова Н.Ф. Глобальная экология. М.: Дрофа, 2015.
3. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования. М.: ФОРУМ-ИНФА-М, 2016.
4. Колесников С.И. Экологические основы природопользования. М.: Дашков и К, 2015.

Интернет источники:

«Экология производства» – журнал. Форма доступа: www.ecoindustry.ru

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а так же ими пользоваться во время занятия;
- самовольно покидать место занятий.

**Тестовое комплексное задание для контроля знаний по предмету
«Экологические основы природопользования»**

Инструкция

Прежде чем приступить к выполнению тестового задания, внимательно прочитайте вопросы. Если Вы затрудняетесь ответить на вопрос, переходите к следующему, но не забудьте вернуться к пропущенному заданию.

Время выполнения теста – 60 мин.

Максимальное количество баллов за выполнение тестового задания – 43 балла.

Каждый правильный ответ на вопрос из части А оценивается в 1 балл.

Каждый правильный ответ на вопрос из части Б оценивается в 3 балла.

Блок А. Выберите один правильный ответ:

1. Уничтожение лесов на планете привело к опустыниванию территорий и развитию:
 - а) эрозии
 - б) аккумуляции
 - в) эвтрофикации

2. Систематическое наблюдение за состоянием земельного фонда для своевременного выявления динамики и устранения негативных процессов называется:
 - а) мелиорацией
 - б) мониторингом
 - в) исследованием

3. Форма переработки сырой органической отходной массы, представляющая собой биологический метод обезвреживания твердых бытовых отходов, носит название:
 - а) консервации
 - б) сжигания
 - в) компостирования

4. Подразделение систем природопользования на промышленные, сельскохозяйственные, транспортные и т.д. отвечает такой классификации:
 - а) целевой
 - б) экологической
 - в) региональной

5. Основным источником поступления загрязненных сточных вод в водоемы является:
 - а) цветная металлургия
 - б) транспортно-дорожный комплекс
 - в) жилищно-коммунальное хозяйство

6. Деятельность, в процессе которой образуются отходы, а также производится сбор, использование, обезвреживание, транспортировка и размещение отходов, называется:
 - а) циклом отходообразования
 - б) обращением с отходами
 - в) отходным производством

7. По важности нормирования для почв на первом месте стоят:
 - а) тяжелые металлы

- б) оксиды серы
- в) пестициды

8. Теоретически возможное потомство от одной пары особей называется:

- а) биотическим потенциалом
- б) животным ресурсом
- в) биологическим ресурсом

9. Специально оборудованное сооружение, предназначенное для размещения отходов, называется:

- а) резервацией
- б) базой складирования
- в) объектом размещения

10. Продукты, производимые на обрабатываемых землях, дают ... от всех продуктов питания:

- а) 28%
- б) 88%
- в) 48%

11. Лимит заготовки древесины, выделяемый лесопользователям на год, представляет собой:

- а) лесосечный фонд
- б) рубки главного пользования
- в) годовой пай

12. Введение жестких нормативных стандартов, лимитов и ограничений, прямого контроля и лицензирования хозяйственной деятельности предполагают такие механизмы управления природопользованием:

- а) рыночные
- б) административно-правовые
- в) экологические

13. Метод производства продукции, при котором сырье и энергия используются рационально и комплексно, и любые воздействия на окружающую среду не нарушают ее нормального функционирования, называется:

- а) безотходной технологией
- б) поточной технологией
- в) рациональным природопользованием

14. К техническим методам обращения с отходами относится:

- а) транспортировка
- б) хранение
- в) переработка

15. За год каждый автомобиль сжигает около 4,5 т кислорода, что больше потребностей человека в:

- а) 30 раз

- б) 40 раз
- в) 50 раз

16. Различные изменения в условиях жизни и хозяйственной деятельности населения, происходящие под влиянием измененной человеком среды, носят название:

- а) деструкции ландшафта
- б) последствий природопользования
- в) деградации природной среды

17. Катастрофические явления в системе происходят при изменении энергетики системы более чем на:

- а) 50%
- б) 10%
- в) 1%

18. Время первых инструментальных замеров приземной температуры воздуха относится к ... году:

- а) 1890
- б) 1860
- в) 1930

19. Выбросы твердых частиц ТЭС представляют собой на прилегающей территории:

- а) очаг заражения
- б) область воздействия
- в) факельный след

20. Самое высокое демографическое воздействие на окружающую среду (643 чел./км²) характерно для:

- а) США
- б) Бангладеш
- в) Китая

21. Почва является:

- а) аккумулятором солнечной энергии и органического вещества
- б) регулятором температуры подземных вод
- в) источником промышленного получения фосфора и кальция

22. Почва является:

- а) источником промышленного получения фосфора и кальция
- б) регулятором циклического массообмена, поддерживающим целостность биосферы
- в) регулятором температуры подземных вод

23. Сфера общественно-производственной деятельности, направленная на удовлетворение потребностей настоящих и будущих поколений в качестве и разнообразии окружающей природной среды, на улучшение и использование природных ресурсов:

- а) Обществоведение
- б) Автоматизация
- в) Природопользование

24. Человек с помощью науки и техники сумеет найти новые ... и увеличить продуктивность тех, которые он уже эксплуатирует:

- а) возможности
- б) ресурсы
- в) аппараты

25. Средняя температура в ... убывает по мере удаления от поверхности Земли к ее верхней границе (на расстоянии 10-16 км):

- а) стратосфере
- б) атмосфере
- в) тропосфере

26. Защита почв от эрозии предусматривает:

- а) вспашку с направлением борозд вдоль уклонов
- б) регулирование выпаса скота
- в) вспашку с направлением борозд вдоль склонов

27. Ландшафтная дифференцированность ... определяет различия в условиях жизни и хозяйственной деятельности общества, а также в характере природопользования:

- а) географического пространства
- б) геологической среды
- в) геополитической обстановки

28. Под природно-... понимают источники ресурсов различного вида, расположенные на определенной целостной территории и объединенные фактическим или перспективным совместным использованием в рамках единого производственно-территориального комплекса:

- а) территориальным комплексом
- б) территориальным потенциалом
- в) ресурсным потенциалом

Блок Б. Задание с письменным ответом:

1 Вопрос: Перспективы развития экологии?

2 Вопрос: Почва, ее состав и роль в круговороте веществ?

3 Вопрос: Основные мероприятия по охране воздуха?

4 Вопрос: Сотрудничество международных организаций в деле охраны окружающей среды?

5 Вопрос: Почему одна область не может решить все проблемы по охране окружающей среды?

Критерии оценивания теста:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если набрано 39 - 43 балла (100-90%);
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если набрано от 32 до 38 баллов (89-80%);
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если набрано 23 - 31 балл (79-70%).

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Комплект

контрольно-оценочных средств

учебной дисциплины

ЕН.03 Химия

программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дальнегорск, 2019

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Химия.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработаны на основании положений:

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

программы учебной дисциплины Химия.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
<p style="text-align: center;">В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>У 1. Называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;</p> <p>У 2. 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 и органических соединений; характер взаимного влияния атомов в молекулах, типы реакций в неорганической и органической химии;</p> <p>У 3. Характеризовать: <i>s</i>-, <i>p</i>-, <i>d</i>-элементы по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и свойства органических соединений (углеводородов, спиртов, фенолов, альдегидов, кетонов, карбоновых кислот, аминов, аминокислот и углеводов);</p> <p>У 4. 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 и способы образования химической связи, зависимость скорости химической реакции от различных факторов, реакционной способности органических соединений от строения их молекул;</p> <p>У 5. Выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений; получению конкретных веществ, относящихся к изученным классам соединений;</p> <p>У 6. Проводить: расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;</p>

У 7. Осуществлять самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;

У 8. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для

- понимания глобальных проблем, стоящих перед человечеством: экологических, энергетических и сырьевых;
- объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;
- экологически грамотного поведения в окружающей среде;
- оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;
- безопасной работы с веществами в лаборатории, быту и на производстве;
- определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;
- распознавания и идентификации важнейших веществ и материалов;
- оценки качества питьевой воды и отдельных пищевых продуктов;
- критической оценки достоверности химической информации, поступающей из различных источников;
- приобретение практического опыта деятельности, предшествующей профессиональной, в основе которой лежит данный учебный предмет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З 1. Роль химии в естествознании, ее связь с другими естественными науками, значение в жизни современного общества;

З 2. Важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, масса атомов и молекул, ион, радикал, аллотропия, нуклиды и изотопы, атомные S-, P-, D-орбитали, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, гибридизация орбиталей, пространственное строение молекул, моль, молярная масса, молярный объем, вещества молекулярного и немолекулярного строения, комплексные соединения, дисперсные системы, истинные растворы, электролитическая диссоциация, кислотно-основные реакции в водных растворах, гидролиз, окисление и восстановление, электролиз, скорость химической реакции, механизм реакции, катализ, тепловой эффект реакции, энтальпия, теплота образования, энтропия, химическое равновесие, константа равновесия, углеродный скелет, функциональная группа, гомология, структурная и пространственная изомерия, индуктивный и мезомерный эффекты, электрофил, нуклеофил, основные типы реакций в неорганической и органической химии;

З 3. Основные законы химии: закон сохранения массы веществ, периодический закон, закон постоянства состава, закон Авогадро, закон Гесса, закон действующих масс в кинетике и термодинамике;

З 4. Основные теории химии: строения атома, химической связи, электролитической диссоциации, кислот и оснований, строения органических соединений (включая стереохимию), химическую кинетику и химическую термодинамику;

З 5. Классификацию и номенклатуру неорганических и органических соединений;

З 6. Природные источники углеводородов и способы их переработки;

З 7. Вещества и материалы, широко используемые в практике: основные металлы и сплавы, графит, кварц, стекло, цемент, минеральные удобрения, минеральные и органические кислоты, щелочи, аммиак, углеводороды, фенол, анилин, метанол, этанол, этиленгликоль, глицерин, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, аминокислоты, белки, искусственные волокна, каучуки, пластмассы,

жиры, мыла и моющие средства.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет / экзамен по выбору.

3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У1. Называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре.	Тестовые задания. Практическая работа. Самостоятельная работа. Устный (или письменный опрос).	Дифференцированный зачет
У2 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 и органических соединений; характер взаимного влияния атомов в молекулах, типы реакций в неорганической и органической химии;	Решение задач. Подготовка и защита докладов, презентаций или сообщений. Практическая работа, Самостоятельная работа. Лабораторная работа.	
У3. Характеризовать: <i>s</i> -, <i>p</i> -, <i>d</i> -элементы по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и свойства органических соединений (углеводородов, спиртов, фенолов, альдегидов, кетонов, карбоновых кислот, аминов, аминокислот и углеводов);	Устный или письменный опрос. Лабораторная работа. Практическая работа. Самостоятельная работа, контрольная работа.	
У4. 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 (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции от различных факторов, и положение химического равновесия от различных факторов,	Практическая работа. Подготовка и защита докладов, презентаций или сообщений.	

реакционной способности органических соединений от строения их молекул;		
У5. Выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений; получению конкретных веществ, относящихся к изученным классам соединений;	Устный или письменный опрос. Практическая работа, самостоятельная работа,	
У 6. Решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;	Решение расчетных задач, практическая работа, дифференцированные задания.	
У 7. Осуществлять самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;	Самостоятельная работа, практическая работа	
У8. Использовать приобретенные знания и умения в <i>практической</i> деятельности и повседневной жизни: для понимания глобальных проблем, стоящих перед человечеством; экологических, энергетических и сырьевых; для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве; определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий; экологически грамотного поведения в окружающей среде; оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые; безопасной работы с веществами в лаборатории, быту и на производстве; распознавания и идентификации важнейших веществ и материалов.	Самостоятельная работа. Подготовка и защита докладов, презентаций или сообщений.	
З 1. Роль химии в естествознании, ее связь с другими естественными науками, значение в жизни современного общества;	Самостоятельная работа. Подготовка и защита докладов, презентаций или сообщений.	
З 2. Важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, масса атомов и молекул, ион, радикал, аллотропия, нуклиды и изотопы, атомные <i>s</i> -, <i>p</i> -, <i>d</i> -орбитали, химическая	Тестовый контроль, практическая работа, устный опрос	

<p>связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, гибридизация орбиталей, пространственное строение молекул, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, комплексные соединения, дисперсные системы, истинные растворы, электролитическая диссоциация, кислотно-основные реакции в водных растворах, гидролиз, окисление и восстановление, электролиз, скорость химической реакции, механизм реакции, катализ, тепловой эффект реакции, энтальпия, теплота образования, энтропия, химическое равновесие, константа равновесия, углеродный скелет, функциональная группа, гомология, структурная и пространственная изомерия, индуктивный и мезомерный эффекты, электрофил, нуклеофил, основные типы реакций в неорганической и органической химии;</p>		
<p>3 3. Основные законы химии: закон сохранения массы веществ, закон постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева, закон Гесса, закон Авогадро, закон действующих масс в кинетике и термодинамике;</p>	<p>Выполнение тестовых заданий. Решение задач.</p>	
<p>3 4. Основные теории химии; строения атома, химической связи, электролитической диссоциации, солей кислот и оснований, строения органических и неорганических соединений (включая стереохимию), химическую кинетику и химическую термодинамику;</p>	<p>Тестовый контроль, самостоятельная работа, практическая работа.</p>	
<p>3 5. Классификация и номенклатура неорганических и органических соединений;</p>	<p>Самостоятельная работа, дифференцированные задания, тестовый контроль</p>	
<p>3 6. Природные источники углеводов и способы их переработки;</p>	<p>Решение расчетных задач, тестовый контроль, самостоятельная работа, практическая работа.</p>	
<p>3 7. Важнейшие вещества и материалы: Вещества и материалы, широко используемые в практике: основные металлы и сплавы, графит, кварц, стекло, цемент, минеральные удобрения, минеральные и органические кислоты, щелочи, аммиак, углеводороды, фенол, анилин, метанол, этанол, этиленгликоль, глицерин, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, аминокислоты, белки, искусственные волокна, каучуки, пластмассы, жиры, мыла и</p>	<p>Тестовый контроль, самостоятельная работа, практическая работа. Подготовка и защита докладов, презентаций или сообщений.</p>	

Тема 3.1. Теория строения органических соединений. Структурная и пространственная изомерия.	у	о	п	р			п	р	у	о	с	р								п	у	о		
Тема 3.2 Предельные углеводороды. Этиленовые и диеновые углеводороды. Ацетиленовые углеводороды (алкины). Ароматические углеводороды (арены).			п	р			п	р	т	п	р	с	р	п	р	т	п	р	т			ср	уо	
Тема 3.3 Одноатомные и многоатомные спирты. Фенолы. Альдегиды. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры.			п	р			п	р	т	у	о	п	р	т	п	р	т	п	р	т			ср	уо
Тема 3.4 Углеводы.							п	р	т			п	р	т	п	р	т					ср	уо	
Тема 3.5 Нитросоединения. Аминокислоты. Белки.							т			т				т	т							ср	уо	
Тема 3.6 Высокомолекулярные соединения.										у	о					с								
<u>Раздел 4. Экспериментальные основы химии.</u>																								
Тема 4.1 Правила работы в лаборатории. Правила безопасности при работе с едкими, горючими и токсичными веществами.																				пр			уо	
Тема 4.2 Физические методы разделения смесей и очистки веществ.																				пр			уо	
Тема 4.3 Качественные реакции на неорганические вещества и ионы.																				пр			уо	
<u>Раздел 5. Химия и жизнь.</u>																								
Тема 5.1 Химические процессы в живых организмах.	у	о																				п	уо	
Тема 5.2. Химия и здоровье.	у	о																				п	уо	
Тема 5.3 Химия в повседневной жизни.	у	о								п												п	уо	
Тема 5.4 Природные источники химических веществ.	у	о																				п	уо	
Тема 5.5. Полимеры.	у	о								п												п	уо	
Тема 5.6. Химическое загрязнение окружающей среды и его последствия.	у	о								п												п	уо	

5. Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации.

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания ¹														
	з 1	з 2	з 3	з 4	з 5	з 6	з 7	у 1	у 2	у 3	у 4	у 5	у 6	у 7	у 8
Раздел 1. <u>Основы теоретической химии.</u>															
Тема 1.1 Атом. Строение атома. Основное и возбужденное состояние атома.		В 1	А 4	А 4					А4 - 13	А 4	А 5				
Тема 1.2 Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева. Электронные			- 1 3	- 1 3						, 6	- 1 3				

конфигурации атомов переходных элементов.													B 1				
Тема 1.3 Химическая связь. Типы химической связи.																	
Тема 1.4 Классификация и номенклатура неорганических и органических веществ				B 2 - 3					B2 - 3, A 1, 15		A 1 5						
Тема 1.5 Чистые вещества и смеси. Способы выражения концентрации растворов.															C1		
Тема 1.6 Химические реакции, их классификация. Обратимость реакций. Химическое равновесие.	A 1 6								A1 6		A 1 6				A 3		
Тема 1.7 Электролитическая диссоциация. Гидролиз неорганических и органических соединений.	A 1 4	A 1 4							A1 4								
<u>Раздел 2. Неорганическая химия.</u>																	
Тема 2.1 Характерные химические свойства металлов, неметаллов и основных классов неорганических соединений.							A 1 9				A 1 9						
Тема 2.2 Характеристика неметаллов.							A 2 0								A 20		
<u>Раздел 3. Органическая химия.</u>																	
Тема 3.1. Теория строения органических соединений. Структурная и пространственная изомерия.		C 2		A 2 , A 1 4						A 2, 1 4, C2							
Тема 3.2 Предельные углеводороды. Этиленовые и диеновые углеводороды. Ацетиленовые углеводороды (алкины). Ароматические углеводороды (арены).		C 3		A 1 8						A 18	C 3						
Тема 3.3 Одноатомные и многоатомные спирты. Фенолы. Альдегиды. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры.							A 1 7			A1 7							

6. Структура контрольного задания

6.1. Текст задания²

6.1.1 Типовые задания для текущего контроля.

Оценивание результатов выполнения заданий текущего контроля предполагается по рейтинговой системе оценки знаний.

«5» - 86-100% выполнения;

«4» - 72-85% выполнения;

«3» - 56 -71% выполнения.

Раздел 1. Основы теоретической химии.

Устный опрос по теме «Введение. Научные методы познания веществ и химических явлений. Роль эксперимента и теории в химии».

У:7,8.

З: 1

Формируемые ОК: 2,4

1. Дайте характеристику методам познания веществ и химических явлений.
2. Роль эксперимента в химии.

Тема 1.1, 1.2 Строение атома.

У: 2-4

З: 2-4

ОК:2,4.

Формируемые ОК: 2,4.

Практическая работа.

Характеристика химического элемента по его положению в ПСХЭ.

Валентные возможности атомов.

Цель: закрепить знания обучающихся и их умения по составлению электронных и графических формул химических элементов – по определению формул высших оксидов, гидроксидов, их характера;

- по определению валентности в возбужденном и невозбужденном состояниях.

Алгоритм выполнения работы.

Характеристика химических элементов по плану.

1. Положение в периоде, группе.
2. Порядковый номер, заряд ядра, состав атома (р, n, e).
3. Строение атома.
4. Определить степени окисления.
5. Указать s, p, d или f – элемент; характер элемента.
6. Сравнить свойства с соседними элементами по периоду и по подгруппе(металлические или неметаллические).
7. Формула высшего оксида, его характер. (основный, кислотный, амфотерный).
8. Формула высшего гидроксида, его характер. (основный, кислотный, амфотерный).

Задания:

1. Дайте полную характеристику химического элемента № 16, № 33, № 40.
2. 1) На 5-м энергетическом уровне имеется пять подуровней. 5-й подуровень – d. Какое максимальное количество электронов может разместиться на d – подуровне?
2) Составьте схему строения электронной оболочки и электронную формулу атомов элементов, порядковые номера которых 15, 23, 50. Укажите, к какой группе элементов (s -, p – или d-) относится каждый из этих элементов.
3) Схематично изобразите, как на f- подуровне размещаются 8 электронов.

Вопросы к мини-зачету (устному) по теме «ПЗ и ПСХЭ Д.И.Менделеева».

1. Формулировка ПЗ (старая, новая).
2. Закономерности изменения свойств химических элементов и их соединений (какие свойства изменяются периодически).
3. Состав атома.
4. Понятия: период, группа.
5. Физический смысл порядкового номера х. э., номера периода, номера группы.
6. Характеристика главного квантового числа.

7. Характеристика побочного (орбитального) квантового числа.
8. Характеристика магнитного квантового числа.
9. Характеристика спинового квантового числа.
10. Принцип Паули.
11. Правило Гунда.
12. Принцип наименьшей энергии.
13. s-, p-, d-, f- элементы.
14. Изотопы – понятие, примеры.

Тема 1.3 Молекулы и химическая связь.

У: 2, 4, 7.

З: 2, 4

Формируемые ОК: 2, 4

КИМ по теме «Химическая связь».

1 вариант.

1. В аммиаке и хлориде бария химическая связь соответственно
 - 1) ионная и ковалентная полярная
 - 2) ковалентная полярная и ионная
 - 3) ковалентная неполярная и металлическая
 - 4) ковалентная неполярная и ионная
2. Вещества только с ионной связью приведены в ряду:
 - 1) F₂, CCl₄, KCl
 - 2) NaBr, Na₂O, KI
 - 3) SO₂, P₄, CaF₂
 - 4) H₂S, Br₂, K₂S
3. В каком ряду все вещества имеют ковалентную полярную связь?
 - 1) HCl, NaCl, Cl₂
 - 2) O₂, H₂O, CO₂
 - 3) H₂O, NH₃, CH₄
 - 4) NaBr, HBr, CO
4. Ковалентная неполярная связь характерна для
 - 1) Cl₂ 2) SO₃ 3) CO 4) SiO₂
5. Веществом с ковалентной полярной связью является
 - 1) Cl₂ 2) NaBr 3) H₂S 4) MgCl₂
6. Вещество с ковалентной неполярной связью имеет формулу
 - 1) NH₃ 2) Cu 3) H₂S 4) I₂
7. Веществами с неполярной ковалентной связью являются
 - 1) вода и алмаз
 - 2) водород и хлор
 - 3) медь и азот
 - 4) бром и метан
8. Между атомами с одинаковой относительной электроотрицательностью образуется химическая связь -
 - 1) ионная
 - 2) ковалентная полярная
 - 3) ковалентная неполярная
 - 4) водородная
9. Химический элемент, в атоме которого электроны по слоям распределены так: 2, 8, 8, 2 образует с водородом химическую связь
 - 1) ковалентную полярную
 - 2) ковалентную неполярную
 - 3) ионную
 - 4) металлическую
10. Тремя общими электронными парами образована ковалентная связь в молекуле
 - 1) азота
 - 2) сероводорода
 - 3) метана

4) хлора

11. Молекулярную кристаллическую решетку имеет соединение: 1) сероводород; 2) хлорид натрия; 3) кварц; 4) медь.

12. Составьте схемы образования связей в веществах: метан, фтор. Определите вид связи и тип кристаллической решетки.

2 вариант.

1. Полярность связи наиболее выражена в молекуле

1) HI 2) HCl 3) HF 4) HBr

2. Ковалентная полярная связь характерна для каждого из двух веществ, формулы которых

1) KI и H₂O
2) CO₂ и K₂O
3) H₂S и Na₂S
4) CS₂ и PCl₅

3. Ковалентные связи имеет каждое из веществ, указанных в ряду:

1) C₄H₁₀, NO₂, NaCl
2) CO, CuO, CH₃Cl
3) BaS, C₆H₆, H₂
4) C₆H₅NO₂, F₂, CCl₄

4. Ковалентную связь имеет каждое из веществ, указанных в ряду:

1) CaO, C₃H₆, S₈
2) Fe, NaNO₃, CO
3) N₂, CuCO₃, K₂S
4) C₆H₅NO₂, SO₂, CHCl₃

5. Ковалентную связь имеет каждое из веществ, указанных в ряду:

1) C₃H₄, NO, Na₂O
2) CO, CH₃Cl, PBr₃
3) P₂O₃, NaHSO₄, Cu
4) C₆H₅NO₂, NaF, CCl₄

6. Вещества молекулярного строения характеризуются

1) высокой температурой плавления 2) низкой температурой плавления 3) твердостью
4) электропроводностью.

7. В каком ряду записаны формулы веществ только с ковалентной полярной связью?

1) Cl₂, NO₂, HCl 2) HBr, NO, Br₂ 3) H₂S, H₂O, Se 4) HI, H₂O, PH₃

8. Веществом с ионной связью является:

1) Ca 2) MgS 3) H₂S 4) NH₃

9. Атомную кристаллическую решетку имеет каждое из двух веществ:

1) оксид кремния (IV) и оксид углерода (IV)
2) алмаз и кремний
3) хлор и иод
4) хлорид калия и фторид железа (III)

10. Соединениями с ковалентной полярной и ковалентной неполярной связью являются соответственно:

1) вода и сероводород
2) бромид калия и азот
3) аммиак и водород
4) кислород и метан

11. Химический элемент, в атоме которого электроны по слоям распределены так: 2, 8, 1 образует с водородом химическую связь -

1) ковалентную полярную 2) ковалентную неполярную 3) ионную 4) металлическую

12. Составьте схемы образования связей в веществах: нитрид натрия, кислород. Определите вид связи и тип кристаллической решетки.

Тема 1.4 Классификация веществ.

У: 1, 2, 8.

3:2,5.

Формируемые ОК: 2,4,5.

Практическое занятие

Цель: повторить и обобщить сведения о классах неорганических веществ и их классификации.

1. Распределить вещества по классам: а) SO_2 , Na_2O , $Ca(OH)_2$, H_2SO_4 , $NaNO_3$, KCl , $Al(OH)_3$.

б) Al_2O_3 , $Ba(OH)_2$, P_2O_5 , KOH , $Al_2(SO_4)_3$, $NaHCO_3$, $Fe(OH)_3$.

1. К каким классам неорганических соединений относятся:

$NaOH$, SO_2 , Na_3PO_4 , H_2PO_4 .

Класс соединения:	Соединение:
(1) Соли	?
(2) Основания	?
(3) Оксиды	?
(4) Кислоты	?

2. Укажите ряд, содержащий только кислотные оксиды:

а) Na_2O , CaO , CO_2 ; б) SO_3 , CuO , CrO_3 ; в) Mn_2O_7 , CuO , CrO_3 ; г) SO_3 , CO_2 , P_2O_5 .

3. Какие из приведенных оксидов: SO_3 , CrO_3 , P_2O_5 , SiO_2 , Cl_2O_7 , WO_3 , Mn_2O_7 - являются основными?

4. Назовите соли, формулы которых приведены ниже, и укажите, к какому типу солей они относятся: кислотным, основным, средним.

Формула соли	Название соли	Тип соли
1) $NaHSO_4$?	?
2) $(CuOH)_2CO_3$?	?
3) $BaSeO_4$?	?
4) $FeOHNO_3$?	?
5) Li_2CO_3	?	?

5. Определите по названию формулу соли и укажите, какого она типа: кислотная, средняя или основная.

Название соли	Формула соли	Тип соли
а) Дигидрофосфат натрия		
б) Гидросульфат аммония		
в) Сульфат железа (III)		
г) Гидрокарбонат кальция		
д) Хлорид дигидроксожелеза		
е) Силикат натрия		
ж) Карбонат гидроксомеди		

Тема 1.5 Дисперсные системы.

У: 6,7,8.

36 1,2

Формируемые ОК: 2,4.

Практическое занятие.

1. Задание

А) Определите агрегатное состояние дисперсной фазы и дисперсионной среды для следующих дисперсных систем:

1) туман, 2) дым, 3) майонез, 4) помада, 5) пепси, 6) пористый шоколад, 7) строительный раствор, 8) кисель, 9) известь, 10) изумруд.

2. Задание. Заполнить таблицу.

Диспер фаза	Газ	Жидкость	Твердое вещество
Диспер среда			
Газ			
Жидкость			
Твердое вещество			

3 задание. Решение задач.

1. Определите концентрацию NaCl в растворе, если в 380 г воды растворили 20 г этой соли.

2. Сколько грамм сахара и сколько грамм воды содержится в 200 г 12%-го раствора.

3. Какой раствор лимонной кислоты более кислый:

а) приготовленный из 60 г воды и 10 г лимонной кислоты;

б) приготовленный из 250 г воды и 80 г лимонной кислоты.

4. Смешали 80 г 2%-го раствора NaOH и 100г 25%-го раствора NaOH. Определите концентрацию полученного раствора.

5. Определите концентрацию раствора, если к 180 г 25%-го раствора сахара добавили 200г H₂O.

Тема 1.6 Химические реакции.

У: 2,4,6-8.

З: 2,3

Формируемые ОК: 2,4,5.

Тестовые задания по теме: Химические реакции

- Какая реакция относится к реакциям обмена: а) $\text{Al}_2\text{O}_3 + \text{HCl} \rightarrow$, б) $\text{Na}_2\text{O} + \text{H}_2\text{O} \rightarrow$, в) $\text{Fe} + \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow$, г) $\text{CaCO}_3 \rightarrow$
- Какая реакция относится к реакциям соединения: а) $\text{Al}_2\text{O}_3 + \text{HCl} \rightarrow$, б) $\text{Na}_2\text{O} + \text{H}_2\text{O} \rightarrow$, в) $\text{Fe} + \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow$, г) $\text{CaCO}_3 \rightarrow$.
- Какое уравнение соответствует реакции разложения:
 - $\text{Zn} + \text{CuSO}_4 = \text{ZnSO}_4 + \text{Cu}$
 - $\text{BaCl}_2 + \text{K}_2\text{CO}_3 = \text{BaCO}_3 + 2\text{KCl}$,
 - $\text{CaO} + \text{CO}_2 = \text{CaCO}_3$,
 - $\text{Fe}(\text{OH})_2 = \text{FeO} + \text{H}_2\text{O}$.
- Какое уравнение соответствует реакции замещения:
 - $\text{CO}_2 + \text{H}_2 = \text{H}_2\text{CO}_3$,
 - $\text{C} + 2\text{H}_2 = \text{CH}_4$,
 - $2\text{H}_2\text{O} = 2\text{H}_2 + \text{O}_2$,
 - $2\text{H}_2\text{O} + 2\text{Na} = 2\text{NaOH} + \text{H}_2$
- Определите коэффициент перед простым веществом в уравнении:
 $\text{Al} + \text{H}_2\text{SO}_4 = \text{Al}_2(\text{SO}_4)_3 + \text{H}_2\text{O}$
а) 1, б) 2, в) 3, г) 4
- Закончите уравнение и определите сумму всех коэффициентов: $\text{Na} + \text{H}_2\text{O} = \dots$
а) 4, б) 5, в) 6, г) 7
- Выберите правую часть уравнения для реакции $\text{K} + \text{H}_2\text{O} \rightarrow$
 - $\text{K}_2\text{O} + \text{H}_2$,
 - 2KOH ,
 - $2\text{KOH} + \text{O}_2$,
 - $2\text{KOH} + \text{H}_2$
- Установите соответствие между левой и правой частями уравнения:
 - $2\text{Na} + \text{O}_2 =$ А. $\text{MgCO}_3 + \text{H}_2$
 - $\text{K}_2\text{O} + \text{H}_2\text{O} =$ Б. $2\text{Na}_2\text{O}$
 - $\text{Cu}(\text{OH})_2 + \text{H}_2\text{SO}_4 =$ В. Na_2O_2
 - $\text{Mg} + \text{H}_2\text{CO}_3 =$ Г. 2KOH
Д. $\text{CuSO}_4 + 2\text{H}_2\text{O}$

Тестовые задания по теме: Скорость химической реакции

- Скорость химической реакции характеризует:
 - изменение количеств веществ за единицу времени в единице объема или единице площади;
 - время, за которое заканчивается химическая реакция;
 - число структурных единиц вещества, вступивших в химическую реакцию;
 - движение молекул или ионов реагирующих веществ относительно друг друга.
- Для химического процесса $\text{FeO}(\text{т}) + \text{H}_2(\text{г}) = \text{Fe}(\text{т}) + \text{H}_2\text{O}$ укажите, во сколько раз уменьшится скорость прямой реакции при уменьшении концентрации водорода в 3 раза?
 - в 3 раза;

2. в 6 раз;
 3. в 9 раз;
 4. в 27 раз.
- 3) Скорость прямой реакции $N_2 + 3H_2 = 2NH_3 + Q$ возрастает при:
1. увеличении концентрации азота;
 2. уменьшении концентрации азота;
 3. увеличении концентрации аммиака;
 4. уменьшении концентрации аммиака.
- 4) Скорость химической реакции между металлом и серой не зависит от:
1. температуры;
 2. площади поверхности соприкосновения веществ;
 3. давления;
 4. природы металла
- 6) Скорость реакции, протекающей по уравнению $H_2 + I_2 = 2HI$ не зависит от:
1. общего объема газовой смеси;
 2. давления водорода;
 3. температуры газовой смеси;
 4. давления йода.
- 7) Скорость реакции в растворе $CH_3COOCH_3 + H_2O = CH_3COOH + CH_3OH$ не зависит от:
1. наличия катализатора;
 2. концентрации реагирующих веществ;
 3. атмосферного давления;
 4. температуры раствора

Тема 1.7 Электролитическая диссоциация.

У: 2,7,8.

З: 2,4

Формируемые ОК: 2,4,5.

Практическое занятие

Составление уравнений диссоциации.

Гидролиз солей. Реакции ионного обмена.

Цель: Обобщить и углубить знания учащихся по теме «Электрическая диссоциация»; продолжить работу по развитию умений записывать уравнения диссоциации, составлять уравнения гидролиза солей по 1,2 ступени; определять среду раствора; решать задачи на вычисление массовой доли и массы вещества в растворе. Обобщить знания и умения учащихся по теме посредством выполнения упражнений.

1. Задания:

1. Напишите уравнения электролитической диссоциации веществ: Na_3PO_4 , $KHSO_4$, $CuOHCl$, HNO_3 , $AlOHCl_2$, Na_2S , Na_2CO_3 .
2. Какие из приведенных солей подвергается гидролизу по катиону, а какие по аниону.

Na_3PO_4 , $Cu(NO_3)_2$, K_2SO_4 , $NiSO_4$, K_2CO_3 , CaS , $Al_2(SO_4)_3$, BaI_2 , $HCOOK$.

3. Как изменяется окраска лакмуса в растворах следующих солей KI , $AlCl_3$, K_2SO_3 , Li_2CO_3 , KNO_3 .

Дайте объяснение с помощью уравнений реакций гидролиза.

2. Задание

6. Между какими веществами реакция протекает до конца?

Вариант 1	Вариант 2
1. $KCl + NaOH \rightarrow$	1. $NaNO_3 + KOH \rightarrow$
2. $CaCO_3 + KOH \rightarrow$	2. $NaNO_3 + Ba(OH)_2 \rightarrow$
3. $KNO_3 + Ba(OH)_2 \rightarrow$	3. $FeSO_4 + HNO_3 \rightarrow$
4. $NaOH + HCl \rightarrow$	4. $KCl + Al(OH)_3 \rightarrow$
5. $CuSO_4 + HCl \rightarrow$	5. $CaCO_3 + HCl \rightarrow$

3 задание Контрольная работа.

1. Определите возможность протекания реакций ионного обмена между водными растворами веществ.

- а) сульфат калия и гидроксида бария.
- б) карбонат натрия и хлорид кальция.
- в) нитрат меди (II) и сульфат железа (II).
- г) сульфит калия и серная кислота.

2. Напишите уравнения электролитической диссоциации веществ:

Na_3PO_4 , $KHSO_4$, $CuOHCl$, HNO_3 , $AlOHCl_2$, Na_2S , Na_2CO_3 .

3. По сокращенным ионным уравнениям реакции напишите полные ионные и молекулярные:



Тема 1.8 Окислительно-восстановительные реакции.

У: 2,7,8.

З: 2

Формируемые ОК: 2,4

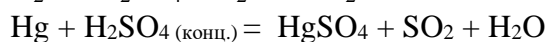
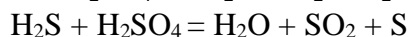
Практическое занятие.

Инструкция по выполнению:

Уравняйте реакции методом электронного баланса.

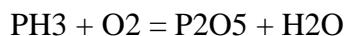
Алгоритм

1. Определить степени окисления элементов в исходных веществах и продуктах реакции, например $\text{H}^+ \text{N}^{+5} \text{O}_3^{-2}$
+1 +5 -6
2. Подчеркнуть элементы, степени которых изменяются.
3. Составить полуреакции, например $\text{Ca}^0 - 2e^- \rightarrow \text{Ca}^{+2}$
4. Определить какой элемент окисляется (его степень окисления повышается) и какой восстанавливается (его степень окисления понижается) в процессе реакции.
5. Определить восстановитель (атом, который отдает электроны) и окислитель (атом, который принимает электроны).
6. Сбалансировать число электронов между окислителем и восстановителем (количество отданных электронов должно быть равно количеству принятых).
7. Определить коэффициенты перед окислителем и восстановителем и проставить их в уравнение реакции.
8. Далее уравнять остальные атомы, проверить.

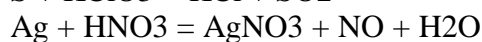
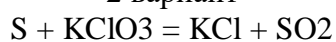


Проверочная работа.

- 1 вариант



- 2 вариант



Раздел 2. Неорганическая химия

Тема 2,1 Характерные химические свойства неорганических соединений.

У: 3,4,7.

З: 5

Формируемые ОК: 2,4.

Устный опрос.

Пользуясь конспектом по теме, проговорить в парах материал. Взаимооценку произвести по критериям устного ответа.

Тема 2.2. Химия неметаллов.

У: 2,3,7,8.

З: 2,5,7.

ОК: 2,4,5.

Практическое занятие: Решение задач и упражнений по теме: «Неметаллы».

Цель: обобщить, систематизировать, закрепить умения и навыки.

1. Какая валентность и степень окисления элементов в соединениях: C_2H_4 , BaH_2 , PH_3 , As_2S_3 , PCl_5 .
2. При помощи каких реакций можно осуществить превращения:
 $Cl_2 \rightarrow HCl \rightarrow CuCl_2 \rightarrow ZnCl_2 \rightarrow Cl_2$
3. На сжигание 3,1 г фосфора требуется 2,8 л кислорода, измеренного при н.у. Определите формулу полученного оксида.
4. Привести примеры реакций, в которых сера проявляет: а) окислительные; б) восстановительные свойства.
5. В 111,5 мл воды растворено 5,6 л сероводорода. Какова массовая доля (%) сероводорода в полученном растворе? (7%)
6. С какими из перечисленных веществ будет взаимодействовать азот: O_2 , H_2O , Cr , H_2 , Cl_2 . Напишите уравнения возможных реакций.
7. Какая связь в молекулах: а) NH_3 ; б) NO_2 ; в) N_2 ; г) Mg_3P_2 ; д) PCl_3 .
8. Уравнять методом электронного баланса.
 $As_2S_3 + H_2O_2 + NH_4OH \rightarrow (NH_4)_3AsO_4 + (NH_4)_2SO_4 + H_2O$
9. Напишите в молекулярной и ионной формах уравнения гидролиза K_2CO_3 , NH_4HCO_3 .
10. С какими из перечисленных веществ взаимодействует SiO_2 : H_2O , KOH , $CaCO_3$, C , MgO , HCl . Напишите уравнения соответствующих реакций.

Тема 2.3 Характеристика металлов.

У: 2,3,7,8.

З: 2,5,7.

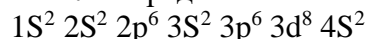
Формируемые ОК: 2, 4-5

Практическое занятие

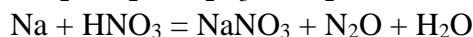
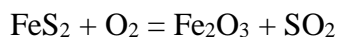
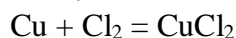
Решение задач и упражнений по теме: «Металлы».

Цель: Развивать о/у умения и навыки.

1. Определите химические элементы по электронной формуле.



2. Расставьте коэффициенты методом электронного баланса.



3. Какие вещества выделяемые на электродах при электролизе:
а) расплавов CuCl_2 , NaBr ; б) растворов $\text{Cu}(\text{NO}_3)_2$, BaCl_2 . Составьте уравнение электролиза.

4. При действии на смесь Al и Cu массой 4 г. хлороводородной кислотой выделилось 3,36 л. газа. Определите состав смеси (в %).

5. При взаимодействии Na , массой 23 г. с водой было получено 10 л. водорода (н.у.). Сколько это составляет % от теоретически возможного выхода.

6. Осуществите превращения согласно схеме:



Форма отчета: совместное решение на уроке.

КИМ по теме «Металлы»

Вариант №1.

1. Как изменяются металлические свойства в ряду элементов : Li , Na , K , Rb , Cs , Fr ?

1) не усиливаются; 2) усиливаются; 3) ослабляются;
4) изменяются периодически; 5) правильного ответа нет.

2. Какой металл легче окисляется на воздухе?

1) Cr ; 2) Li ; 3) Fe ; 4) Zn .

3. Какой металл реагирует с водой при обычных условиях?

1) Cr ; 2) Zn ; 3) Na ; 4) Pb .

4. Какой из металлов встречается в природе в самородном состоянии?

1) Ca ; 2) Cr ; 3) Pt ; 4) Na ; 5) правильного ответа нет.

5. Составьте уравнение реакций взаимодействия железа с соляной кислотой. Найдите сумму коэффициентов перед формулами всех электролитов:

1) 18; 2) 3; 3) 5; 4) 8; 5) правильного ответа нет.

6. Исключите «лишний» элемент в ряду. Почему?

1) Ba ; 2) Sr ; 3) Ca ; 4) Na

7. В какой реакции происходит восстановление меди?

1) $\text{CuCl}_2 + 2\text{NaOH} = \text{Cu}(\text{OH})_2 + 2\text{NaCl}$

2) $\text{CuCl}_2 + \text{Fe} = \text{Cu} + \text{FeCl}_2$

3) $2\text{Cu}_2\text{O} + \text{O}_2 = 4\text{CuO}$

4) $\text{CuO} + \text{H}_2\text{SO}_4 = \text{CuSO}_4 + \text{H}_2\text{O}$

5) правильного ответа нет

8. В качестве восстановителя в металлургии не используют:

1) серу; 2) магний; 3) уголь; 4) электрический ток; 5) правильного ответа нет.

9. Восстановление металлов из руд при высоких температурах с помощью восстановителей, называется.

1) металлургия; 2) пирометаллургия; 3) пиролиз; 4) электролиз.

10. Укажите самый электропроводный металл:

1) Au 2) Al 3) Cu 4) Ag

Вариант № 2.

1. Как изменяются металлические свойства в ряду элементов

Na , Mg , Al ?

1) не усиливаются; 2) усиливаются; 3) ослабляются; 4) изменяются периодически; 5) правильного ответа нет.

2. Какой металл легче окисляется на воздухе?

1) Cu ; 2) Na ; 3) Ni ; 4) Hg .

3. Какой металл реагирует с водой при обычных условиях?

1) Ca ; 2) Zr ; 3) Ni ; 4) Sn .

4. Наиболее выражены восстановительные свойства у...

1) рубидия; 2) калия; 3) цезия; 4) лития.

5. Составьте уравнение реакций взаимодействия хрома с соляной кислотой. Найдите сумму коэффициентов перед формулами всех электролитов:

1) 18; 2) 3; 3) 5; 4) 8; 5) правильного ответа нет.

6. Какая из групп элементов содержит только металлы?

1) Na, K, H; 2) Li, Cs, K; 3) Ca, Ba, C; 4) B, Mg, Li.

7. В какой реакции происходит восстановление железа?

1) $\text{FeCl}_2 + 2\text{NaOH} = \text{Fe(OH)}_2 + 2\text{NaCl}$

2) $\text{FeCl}_2 + \text{Zn} = \text{Fe} + \text{ZnCl}_2$

3) $2\text{Zn} + \text{O}_2 = 2\text{ZnO}$

4) $\text{ZnO} + \text{H}_2\text{SO}_4 = \text{ZnSO}_4 + \text{H}_2\text{O}$

5) правильного ответа нет

8. В качестве восстановителя в металлургии не используют:

1) фосфор; 2) магний; 3) уголь; 4) электрический ток; 5) правильного ответа нет.

9. Способ получения металлов из растворов солей, называется:

1) пирометаллургический; 2) металлотермический; 3) гидрометаллургический; 4) электрометаллургический.

10. Укажите самый тугоплавкий металл:

1) платина; 2) хром; 3) вольфрам; 4) золото.

Раздел 3. Органическая химия.

Задания к разделу 1. ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ.

Тема 3.1 Теория строения органических соединений.

У: 7,8.

З: 1,2,4,6.

ОК: 2,4.

КИМ по теме.

1 вариант

Обязательная часть:

1. Органическая химия – это химия соединений кислорода; 2) водорода; 3) углерода; 4) азота.

2. Органических веществ известно

около 100 млн.; 2) около 100 тыс.; 3) около 1 млн.; 4) около 20 млн.

3. Ввел понятия «органическая химия» и «органические вещества».

Бутлеров; 2) Шорлеммер; 3) Велер; 4) Берцелиус.

4. Валентность и степень окисления углерода в C_2H_6 равны соответственно

4 и +4; 2) 4 и –4; 3) 4 и –3; 4) 4 и +3.

5. Метановый альдегид HCHO и этан C_2H_6 отличаются

молекулярной массой; 2) качественным и количественным составом;

относительной плотностью по воздуху; 4) всеми перечисленными факторами.

6. Химические связи, образующиеся в результате бокового перекрывания электронных облаков двух p – электронов, называются

α – связи; 2) π – связи; 3) σ – связи; 4) β -связи.

7. Химические связи, образующиеся в результате перекрывания электронных облаков двух s – электронов, - это

σ – связи; 2) δ – связи; 3) α – связи; 4) π – связи.

8. Валентность атома углерода в его возбужденном состоянии равна

8; 2) 4; 3) 2; 4) 6.

9. Сколько электронных орбиталей углерода участвуют в sp^2 – гибридизации?

1; 2) 2; 3) 3; 4) 4.

10. Длина связи углерод – углерод в молекуле этена составляет 0,120 нм; 2) 0,134 нм; 3) 0,154 нм; 4) 0,180 нм.

11. Угол между осями двух sp - гибридных орбиталей составляет 90° ; 2) $109^\circ 28'$; 3) 120° ; 4) 180° .

12. Угол между осями двух sp^2 - гибридных орбиталей составляет 90° ; 2) $109^\circ 28'$; 3) 120° ; 4) 180° .

13. Термин органической химии появился в 17 веке.

14. Органическая химия – это химия углеродов и их производных.

15. Органические вещества проводят электрический ток.

16. Для органических веществ характерна ковалентная сильнополярная связь.

17. Гомологи – это вещества, имеющие одинаковое строение и свойства.

18. Углерод в органических соединениях проявляет валентность от 1 до 4.

19. В обычном состоянии атом углерода имеет 2 электрона на внешнем уровне.

20. Сигма связь образуется как гибридными, так и негибридными облаками.

дополнительная часть

1. Карбоксильная группа – это

1) –COOH; 2) –NH₂; 3) –OH; 4) C=O

2. Соединения, содержащие замкнутую цепь атомов углерода с одинарными связями, называются

1) гетероциклическими; 2) ациклическими;

3) карбоциклическими; 4) ароматическими.

3. Соединение, относящиеся к сложным эфирам

1) CH₃OCH₃; 2) CH₃COOH; 3) CH₃COOK;

4) CH₃COOCH₃

4. Установите соответствие между веществом и классом, которому оно принадлежит. Ответ дайте в виде последовательности букв, соответствующей цифрам от 1 до 4. Выберите правильный ответ.

1) CH₃COOCH₃ А) алкины

2) HCHO Б) алканы

3) CH₂=CH-CH=CH₂ В) алкадиены

4) CH≡CH Г) сложные эфиры

Д) альдегиды

Е) спирты

1)ГБВА; 2) ГДВА; 3) ЕДВА; 4) ГАВД

Вариант 2

Обязательная часть:

1. Термин органической химии появился в 19 веке.

2. Органическая химия – это химия углеводородов и их производных.

3. Для органических веществ характерна ковалентная сильнополярная связь.
4. Органические вещества горят с образованием углекислого газа и воды.
5. Углерод в органических соединениях проявляет валентность от 1 до 4.
6. Изомеры – это вещества, имеющие одинаковую молекулярную формулу и одинаковое строение.
7. В возбужденном состоянии атом углерода имеет 2 электрона на внешнем уровне.
8. π -связь образуется (негибридными, гибридными) облаками в результате их (прямого, «бокового») перекрывания.
9. Гибридизация – это выравниваниеоблаков по и энергии.
10. В sp^3 – гибридизации участвуют три электронных облака.
11. Угол связи в sp - гибридизации между гибридными облаками равен ...
12. Длина связи углерод-углерод в- гибридизации равна 0,134 нм.
13. Тетраэдр в пространстве образуют молекулы алкенов.
14. Тройная связь образуется в (первом, втором, третьем) валентном состоянии.
15. Все сигма - связи образуются в случае - гибридизации.
16. Валентность и степень окисления углерода в C_2H_4 равны соответственно 4и + 4; 2) 4и +2; 3) 4и – 3; 4) 4и + 3.
17. Этановый альдегид CH_3CHO и этановая кислота CH_3COOH отличаются молекулярной массой; 2) качественным составом; 3) количественным составом; 4) строением функциональной группы; 4) всеми перечисленными факторами.
18. Сколько электронных орбиталей углерода не участвуют в sp – гибридизации ? 1; 2) 2; 3) 3; 4) 4.
19. Длина связи углерод – углерод в молекуле этина составляет 0, 120 нм; 2) 0,134 нм; 3) 0,154 нм; 4) 0,180 нм.
20. Органических веществ известно около 100 млн.; 2) около 100 тыс.; 3) около 1 млн.; 4) около 20 млн.

Дополнительная часть

1. Аминогруппа – это
 - 1) $-COOH$; 2) $-NH_2$; 3) $-OH$; 4) $C=O$
2. Соединение, относящееся к простым эфирам
 - 1) C_2H_5ONa ; 2) C_2H_5OH ; 3) CH_3OCH_3 ;
 - 4) CH_3COCH_3
3. Соединения, содержащие в замкнутой цепи помимо атомов углерода атомы азота, серы или кислорода, называются
 - 1) гетероциклическими; 2) ациклическими;
 - 3) карбоциклическими; 4) ароматическими.
4. Установите соответствие между веществом и классом, которому оно принадлежит. Ответ дайте в виде последовательности букв, соответствующей цифрам от 1 до 4. Выберите правильный ответ.

1) CH_3CH_2COOH	А) алкены
2) $C_2H_5NH_2$	Б) алкадиены

- б) C_nH_{2n+2}
 в) C_nH_{2n-2}
 г) C_nH_{2n+4}
2. Другое название алканов
 а) олефины
 б) радикалы
 в) парафины
 г) углеводороды
3. Сколько видов изомерии характерно для алканов
 а) 1
 б) 2
 в) 3
 г) 4
4. Атомы С в алканах имеют гибридизацию:
 а) sp^2
 б) sp
 в) sp^3
 г) sp^3d^2
5. Длина связи С-С в алканах
 а) 0,134 нм.
 б) 0,154 нм.
 в) 0,124 нм.
 г) 0,114 нм.

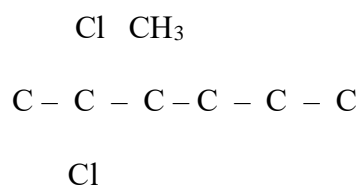
6. Установите соответствие

1) $CH_4 + Cl_2 \rightarrow CH_3Cl + HCl$ 2) $C_6H_{14} \rightarrow C_6H_{14}$ 3) $\dots + \dots \rightarrow CO_2 + H_2O$ 4) $C_{10}H_{22} \rightarrow C_5H_{12} + C_5H_{10}$	а) замещение б) горение в) отщепление г) изомеризация
--	--

7. Выберите:

- 1) гомологи
 2) изомеры
 3) формулы одного и того же вещества
- а) $C - C - C - C$
 б) $C - C - C = C$
 в) $C = C$
 г) $C - C - C$
 C
 д) $C - C$

8. Укажите название вещества



- а) 2,2-хлор-3-метилгексан
 б) 2-дихлор-3-метилгексан

в) 2,2 – дихлор- 3 - этилгексан

г) 2,2 – дихлор- 3 - метилгексан

9. Сумма коэффициентов в уравнении реакции $C_nH_{10} + O_2 \rightarrow \dots + \dots$, равна

а) 30 б) 31 в) 32 г) 33

2 задание: Решение задач.

Цель: продолжить развивать умение решать задачи на вывод молекулярной формулы органического вещества.

Решить задачи:

1. Найдите молекулярную формулу углеводорода, содержание углерода в которой 80%, а водорода – 20%, относительная плотность по водороду равна 15.
2. При сгорании 1,3 г вещества образуется 4,4 г оксида углерода (IV) и 0,9 г воды. Плотность паров этого вещества по водороду равна 39. Определите молекулярную формулу данного вещества.
3. При сгорании вещества массой 4,2 г образуется 13,2 г оксида углерода (IV) и 5,4 г воды. Плотность паров этого вещества по воздуху равна 2,9. Определите молекулярную формулу данного вещества.

Непредельные углеводороды.

1 задание: **Решение задач и упражнений по теме: «Непредельные углеводороды».**

Цель: отработка практических умений и навыков на решении заданий по номенклатуре, изомерии непредельных углеводородов.

- 1) Задание: написать по одному изомеру на каждый вид изомерии для вещества: пентин – 1,3 – метилбутин – 1, пентадиен – 1,3.
- 2) Дано вещество: $CH_3 - CH = CH - CH_3$



Напишите структурные формулы двух изомеров и двух гомологов, назовите их.

3) Решить задачи на вывод молекулярной формулы и расчеты по уравнению реакций.

А) Найдите молекулярную формулу углеводорода ряда этилена, если массовая доля углерода в нем составляет 85,7%, а относительная плотность углеводорода по водороду равна 21.

Б) Определите молекулярную формулу вещества, при сжигании 2,1 г которого получили 6,6 оксида углерода (IV) и 2,7 воды, плотность паров его по воздуху равна 2,9.

4) Осуществление превращения:



Запишите уравнения реакций.

2 задание: Непредельные углеводороды.

1. C_nH_{2n} – общая формула.

- а) алкинов
- б) алкенов
- в) алканов
- г) аренов

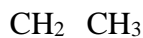
2. Вид гибридизации атома С при двойной связи в алкенах.

- а) sp
- б) sp^3
- в) sp^2
- г) $sp^3 d^2$

3. Связь образованная негибридными облаками – это

- а) Г св.

б) П св.
Укажите название вещества, структурная формула которого
СНЗ



- а) 2,3,3- триметилпентен - 1
б) 2,3 – триметилпентен-1
в) 2,3 - диметилпентен
г) 2.3 - диметилпентан
4. При взаимодействии $\text{СН}_2=\text{СН}-\text{СН}_2-\text{СН}_3 + \text{НСл} \rightarrow ?$
образуется:
а) 1-хлорбутан
б) 2-хлорбутан
в) бутан
г) бутин
5. Реакция присоединения воды к алкенам называется
а) гидрирование
б) галогенирование
в) гидратация
г) гидрогалогенирование
6. Общая формула алкинов
а) $\text{С}_n\text{H}_{2n} + 2$
б) $\text{С}_n\text{H}_{2n}$
в) $\text{С}_n\text{H}_{2n} - 2$
г) $\text{С}_n\text{H}_{2n} - 6$
7. Длина связи С – С в алкинах
а) 0,134
б) 0,154
в) 0,120
8. Молекула этина плоская, треугольная.
9. При дегидрировании алканов можно получить алкены.

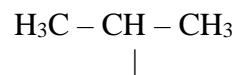
Тема: Ароматические углеводороды (арены).

**Практическое занятие. Решение задач и упражнений по теме:
«Ароматические углеводороды».**

Цель: отработка практических умений и навыков на решении заданий по номенклатуре, изомерии ароматических углеводородов.

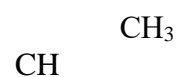
Задания:

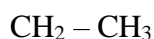
1. Назовите соединения:



а)

б)





2. Напишите структурные формулы следующих соединений:
- 2 – метил – 3 – этилбензол
 - 1 – метил – 4 – изобутилбензол
 - 1, 3, 5 - триметилбензол
3. Какой объем 90%-ого раствора азотной кислоты (плотность 1, 483 г (см³) потребуется для нитрования бензола, чтобы получить 24, 6 г нитробензола (9, 44 мл).

Тема 3.3. Одноатомные и многоатомные спирты. Фенолы. Альдегиды. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры.

У: 1-4,7-8.

З: 2,4-7

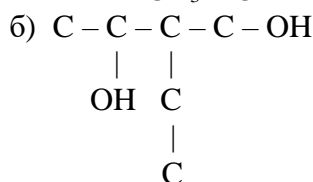
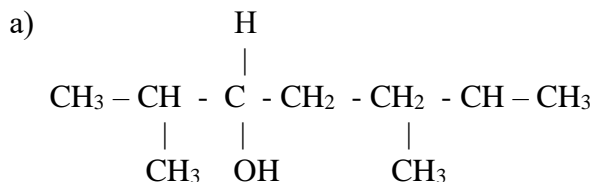
Формируемые ОК: 2, 4

Практическое занятие. Изомерия, номенклатура, химические свойства спиртов.

Цель: обобщить, углубить и закрепить теоретический материал по теме: «Спирты».

Задание:

1. Назовите по систематической номенклатуре:



2. Напишите структурные формулы спиртов:
- 2 – метилпропанол – 2
 - 2, 3 – диметилпентанол- 3
 - 2,3 – диметилбутанол – 2
3. При помощи каких уравнений можно осуществить превращения:
 $\text{C} \rightarrow \text{CaC}_2 \rightarrow \text{C}_2\text{H}_2 \rightarrow \text{C}_2\text{H}_4 \rightarrow \text{C}_2\text{H}_6 \rightarrow \text{C}_2\text{H}_5\text{Cl} \rightarrow \text{C}_2\text{H}_5\text{OH} \rightarrow \text{C}_2\text{H}_4$
4. С какими из перечисленных веществ будет взаимодействовать этиловый спирт: O₂, H₂O, NaOH, H₂SO₄ (конц.), CH₃OH, NaOH.

Практическое задание по теме «Фенолы»

- Запишите структурную формулу фенола.
- Запишите молекулярную формулу фенола.
- В чем отличие фенола от ароматических спиртов.
- Даны утверждения. Какие из них являются верными? Фенол обладает резким запахом.
- При комнатной температуре фенол хорошо растворяется в воде.
- Полярность связи в ОН в фенолах больше, чем в спиртах.
- Фенол проявляет нейтральные свойства.
- Взаимодействие фенола со щелочами объясняется влиянием ОН на бензольное кольцо.
- Взаимодействие фенола с бромной водой объясняется подвижностью атома водорода в группе ОН.
- Перечислите области применения фенола и его производных.

Тема: Альдегиды и кетоны.

Практическое занятие. Решение задач и упражнений по теме: «Альдегиды».

Цель: Уметь составлять структурные формулы альдегидов, называть их, доказывать химические свойства, записывать уравнения реакций.

Задания:

1. Изобразите структурные формулы альдегидов, молекулярная формула которых $C_5H_{10}O$ и назовите их.
2. Составьте уравнения реакций окисления 1 – пропанола и 2 – пропанола. В чем сходство и отличие в строении полученных веществ?
3. Приведите формулы и названия альдегидов, которые можно вывести из формул метана, этана, пропана, н-бутана, н-пентана, н-гексана.

Тема: Карбоновые кислоты и их производные.

Практическое занятие. Изомерия, номенклатура, химические свойства карбоновых кислот.

Цель: отработка практических умений и навыков.

Задания:

1. Напишите структурные формулы следующих кислот: 3 – метил – бутановой, 2 – хлорпропановой, 3 – метил - 2 – этилгексановой, 4,4 – диметилпентановой.
2. Сколько изомерных одноосновных карбоновых кислот соответствует формуле $C_6H_{12}O_2$? Напишите структурные формулы этих кислот и назовите их.
3. С какими из перечисленных веществ будет взаимодействовать пропановая кислота:
а) O_2 ; б) H_2O ; в) CH_3OH ; г) CH_4 ; д) KOH . Составьте уравнения реакций.
4. Решить задачи:
 1. Сколько граммов уксусной кислоты можно получить из 112 л ацетилена (н.у.)?
 2. Какой объем метана потребуется для синтеза 30 т муравьиной кислоты, если ее выход составляет в массовых долях 0,9 или 90% (н.у.)?

Практические задания (дифференцированно)

Критерии оценивания:

5-6 заданий – «5»

3-4 задания – «4»

1-2 задания – «3»

1. Приведите формулы и названия альдегидов, кислот, которые можно вывести из формул пропана, пентана, октана.
2. При сжигании 7,5 г органического вещества образуется 4,5 г водяных паров и 11 г углекислого газа. Найдите молекулярную формулу вещества и назовите его, если известно, что плотность паров по водороду равна 15.
3. Окислили 2 моль метанола, а образовавшийся метаналь растворили в 200 г воды. Вычислите массовую долю метанала в растворе в процентах.
4. В состав органического вещества входят 40% углерода, 6,66% водорода и 53,34% кислорода. Найдите молекулярную формулу вещества и назовите его, если известно, что плотность паров по воздуху равна 2,07.

5. Сколько граммов уксусной кислоты можно получить из 112 л ацетилена.
6. Составить уравнения реакций, с помощью которых можно осуществить следующие превращения:
- А) $\text{CH}_4 \rightarrow \text{CH}_3\text{Cl} \rightarrow \text{CH}_3\text{OH} \rightarrow \text{HCHO} \rightarrow \text{HCOOH} \rightarrow \text{HCOOC}_2\text{H}_5$
- Б) $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{COONa} \rightarrow \text{CH}_3\text{CH}_2\text{COOH} \rightarrow \text{CH}_3\text{CHClCOOH} \rightarrow \text{CH}_3\text{CHClCOOC}_2\text{H}_5 \rightarrow \text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$
- Укажите тип и условия каждой реакции.
7. При окислении 18,5 г бутанола – 1 получили 12,8 г соответствующего альдегида. Определите выход продукта реакции от теоретически возможного.
8. При сгорании сложного эфира (образованного одноосновными предельными спиртами и кислотами) массой 10,2 г образовалось 11,2 л оксида углерода (4) и 9 г воды. Определить молекулярную формулу этого вещества, составить структурные формулы не менее двух изомеров на разные виды изомерии и дать им названия по международной номенклатуре

Тестовые задания по теме «Карбоновые кислоты» (дифференцированно)

1. Карбоксильной называется группа:

А) CHO ; Б) CONH_2 ; В) COO ; Г) COOH .

2. Акриловая кислота является:

А) одноосновной; Б) двухосновной; В) многоосновной; Г) предельной;

Д) непредельной; Е) ароматической.

3. Изомерами являются кислоты:

А) пропановая и пропеновая;

Б) бутановая и 2,2-диметилпропановая;

В) бензойная и щавелевая;

Г) пентановая и 2-метилбутановая.

4. Гомологами являются:

А) уксусная и стеариновая; Б) уксусная и пропеновая,

В) метановая и щавелевая; Г) стеариновая и олеиновая

5. Низшие предельные одноосновные кислоты с числом атомов углерода до 4

А) газообразные жидкости;

- Б) жидкости с характерным запахом;
- В) маслянистые жидкости с неприятным запахом;
- Г) твердые вещества.
6. Число изомерных кислот, соответствующих формуле $C_6H_{12}O_2$ равно 9, из них с числом углерода в главной цепи четыре – 5, составьте их формулы, назовите.
7. Низшие карбоновые кислоты не взаимодействуют с
- А) Си; Б) СаО; В) NaOH; Г) Zn.
8. Сложные эфиры являются продуктом взаимодействия:
- А) кислоты с кислотой; Б) кислоты со спиртом; В) спирта со спиртом; Г) кислоты с альдегидом.
9. Определите вещество X в следующей схеме превращений:
- Этаналь – X – ацетат натрия б
- А) этанол; Б) этилен; В) этановая кислота; Г) этилацетат
10. Составить уравнения реакций, с помощью которых можно осуществить следующие превращения:
- А) $CH_4 \rightarrow CH_3Cl \rightarrow CH_3OH \rightarrow HCHO \rightarrow HCOOH \rightarrow HCOOC_3H_7$
- Б) $CH_3CH_2COONa \rightarrow CH_3CH_2COOH \rightarrow CH_3CHClCOOH \rightarrow CH_3CHClCOOC_2H_5 \rightarrow C_2H_5OH$
11. выведите молекулярную формулу органического вещества, содержащего 52,17% углерода, 34,78% кислорода и 13,05% водорода. Относительная плотность паров этого вещества по водороду равна 23. Составьте структурную формулу, назовите вещество.
12. При сжигании 3,34г органического вещества получено 6,6 г оксида углерода (4) и 3,05 г воды. Относительная плотность паров по водороду равна 44. Вывести молекулярную формулу вещества, составить структурную, назвать.
13. 1.5 моль уксусной кислоты растворили в 500 г воды. Вычислите массовую долю уксусной кислоты в растворе в %.
14. При взаимодействии 100 г уксусной кислоты с метанолом получили эфир массой 110г. Вычислите выход продукта реакции от теоретически возможного (в %).
15. Составьте сканворд по теме «Кислородсодержащие органические соединения». (не менее 10 понятий.

Тема 3.4 Углеводы.

У: 1,2,7,8.

З: 4,5,7

Формируемые ОК: 2,4

Практическое занятие

Инструкция к выполнению. Заполните таблицу. Для этого расставьте «+», если согласны с утверждениями, данными ниже таблицы.

Название углевода.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
глюкоза																				
фруктоза																				
сахароза																				
крахмал																				
целлюлоза																				

1. Это моносахарид.
2. Хорошо растворимое в воде вещество.
3. Это дисахарид.
4. Образует коллоиды в горячей воде.
5. Волокнистое вещество.
6. Это полисахарид.
7. Кристаллическое вещество.
8. Вступает в реакцию этерификации.
9. Дает реакцию «серебряного зеркала».
10. Используется для получения оргстекла, волокна.
11. С гидроксидом меди образует ярко-синий раствор.
12. Подвергается гидролизу.
13. Не растворяется в воде и органических растворителях.
14. Вступает в реакции брожения.
15. Синее при соприкосновении с йодом.
16. Не имеет точки плавления.
17. Используется в качестве топлива.
18. Применяется в кондитерских изделиях.
19. Применяется для изготовления зеркал.
20. Применяют для получения пластмасс.

Контрольно-измерительный материал

по теме «Углеводы»

1. Моносахариды, содержащие 4 атома углерода, называются
 - 1) гексозы
 - 2) пентозы
 - 3) тетразы
 - 4) триозы
2. К полисахаридам не относится
 - 1) крахмал
 - 2) гликоген
 - 3) целлюлоза
 - 4) сахароза
3. Пентоза, входящая в состав РНК, называется
 - 1) глюкоза
 - 2) фруктоза
 - 3) рибоза
 - 4) дезоксирибоза
4. По своему химическому строению глюкоза является
 - 1) кислотой
 - 2) сложным эфиром
 - 3) альдегидспиртом
 - 4) кетоспиртом
5. С аммиачным раствором оксида серебра глюкоза реагирует в виде
 - 1) α – циклической формы
 - 2) линейной (альдегидной) формы
 - 3) β – циклической формы
 - 4) смеси α – и β -циклических форм
6. При спиртовом брожении глюкозы образуется
 - 1) CH_3COOH
 - 2) $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$
 - 3) $\text{CH}_3\text{CHOHCOOH}$
 - 4) $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CH}_2\text{COOH}$
7. Изомер глюкозы – фруктоза – является
 - 1) кислотой
 - 2) сложным эфиром
 - 3) альдегидспиртом
 - 4) кетоспиртом
8. Продуктом восстановления глюкозы водородом на никелевом катализаторе является
 - 1) глюконовая кислота
 - 2) сорбит
 - 3) молочная кислота
 - 4) фруктоза
9. Максимальное число молекул уксусной кислоты, с которыми может прореагировать глюкоза при образовании сложного эфира, равно
 - 1) одной
 - 2) двум
 - 3) трем
 - 4) пяти
10. Продуктом окисления глюкозы аммиачным раствором оксида серебра является
 - 1) глюконовая кислота
 - 2) сорбит
 - 3) молочная кислота
 - 4) фруктоза
11. Образование ярко-синего раствора в результате взаимодействия глюкозы с $\text{Cu}(\text{OH})_2$ является доказательством наличия в молекуле глюкозы
 - 1) альдегидной группы
 - 2) двух и более гидроксогрупп
 - 3) кето-группы
 - 4) одной гидроксогруппы
12. Белый аморфный порошок, не растворяется в холодной воде, в горячей образует коллоидный раствор (клейстер) – это

- 1) целлюлоза
- 2) сахароза
- 3) крахмал
- 4) мальтоза

13. Конечным продуктом гидролиза крахмала является

- 1) β - глюкоза
- 2) α - глюкоза
- 3) мальтоза
- 4) фруктоза

14. Взрывчатое вещество «пироксилин» - это

- 1) тринитроцеллюлоза
- 2) ди- и триацетилцеллюлоза
- 3) мононитроцеллюлоза
- 4) триацетилкрахмал

15. Чтобы отличить крахмал от целлюлозы используют

- 1) $\text{Ag}_2\text{O}/\text{NH}_3$
- 2) раствор I_2
- 3) $\text{Cu}(\text{OH})_2$
- 4) HNO_3

Тема 3.5. Нитросоединения. Аминокислоты. Белки.

У: 2.3,7.8.

З: 5.7.

Тест по теме: Аминокислоты. Белки.

1. Аминокислоты – это

- 1) Окрашенные твердые вещества,
- 2) Бесцветные кристаллические вещества,
- 3) бесцветные жидкости,
- 4) газообразные вещества.

2. В синтезе белков в живых организмах принимают участие

- 1) 150 аминокислот,
- 2) 100 аминокислот,
- 3) 20 аминокислот,
- 4) 10 аминокислот.

3. В растворах аминокислоты проявляют

- 1) кислотные свойства,
- 2) основные свойства,
- 3) амфотерные свойства,
- 4) с кислотами и основаниями не взаимодействуют.

4. Реакция образования макромолекулы белка из большого количества аминокислот относится к реакциям

- 1) полимеризации,
- 2) поликонденсации,
- 3) присоединения,
- 4) замещения.

6. Амидной называют группу атомов

1) – COONH- , 2) –CO-NH₂ , 3) - CO – NH, 4) – NH₂– COO - .

7. Биологические функции, которые выполняют белки – ферменты

1) регуляторные, 2) каталитические, 3) транспортные, 4) защитные.

8. При полном гидролизе белков под влиянием ферментов образуются

1) полипептиды, 2) трипептиды, 3) дипептиды, 4) аминокислоты.

9. Порядок чередования аминокислотных остатков в полипептидной цепи белка определяют его

1) первичную структуру,

3) третичную,

2) вторичную,

4) четвертичную.

10. Взаимодействие белков с концентрированной азотной кислотой, с образованием желтого окрашивания, называется

1) биуретовой реакцией,

2) ксантопротеиновой реакцией,

3) реакцией Коновалова,

4) реакцией Зимина.

А) Ge, Sn, Pb; Б) Sr, Y, Mo; В) Tc, Nb, Sr; Г) K, Rb, Cs;

6. Самый активный неметалл

А) At; Б) F; В) B; Г) Si.

7. Максимальная валентность атома Se равна

А) 2 Б) 4 В) 8 Г) 6

8. Электронное строение атома калия соответствует выражению

А) $1S^22S^22P^63S^23P^64S^1$ Б) $1S^22S^22P^63S^23P^63d^1$

В) $1S^22S^22P^63S^23P^7$ Г) $1S^22S^22P^63S^23P^64S^2$

9. Количество элементов в 5 периоде

А) 18 Б) 32 В) 8 Г) 24

10. Максимальное число электронов на p-орбиталях:

А) 2; Б) 6; В) 10; Г) 14.

11. Число нейтронов в атоме цинка равно:

А) 65; Б) 22; В) 30; Г) 35.

12. В периоде слева направо уменьшается

А) число уровней Б) число валентных электронов
В) радиус атома Г) активность неметаллов

13. Степень окисления атома хлора в соединении $Ca(ClO_2)_2$ равна

А) -4 Б) -3 В) +4 Г) +3

14. Сокращённое ионное уравнение: $Fe^{2+} + 2OH^- = Fe(OH)_2$ соответствует взаимодействию

А) $FeCO_3 + 2NaOH$ Б) $Fe(NO_3)_2 + 2NaOH$ С) $FeSiO_3 + LiOH$
D) $FeCl_2 + Cu(OH)_2$ E) $FeS + 2KOH$

15. Изомером бутина-1 является вещество:

А) $CH_2=CH-C_2H_5$

Б) $CH_3-CH-CH_3$
|
 CH_3

В) $H_3C-C \equiv C-CH_3$

Г) $H_2C=CH-CH_2-CH_3$

16. При повышении давления химическое равновесие сместится в сторону исходных веществ в системе...

А) $2SO_2 + O_2 \rightleftharpoons 2SO_3 + Q$

Б) $CH_4 + H_2O \rightleftharpoons CO + 3H_2 - Q$

В) $CO + 2H_2 \rightleftharpoons CH_3OH + Q$

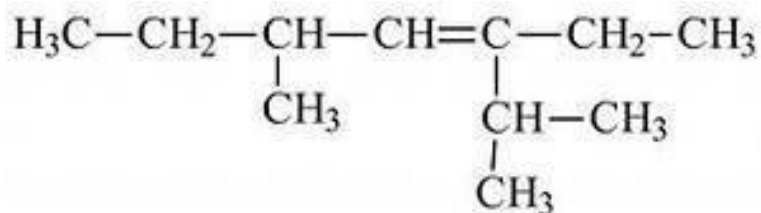
Г) $4HCl + O_2 \rightleftharpoons 2H_2O + Cl_2 + Q$

17. «Бесцветная жидкость с резким запахом, легче воды, хорошо растворим в воде,

гигроскопичен, обладает бактерицидными свойствами» - данные свойства соответствуют:

- А) бензол Б) этиловый спирт В) сахароза Г) бензол

18. Название вещества



- а) 3- метил- 5 -пропилгептан б) 3- пропил- 5- метилгептен-3
в) 3- пропил -5- метилгептан г) 2, 5 –диметил- 3-этилгептен- 3

19. (Выбрать несколько вариантов ответа)

С какими веществами взаимодействует HNO₃

- а) HCL б) Mg в) P₂O₅ г) Fe₂O₃

20. (Выбрать несколько вариантов ответа)

Прочитать текст.

Для изготовления активированного угля используют различные углеродсодержащие материалы органического происхождения: торф, каменноугольный кокс, древесный и коксовый угли. В результате получают вещество, обладающее высокими адсорбирующими и каталитическими свойствами. Именно большое количество пор обуславливает мощную впитывающую способность активированного угля, который используют для поглощения токсических веществ, газообразных соединений. Однако при этом уголь слабо поглощает такие соединения, как щелочи и кислоты. Использование активированного угля эффективно впервые 12 часов после отравления. При отравлении, в том числе тяжелом, активированный уголь нужно принимать еще до промывания желудка. Принимать уголь нужно в расчете 1 таблетка на 10 кг веса. Попадая в организм уголь, подобно губке, впитывает в себя вредные вещества и спустя некоторое время естественным путем выводится вместе с ними.

Выбрать истинные суждения, согласно тексту. (Ответов несколько)

- А) Активированный уголь делают из древесного угля
Б) Лучше всего уголь использовать после промывания желудка
В) Активированный уголь эффективен при любых отравлениях
Г) Для подростка весом 60кг нужно выпить 3 таблетки угля
Д) Для подростка весом 60кг нужно выпить 6 таблеток угля
Е) Активированный уголь является адсорбентом
Ж) Эффективнее использовать порошок угля, чем таблетки.

Уровень Б. Все задания по 2б.

1. Установите соответствие между элементом и электронной конфигурацией атомов

элементы	электронная конфигурация атомов
1) Li	А) 1s ² 2s ² 2p ¹
2) Na ⁺	Б) 1s ² 2s ² 2p ⁵
3) Cl ⁻	В) 1s ² 2s ² 2p ⁶ 3s ² 3p ⁶
4) В	Г) 1s ² 2s ² 2p ⁶ 3s ⁰
	Д) 1s ² 2s ¹

2. Установите соответствие между веществом и его принадлежностью к соответствующему классу соединений.

формула вещества	класс соединений
1) Cr ₂ O ₃	А) основной оксид
2) P ₂ O ₅	Б) кислотный оксид
3) H ₃ BO ₃	В) амфотерный оксид
4) AgOH	Г) основание
	Д) кислота

3. Соотнести формулы веществ и класс углеводородов. Ответ представить в виде таблицы.

Формулы	Класс углеводородов
А) C ₄ H ₁₀	1) Алканы
Б) C ₆ H ₁₂	2) Алкены
В) C ₂ H ₆	3) Алкины
Г) C ₄ H ₈	
Д) C ₈ H ₁₆	
Е) C ₅ H ₈	

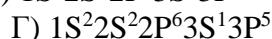
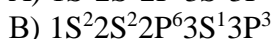
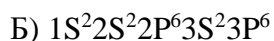
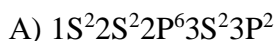
Уровень С, Каждое задание 3 балла.

- В 15%-ном раствор кислоты массой 300 г добавили 30г. Рассчитайте массовую долю серной кислоты в полученном растворе.
- Записать два изомера и два гомолога для 2- метил пентана
- Осуществить схему превращений:
 $\text{CH}_3 - \text{CH}_3 \rightarrow \text{CH}_2 = \text{CH}_2 \rightarrow \text{CH} \equiv \text{CH}$

Критерии оценки: всего 35 баллов.

Вариант 2.

- Одноосновная кислородсодержащая кислота
 А) H₃PO₄ Б) HBr В) HNO₂ Г) H₂SiO₃
- Какая реакция относится к окислительно – восстановительным:
 А) $\text{CO}_2 + 2\text{NaOH} \rightarrow \text{Na}_2\text{CO}_3 + \text{H}_2\text{O}$ Б) $\text{P}_2\text{O}_5 + 3\text{H}_2\text{O} \rightarrow 2\text{H}_3\text{PO}_4$
 В) $2\text{KMnO}_4 \rightarrow \text{K}_2\text{MnO}_4 + \text{MnO}_2 + \text{O}_2$ Г) $\text{CaCO}_3 \rightarrow \text{CaO} + \text{CO}_2$
- Коэффициенты перед NaI и Na₂SO₄ в уравнении реакции
 $\text{NaI} + \text{MgSO}_4 = \text{MgI}_2 + \text{Na}_2\text{SO}_4$ соответственно равны...
 А) 1 и 2 Б) 2 и 1 В) 2 и 2 Г) 1 и 1
- Элементы только главных подгрупп находятся в ряду
 А) Se, Br, Co Б) Ga, Ge, Zr В) Ba, Rb, Cu Г) Ra, Sr, Be
- Неметаллические свойства уменьшаются в ряду
 А) C, S, O Б) Cl, S, Si В) Cl, Br, F Г) B, N, F
- Менее активный металл
 А) Na Б) Rb В) Mg Г) Ti
- Наиболее экологически чистым топливом является:
 А) метан Б) керосин
 В) этанол Г) водород
- Максимальная валентность атома Rb равна
 А) 6 Б) 3 В) 5 Г) 1
- Электронное строение атома кремния соответствует выражению



10. Количество элементов в главной подгруппе 6 группы

- А) 7 Б) 4 В) 5 Г) 6

11. Максимальное число электронов на третьем энергетическом уровне:

- А) 14; Б) 6; В) 10; Г) 18.

12. Число нейтронов в атоме железа равно:

- А) 56 Б) 30 В) 26; Г) 36

13. В группе сверху вниз увеличивается

- А) число уровней Б) число валентных электронов
В) высшая степень окисления Г) активность неметаллов

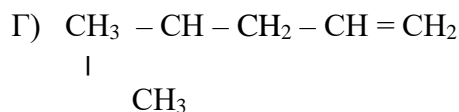
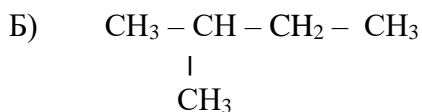
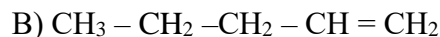
14. Степень окисления атома марганца в соединении $KMnO_4$ равна

- А) +5 Б) +7 В) -7 Г) +3

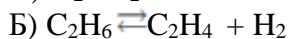
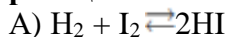
15. Кратное ионное уравнение к данной реакции $Al(NO_3)_3 + 3KOH = Al(OH)_3 + 3KNO_3$



16. Изомером пентена-2 является вещество:



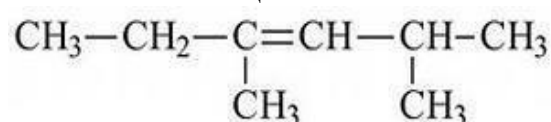
17. При уменьшении общего давления равновесие сместится в сторону продуктов в реакции...



18. «Твердое вещество, важнейшее свойство его -эластичность, а также устойчивость к истиранию, водо и газонепроницаемость» - данные свойства соответствуют:

- А) полиэтилен Б) каучук В) целлюлоза Г) Бензол

19. Название вещества



а) 2- метил- 4- этилпентен-3

б) 3, 5- диметилгексен -3

в) 2- этил- 4 -метилпентен- 2

г) 2, 4 -диметилгексен -3

20. (Выбрать несколько вариантов ответа)

Прочитать текст.

Озон - это соединение кислородных атомов. Если в молекуле обычного кислорода два атома, то в молекуле озона их целых три. Озоновый слой располагается в стратосфере на высоте приблизительно 25 километров от земной поверхности. Он очень важен, поскольку защищает Землю от наиболее активных космических лучей, которые без него могли бы убить все живое на планете. Они образуются в местах, где истончается озоновый слой Земли. Имея большую массу, молекулы озона опускаются к поверхности Земли и разрушаются, так как неустойчивы при нормальном давлении. Будучи химически активными, молекулы озона могут реагировать со многими неорганическими и органическими соединениями. Главными веществами, вносящими вклад в разрушение молекул озона, являются простые вещества (водород, атомы кислорода, хлора, брома), неорганические (хлороводород, монооксид азота) и органические соединения (метан, фторхлор- и фторбром фреоны, которые выделяют атомы хлора и брома).

Выбрать истинные суждения, согласно тексту. (Ответов несколько)

- А) Озон – это аллотропное изменение атомов кислорода.
- Б) У поверхности земли молекулы озона практически не встречаются.
- В) Основные вещества, утончающие озоновый слой – это промышленных выбросы оксидов серы и азота.
- Г) Озоновый слой входит в состав атмосферы.
- Д) От озоновых дыр могут пострадать только люди.
- Е) Ослабление озонового слоя усиливает поток солнечной радиации на Землю.

Уровень Б. Все задания по 3б.

1. Установите соответствие между веществом и его кристаллической решеткой

вещество	кристаллическая решетка
1) $I_{2(тв)}$	А) атомная
2) $Ca_{(тв)}$	Б) молекулярная
3) кремний	В) ионная
4) $H_2O_{(тв)}$	Г) металлическая
	Д) ковалентная

2. Установите соответствие между формулой вещества и его названием

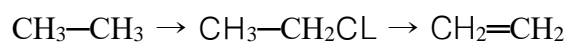
формула вещества	название вещества
1) C_2H_4	А) этан
2) C_8H_8	Б) бензол
3) C_3H_6	В) стирол
4) C_3H_4	Г) этен
	Д) циклопропан
	Е) пропадиен

3. Соотнести виды химической связи и формулу вещества

- 1) ионная
 - 2) ковалентная неполярная
- А) NaF Б) $BaCl_2$ В) Cl_2 Г) HBr Д) HCl

Уровень С. Все задания по 3 балла.

1. Рассчитайте массовую долю кислоты в растворе, полученном смешением 200 г 15%-ного раствора серной кислоты и 100г воды.
2. Записать два изомера и два гомолога для 2-метил гексана.
3. Осуществить схему превращений:



Критерии оценки: всего 35 баллов.

ОТВЕТЫ.
Часть А.

Задание	Вариант	1	4
№1		в	в
№2		в	в
№3		б	б
№4		а	г
№5		б	б
№6		б	г
№7		г	г
№8		а	г
№9		а	а
№10		б	в
№11		г	г
№12		в	б
№13		г	а
№14		в	б
№15		в	в
№16		б	в
№17		б	б
№18		г	б
№19		б,г	г
№20		адеж	абге

Часть Б

Часть С.
С1

<i>Содержание верного ответа и указания по его оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысл)</i>	<i>Баллы</i>
<p>Ответ правильный и полный, включает все существенные моменты Дано: $m_{p-ра}=300г$ $m_{в-ва}=30г$ $\omega_1 = 15\%$ $\omega_2 = ?$</p> $\frac{\omega \cdot m_{p-ра}}{m_{в-ва}} = \frac{15 \cdot 300}{100} = 45$ <p>1) $m_{в-ва} = 45 + 30 = 75г$ 2) $m_{в-ва2} = 300 + 75 = 375г$ 3) $m_{p-ра2} = 300 + 75 = 375г$ 4) $\omega_2 = 75/375 \cdot 100 = 20\%$</p>	3
Ответ правильный и полный, включает все названные выше элементы	3
В ответе допущена одна ошибка	2
В ответе допущены две серьезные ошибки	1
Все элементы записаны неверно, либо нет ответа	0

C2

<i>Содержание верного ответа и указания по его оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысл)</i>	<i>Баллы</i>
<p>Ответ правильный и полный, включает два изомера и два гомолога изомеры имеют состав C₆H₁₄ Гомологи различаются от C₆H₁₄ на одну или несколько групп CH₂</p>	3
В ответе записаны по одному гомологу или изомеру либо два изомера либо два гомолога	2
В ответе записаны изомеры и гомологи, но допущены две ошибки в написании изомеров или гомологов	1
В ответе записаны изомеры и гомологи с с тремя – четырьмя ошибками, но хотя бы один изомер или гомолог записан верно	0,5
Все элементы записаны неверно, либо нет ответа	0

C3

<i>Содержание верного ответа и указания по его оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысл)</i>	<i>Баллы</i>
<p>Ответ правильный и полный, включает все уравнения реакций $CH_3 - CH_3 \rightarrow CH_2 = CH_2 \rightarrow CH \equiv CH$</p> <p>1) $CH_3 - CH_3 \rightarrow CH_2 = CH_2$ 2) $CH_2 = CH_2 \rightarrow CH \equiv CH$</p>	3
В ответе записаны уравнения реакций с одной ошибкой	2
В ответе записаны уравнения с двумя ошибками	1
В ответе записано только начало или конец уравнений реакций	0,5
Все элементы записаны неверно, либо нет ответа	0

Вариант 2.
Часть Б.

Часть С.

C1

<i>Содержание верного ответа и указания по его оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысл)</i>	<i>Баллы</i>
Ответ правильный и полный, включает все существенные моменты Дано: $m_{p-pa}=200г$ $M_{H_2O}=100г$ $\omega_1 = 15\%$ $\frac{\omega \cdot m_{p-pa}}{100} = \frac{15 \cdot 200}{100} = 30г$ 1) $m_{в-ва} = 100 + 30 = 130г$ 2) $m_{p-pa2} = 200 + 100 = 300г$ 3) $\omega_2 = 30/300 \cdot 100 = 10\%$	3
Ответ правильный и полный, включает все названные выше элементы	3
В ответе допущена одна ошибка	2
В ответе допущены две серьезные ошибки	1
Все элементы записаны неверно, либо нет ответа	0

C2

<i>Содержание верного ответа и указания по его оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысл)</i>	<i>Баллы</i>
Ответ правильный и полный, включает два изомера и два гомолога изомеры имеют состав C_7H_{16} Гомологи различаются от C_7H_{16} на одну или несколько групп CH_2	3
В ответе записаны по одному гомологу или изомеру либо два изомера либо два гомолога	2
В ответе записаны изомеры и гомологи, но допущены две ошибки в написании изомеров или гомологов	1
В ответе записаны изомеры и гомологи с с тремя – четырьмя ошибками, но хотя бы один изомер или гомолог записан верно	0,5
Все элементы записаны неверно, либо нет ответа	0

C3.

<i>Содержание верного ответа и указания по его оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысл)</i>	<i>Баллы</i>
Ответ правильный и полный, включает все уравнения реакций $CH_3-CH_3 \rightarrow CH_3-CH_2Cl \rightarrow CH_2=CH_2$ 1) $CH_3-CH_3 + Cl_2 \rightarrow CH_3-CH_2Cl + HCl$ 2) $CH_3-CH_2Cl + K \rightarrow CH_2=CH_2 + KCl$	3
В ответе записаны уравнения реакций с одной ошибкой	2
В ответе записаны уравнения с двумя ошибками	1
В ответе записано только начало или конец уравнений реакций	0,5
Все элементы записаны неверно, либо нет ответа	0

Критерии оценки письменного ответа (на тестовые задания, практические работы):

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 1 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов) при выполнении тестовых заданий	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
86 ÷ 100	5	отлично
72 ÷ 85	4	хорошо
56 ÷ 71	3	удовлетворительно
менее 56	2	неудовлетворительно

Критерии оценки устного ответа

Оценка «отлично»

Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по предмету демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком с использованием современной терминологии по дисциплине. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

Оценка «хорошо»

Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком с использованием современной терминологии по дисциплине. Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.

Оценка «удовлетворительно»

Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть значение обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

Оценка «неудовлетворительно»

Ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь обсуждаемого вопроса по билету с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная, терминология по дисциплине не используется. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента.

6.2. Время на подготовку и выполнение:

подготовка _____ мин. ;
выполнение ____ часа _____ мин. ;
оформление и сдача _____ мин. ;
всего _____ часа _____ мин.

6.3. Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка
У1. Называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре.	Точность и обоснованность номенклатуры, свободное владение ею.	
У2. 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 и органических соединений; характер взаимного влияния атомов в молекулах, типы реакций в неорганической и органической химии;	Обоснование, формирование, выполнение, решение, определение, действие по алгоритму, доказательства	
У3. Характеризовать: <i>s</i> -, <i>p</i> -, <i>d</i> -элементы по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и свойства органических соединений (углеводородов, спиртов, фенолов, альдегидов, кетонов, карбоновых кислот, аминов, аминокислот и углеводов);	Выполнение, создание, формулирование, обоснование, решение.	
У4. Объяснять: зависимость свойств химического элемента и образованных им веществ от положения в Периодической системе Д.И. Менделеева; зависимость свойств	Нахождение, доказательство, определение, решение.	

<p>неорганических веществ от их состава и строения. Природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции от различных факторов, и положение химического равновесия от различных факторов, реакционной способности органических соединений от строения их молекул;</p>		
<p>У5. Выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений; получению конкретных веществ, относящихся к изученным классам соединений;</p>	<p>Доказательства, определение, решение, выполнение, демонстрация, получение, изготовление.</p>	
<p>У 6. Проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям;</p>	<p><i>Выполнение</i>, создание, получение, нахождение, решение.</p>	
<p>У 7. Осуществлять самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;</p>	<p>Нахождение, определение, доказательства, решение, выполнение, создание, представление.</p>	
<p>У8. Использовать приобретенные знания и умения в <i>практической</i> деятельности и повседневной жизни: для понимания глобальных проблем, стоящих перед человечеством; экологических, энергетических и сырьевых; для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве; определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий; экологически грамотного поведения в окружающей среде; оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые; безопасной работы с веществами в лаборатории, быту и на производстве;</p>	<p>Доказательство, определение, нахождение, обоснование.</p>	

распознавания и идентификации важнейших веществ и материалов.		
З 1. Роль химии в естествознании , ее связь с другими естественными науками, значение в жизни современного общества;	Выполнение, демонстрация, выделение, получение, решение.	
З 2. Важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, масса атомов и молекул, ион, радикал, аллотропия, нуклиды и изотопы, атомные <i>s</i> -, <i>p</i> -, <i>d</i> -орбитали, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, гибридизация орбиталей, пространственное строение молекул, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, комплексные соединения, дисперсные системы, истинные растворы, электролитическая диссоциация, кислотно-основные реакции в водных растворах, гидролиз, окисление и восстановление, электролиз, скорость химической реакции, механизм реакции, катализ, тепловой эффект реакции, энтальпия, теплота образования, энтропия, химическое равновесие, константа равновесия, углеродный скелет, функциональная группа, гомология, структурная и пространственная изомерия, индуктивный и мезомерный эффекты, электрофил, нуклеофил, основные типы реакций в неорганической и органической химии;	Нахождение, выполнение, формулирование, доказательство, решение, получение.	
З 3. Основные законы химии: закон сохранения массы веществ, закон постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева, закон Гесса, закон Авогадро;	Формулирование, доказательство, решение	
З 4. Основные теории химии; строения атома, химической связи, электролитической диссоциации, солей кислот и оснований, строения органических и неорганических соединений (включая стереохимию),	Формулирование, нахождение, выполнение, получение, решение.	

химическую кинетику и химическую термодинамику;		
3 5. Классификацию и номенклатуру неорганических и органических соединений;	Выполнение, определение, выделение, решение, получение.	
3 6. Природные источники углеводов и способы их переработки;	Выполнение, определение, выделение, решение, получение.	
3 7. Вещества и материалы, широко используемые в практике: основные металлы и сплавы, графит, кварц, стекло, цемент, минеральные удобрения, минеральные и органические кислоты, щелочи, аммиак, углеводороды, фенол, анилин, метанол, этанол, этиленгликоль, глицерин, формальдегид, ацетальдегид, ацетон, глюкоза, сахароза, крахмал, клетчатка, аминокислоты, белки, искусственные волокна, каучуки, пластмассы, жиры, мыла и моющие средства.	Определение, выделение, демонстрация, выполнение, создание, решение.	

6.4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации.

Информационное обеспечение обучения.

Основные источники:

1. Габриелян О.С. Химия: учеб. для студ. сред. проф. учеб. заведений / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов. – М., 2008.
2. Габриелян О.С. Химия в тестах, задачах, упражнениях: учеб. пособие для студ. сред. проф. учебных заведений / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова – М., 2010.
3. Габриелян О.С. Практикум по общей, неорганической и органической химии: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Дорофеева Н.М. – М., 2009.
4. Габриелян О.С. Химия. 10 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2010.
5. Габриелян О.С. Химия. 11 класс. Базовый уровень: учеб. для общеобразоват. учреждений. – М., 2010.
6. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е. Органическая химия в тестах, задачах и упражнениях. – М., 2008.
7. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Введенская А.Г. Общая химия в тестах, задачах и упражнениях. – М., 2008.
8. Кузьменко Н.Е., Еремин В.В., Попков В.А. Краткий курс химии. – М., 2000.

9. Пичугина Г.В. Химия и повседневная жизнь человека. – М., 2004.

Дополнительные источники:

1. Габриелян О.С. Химия для преподавателя: учебно-методическое пособие / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова – М., 2010.
2. Габриелян О.С. Настольная книга учителя химии: 10 класс / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов – М., 2009.
3. Габриелян О.С. Настольная книга учителя химии: 11 класс: в 2 ч. / О.С. Габриелян, Г.Г. Лысова, А.Г. Введенская – М., 2009.
4. Кузнецова Н.Е. Обучение химии на основе межпредметной интеграции / Н.Е. Кузнецова, М.А. Шаталов. – М., 2004.
5. Чернобельская Г.М. Методика обучения химии в средней школе. – М., 2003.
6. Габриелян О.С. Лысова Г.Г. Химия для преподавателя: методическое пособие. – М., 2010.

Интернет-ресурсы:

<http://www.auk-olymp.ru/doc.v?d=19><http://courses.urc.ac.ru/eng/u6-7.html>

<http://courses.urc.ac.ru/eng/u6-7.html>

<http://www.ikt.ru>

<http://prepodavatel.narod.ru/modtechnology.html>

<http://www.akvt.ru/student/moup/obscheobrazovatelnye-discipliny>

http://www.2.uniyar.ac.ru/projects/bio/SUBJECTS/subjects_main.htm

<http://yuspet.narod.ru/disMeh.htm>

<http://philist.narod.ru/articles/orlova.htm>

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**Комплект контрольно-оценочных средств
учебной дисциплины**

ОГСЭ.01 Основы философии

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания;

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Основы философии».

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которая проводится по итогам текущего контроля в 6 семестре.

КОС разработаны на основании положений:

программы подготовки специалистов среднего звена СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

программы учебной дисциплины «Основы философии».

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
У1.- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.
З1.- основные категории и понятия философии;
З2.- роль философии в жизни человека и общества;
З3.- основы философского учения о бытии;
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.

3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У1.- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста	Опрос	По итогам текущего контроля

31.- основные категории и понятия философии	Тест	По итогам текущего контроля
32.- роль философии в жизни человека и общества	Тест	По итогам текущего контроля
33.- основы философского учения о бытии	Тест	По итогам текущего контроля
34.- сущность процесса познания	Тест	По итогам текущего контроля
35.- основы научной, философской и религиозной картин мира	Тест	По итогам текущего контроля
36.- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды	Тест	По итогам текущего контроля
37.- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий	Тест	По итогам текущего контроля

4. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений в рамках текущего контроля

Содержание материала по программе УД	У1	31	32	33	34	35	36	37
	Раздел I Тема 1.1. Основные понятия и предмет философии	Опрос	Тест					
Раздел I Тема 1.2. Философия Древнего мира и средневековая философия		Тест						
Раздел I Тема 1.3. Философия Возрождения и		Опрос						

Нового времени								
Раздел I Тема 1.4. Современная философия		Тест						
Раздел II Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение		Опрос						
Раздел II Тема 2.2. Учение о бытии и теория познания				Тест	Тест	Тест		
Раздел II Тема 2.3. Этика и социальная философия							Тест	Тест
Раздел II Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и ее значение			Тест					

6. Структура контрольного задания

6.1. Текст задания

Текущий контроль

Вопросы для устного опроса по теме "Основные понятия и предмет философии"

Образовательные результаты, заявленные во ФГОС:

Студент должен :

У: 1

З: 1

1. Что такое философия?
2. Дайте характеристику понятийности, логичности, дискурсивности.
3. От каких слов происходит название этой дисциплины?
4. Как они определяются?
5. В чём причины и каковы обстоятельства смерти Сократа?
6. Каков предмет философии?
7. Что такое рациональность, из чего она складывается?
8. Каковы требования к определению понятий?
9. Из какой отрасли культуры и каким образом произошла философия?

Тест по теме Основные понятия и предмет философии

Образовательные результаты, заявленные во ФГОС:

Студент должен :

У: 1

З: 1

Как с греческого переводится «философия»?

А. «Любовь к жизни».

Б. Любовь к мудрости».

В. «Любовь к богу».

Кто из древнегреческих мыслителей впервые употребил слово «философия»?

А.Сократ.

Б.Платон.

В.Пифагор.

3. Фраза : «Я знаю, что я ничего не знаю» принадлежит ...

А.Сократу.

Б.Платону.

В.Пифагору.

4. Как показано в диалоге Платона «Пир», это «стремление к высшему и совершенному».

Что это?

А.Жизнь.

Б.Любовь.

В.Образование.

Г.Мудрость.

5.Это понятие ориентируется на целостное бытие и смысл жизни и пытается решить вопрос «Зачем жить?».

А.Жизнь.

Б.Любовь.

В.Образование.

Г.Мудрость.

6. Из какой древнегреческой системы понимания мира произошла наука философия?

А.Мифология.

Б.Психология.

В.Геология.

7. Этому французскому философу принадлежит фраза: «Я мыслю, следовательно, я существую».

А.Р.Декарт.

Б.Ж-Ж. Руссо.

В.Г.Марсель.

Г. А.Камю.

8. Кто из современных французских философов сказал: «Мудрыми не бывают, имим стремятся стать» ?

А.Р.Декарт.

Б.Ж-Ж. Руссо.

В.Г.Марсель.

Г. А.Камю.

9. Какая страна считается родиной науки философии?

А.Индия.

Б.Греция.

В. Китай.

Г.Франция.

10. Одна из основных категорий философии, означающая объективную реальность.

А.Материя.

Б.Сознание.

В.Бытие.

Г.Идея.

11. Образцом для всех вещей в философии выступает

- А.Материя.
- Б.Сознание.
- В.Бытие.
- Г.Идея.

12. Были ли случаи в истории философии когда за обучение этой науке люди лишались жизни?

- А.Да.
- Б.Нет.

13. Кто автор произведения «Диалоги»?

- А.Сократ.
- Б.Аристотель.
- В.Платон.
- Г.Диоген.

14. Какой древнегреческий философ подтвердил верность своим взглядам ценой жизни?

- А.Сократ.
- Б.Аристотель.
- В.Платон.
- Г.Диоген.

15. Умение мыслить с помощью понятий означает в философии ...

- А.Рациональность.
- Б. Понятийность.

16. Что входит в состав рациональности и означает признание определения правильным всеми людьми?

- А. Существенность.
- Б.Всеобщность
- В.Однозначность.
- Г.Положительность.

17. Как с латинского переводится «рацио»?

- А.Мозг.
- Б.Разум.
- В.Мышление.
- Г.Понимание.

18. Этот немецкий философ определил философию как «познание осредством понятий».

- А.Г.Гегель.
- Б.К.Маркс.
- В.Ф.Энгельс.
- Г.Ф.Ницше.

19.Важным элементом философского познания А.Бергсон называет:

- А.Воображение.
- Б.Представление.
- В.Фантазия.
- Г.Интуиция.

20.Наиболее общие и фундаментальные вопросы происхождения и функционирования природы, общества и мышления составляют.... философии (вставьте пропущенное слово).

- А.Способ.
- Б.Предмет.
- В.Метод.
- Г.Функции.

Тест по теме "Философия Древнего мира и средневековая философия"

Образовательные результаты, заявленные во ФГОС:

Студент должен :

У: 1
З: 1,2

1. Основной проблемой древнегреческой философии является:

- а) доказательство бытия Божия;
- б) метод познания;
- в) устройство космоса и место в нем человека;
- г) развитие мировой цивилизации и её типов.

2. Материю древние греки понимали как общую основу (субстанцию) всего существующего. Уходя от конкретизации материального начала мира, некоторые античные философы вводили абстрактные понятия, полагая, что в основе всего:

- 1. вода (Фалес), огонь (Гераклит), воздух (Анаксимен);
- 2. монада (Лейбниц), субстанция (Спиноза), абсолют (Шеллинг);
- 3. гомеомерии (Анаксагор), апейрон (Анаксимандр), атом (Демокрит);
- 4. варианты *а* и *в* верны.

3. Наиболее известным из софистов был Протагор из Абдер. Ему принадлежит знаменитая формула «... есть мера всех вещей: существующих, что они существуют, несуществующих, что они не существуют»:

- а) универсум;
- б) человек;
- в) Бог;
- г) природа.

4. Сократ говорил: «Я знаю, что ничего не знаю, но...»:

- а) знать всё и невозможно;
- б) знания увеличивают скорбь;
- в) знать что-то вовсе и не нужно;
- г) другие не знают и этого.

5. Для Платона мир нереальный и недействительный – это мир:

- а) первоматерии;
- б) эйдосов;
- в) множества конкретных предметов и вещей;
- г) представлений.

6. С точки зрения Аристотеля, платоновские идеи – это:

- 1. традиция рассмотрения человека как существа морально-политического;
- 2. связь материи и формы в их взаимодействии, которая приводит к образованию все более высокоорганизованных явлений (существ);
- 3. не самостоятельные сущности, а «общее», находящееся в самих вещах («чистые

формы вещей»); достижение общего блага, т.е. справедливости.

7. Философская система стоицизма построена на:

1. признании множественности факторов, определяющих развитие мира;
2. признании единства мира и существования его первоначала – безликого бога – логоса;
3. признании единства двух начал: духовного и материального, сознания и материи;
4. отрицании возможности однозначного ответа на вопрос «познаваем ли мир».

8. В эпикуреизме философия рассматривается как:

- а) компетентное мнение;
- б) любовь к мудрости;
- в) искусство жить счастливо;
- г) процесс познания мира.

9. Основу философии неоплатонизма составляли:

1. учение о Боге как первосущем, о природе которого невозможно никакое утвердительное суждение;
2. учение, берущее за основу принцип удовольствия (гедонизм);
3. признание мистического пути познания Бога через переживание его в человеческой душе;
4. верны варианты *а* и *в*.

10. В эпоху упадка античной философской мысли основные её мировоззренческие итоги были подведены в доктрине:

- а) эпикуреизма;
- б) стоицизма;
- в) кинизма;
- г) неоплатонизма.

11. Средневековая философия включает в себя следующие исторические этапы:

- а) античность, возрождение, новое время;
- б) апологетика, патристика, схоластика;
- в) возрождение, просвещение, неклассическая философия;
- г) варианты *а* и *б* верны.

12. Средневековая философия (III–XV вв.) синтезирует основные идеи нарождающегося христианства с философскими идеями античности. Её идейно-теоретическими корнями стали:

- а) гедонизм, атомизм, этический рационализм;
- б) платонизм, неоплатонизм и аристотелизм;
- в) пифагореизм, эпикуреизм, натурфилософия;

г) варианты *a* и *б* верны.

13. Существовавшая в Средние века картина мира получила название:

- а) геоцентрической;
- б) гелиоцентрической;
- в) механической;
- г) варианты *б* и *в* верны.

14. Согласно Аврелию Августину разумом постигается:

- а) сотворенное, конечное бытие, хотя и не до конца;
- б) вечное, абсолютная истина;
- в) знание о божественном (нетварном) бытии;
- г) как тварное (сотворённое), так и нетварное (вечное) бытие.

15. Задача средневековой философии, с точки зрения схоластов, состояла в том, чтобы:

- а) исследовать социальную действительность;
- б) исследовать природу;
- в) найти рациональные доказательства веры;
- г) сформировать христианскую философию в противовес языческой.

16. Учение Фомы Аквинского (1221–1274) и целое религиозно-философское направление, им созданное, называется:

- а) атомизмом;
- б) томизмом;
- в) августинизмом;
- г) папизмом.

17. Реализм (в пер. с лат. – вещественный), представителями которого были Августин, Ансельм Кентерберийский, видит существование общего (общих понятий, универсалий, напр., Бога) вне и до вещей. Это означает, что:

1. существует лишь общее, которое носит идеальный характер, реальные вещи – только проявление общего как идеального;
2. реально существуют только единичные, конкретно-чувственные вещи;
3. общее вне вещей реально не существует, оно существует в самих вещах и выделяется нашим умом;
4. общее неотделимо от единичных вещей, оно существует в них, и только абстрагирующее мышление человека рассматривает общее вне единичного.

18. Крайности номинализма и реализма преодолел ..., выдвинувший концепцию умеренного реализма:

- а) Августин Блаженный;
- б) Фома Аквинский;
- в) Ансельм Кентерберийский;
- г) Климент Александрийский

**Вопросы для устного опроса по теме "Философия Возрождения и Нового времени".
Образовательные результаты, заявленные во ФГОС:**

Студент должен :

У: 1

З: 1

1. В чём особенности средневековой философии?
2. В чём отличие, по Августину, града Божьего от града Земного?
3. Каково соотношение между заслугами человека и благодатью, по Августину?
4. Каковы главные направления мусульманской философии?
5. Что такое суфизм?
5. Как соотносятся с античной философией представления Фомы Аквинского?
7. Что такое реализм и номинализм в средневековой философии?
8. В чём отличие средневековой философии от античной?
9. Почему только в эпоху Возрождения гуманизм стал широким общественным движением?
10. Почему в эпоху Возрождения господствует эстетическое отношение к действительности?
11. Сравните философию эпохи Возрождения со средневековой философией?
12. В чём специфика новоевропейской философии?
13. Что нового внёс в философию Декарт?
14. В чём суть коперниканского переворота в философии?
15. Каковы основные проблемы теории познания Нового времени?
16. В чём разница между эмпиризмом и рационализмом?
17. Как соотносятся у Канта рациональное и чувственное познание?

Тест по теме "Современная философия"

Образовательные результаты, заявленные во ФГОС:

Студент должен :

У: 1

З: 1

1. «Прологом» к русской философии является:
 - а) X век
 - б) XII век
 - в) XV век
 - г) XVIII век
2. Первым русским религиозным мыслителем является:
 - а) Радищев
 - б) Ломоносов
 - в) Новиков
 - г) Сковорода
3. Центр рассуждений русских мыслителей лежит в области:
 - а) метафизики
 - б) гносеологии
 - в) экзегетики
 - г) антропологии
4. Наибольшее влияние на русскую философию оказала эпоха:
 - а) Возрождения
 - б) Нового времени
 - в) Античности
 - г) Средневековья

5. Назовите имя одного из современных русских православных богословов, автора книг «Сын человеческий» и «История религии»:
- а) отец А. Мень;
 - б) отец П. Флоренский;
 - в) отец С. Булгаков;
 - д) отец Сергей;
6. Что такое футурология?
- а) концепция развития европейской цивилизации;
 - б) учение о будущем;
 - в) новое религиозное учение XX века;
 - г) наука о познании.

Вопросы для устного (письменного) опроса по теме "Методы философии и ее внутреннее строение"

1. Каковы основные этапы философии?
2. Дайте характеристику этапам философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века.
2. Проанализируйте основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).
3. В чем сущность методов философии: формально-логического, диалектического, прагматического, системного и др.?
4. Каково строение философии?
5. Каковы основные направления философии?

Тест по теме "Учение о бытии и теория познания"

Образовательные результаты, заявленные во ФГОС:

Студент должен :

У: 1

З: 1,3,4

1. Бытие неподвижно, потому что:
 - а) оно не возникло
 - б) движение противоречиво
 - в) нет источника движения
 - г) движение иллюзорно
2. Область становления и бытия не имеют ничего общего, согласно:
 - а) Пармениду
 - б) Гераклиту
 - в) Платону
 - г) Гегелю
3. Основным законом сущего, по Аристотелю, является:
 - а) закон недопустимости противоречия
 - б) закон единства и борьбы противоположностей
 - в) закон сохранения
 - г) закон достаточного основания
4. Кто из мыслителей отрицал существование бытия:
 - а) Платон
 - б) Аристотель
 - в) Декарт
 - г) Горгий
5. Все виды доказательств существования Абсолюта Кант считал ошибочными:
 - а) да
 - б) нет
 - в) эта проблема его не интересовала
 - г) в данном вопросе он занимал половинчатую позицию
6. Основной вопрос теории познания:

- а) каково соотношение истины и мнения
 - б) как происходит переход от рассудка к разуму
 - в) каково значение воли в процессе познания
 - г) в чем различие между первичными и вторичными качествами
7. Согласно объективному идеализму, знание есть:
- а) результат ощущения
 - б) мнение
 - в) результат обращенности к миру идей
 - г) результат умозаключений
8. Сенсуализм утверждает, что источником и критерием знания является:
- а) чувственный опыт
 - б) разум
 - в) вера
 - г) мнение большинства
9. Скептики утверждают, что:
- а) нашли истину
 - б) найти истину невозможно
 - в) продолжают истину искать
 - г) истины нет

6.3. Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка
У1- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста	<ul style="list-style-type: none"> - определение основных проблем и особенностей философии конкретного исторического периода; - демонстрация понимания роли и места философии в жизни человека; - демонстрация грамотного подбора и воспроизведения материала по философии, - анализ и сравнение различных философских взглядов, суждений и учений; - раскрытие взаимосвязи всех явлений действительности; - владение философскими понятиями; - применение систематизированных знаний в области основных философских вопросов; - обладание навыками четкого и точного изложения собственной точки зрения в устной и письменной форме, убедительного отстаивания своей точки зрения - самостоятельное правильное принятие решений на основе 	30 баллов

	анализа ситуаций	
31- основные категории и понятия философии	<ul style="list-style-type: none"> - распознавание основных категорий и понятий философии - объяснение смысла и сущности основных категорий и понятий философии - анализ сущности понятий «бытие», «материя», «движение», «пространство и время» - самостоятельное выявление взаимосвязи основных категорий философии 	
32- роль философии в жизни человека и общества	<ul style="list-style-type: none"> - изложение взглядов и основных идей выдающихся представителей философской мысли на проблему существования человека и роли философии в его жизни; - объяснение смысла и значения той или иной эпохи в развитии философии с точки зрения влияния на формирования мировоззрения человека. - формулирование основных проблем человека в философии. - понимания роли и места философии в жизни человека 	
33- основы философского учения о бытии	<ul style="list-style-type: none"> - объяснение смысла и сущности гносеологии; - оперирование понятиями: «бытие», реальность, личность; пространство, время, причинность, целесообразность; - изложение основных взглядов на проблему происхождения и устройства мира - понимание современных онтологических представлений - понимание места и роли отдельного человека в истории - изложение современных философских и научных представления о природе человека; высказывание собственной точки зрения по отношению к таким категориям человеческого бытия, как любовь, творчество, смерть, вера, счастье 	
34- сущность процесса познания	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация целостных представлений о сущности познания; - сопоставление различных точек зрения на природу познания; 	

	<ul style="list-style-type: none"> - оперирование понятиями: познание, представление, мышление, понятие, суждение, абсолютная истина, практика, знание, вера, убеждение; - понимание связи между философским учением о познании и приемами познания тех наук, которые он изучает - распознавание абсолютной и относительной истины - самостоятельный анализ роли практики в процессе познания 	
<p>35- основы научной, философской и религиозной картин мира</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание основных категорий научной, философской и религиозной картин мира; - объяснение роли науки, философии и религии в современной жизни; - представление о соотношении веры и разума - понимание роли и места религии, науки и философии в понимании мира, в изменении человеческой природы 	
<p>36- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды</p>	<ul style="list-style-type: none"> - высказывание суждений о влиянии философии на становление личности человека; - понимание сути категорий свободы и ответственности личности и их соотношения; - представление о проблеме свободы и ответственности личности; - объяснение соотношения свободы и ответственности и их влияния на жизнь человека; - изложение основных взглядов на проблему соотношения свободы личности и ее ответственности перед другими людьми и обществом в целом; - представление о различных подходах в истории философской мысли к определению свободы, путей и средств ее достижения - характеризует условия формирования личности; - осознаёт ответственность личности за сохранение жизни, культуры и окружающей среды - понимание моральной и социальной ответственности за 	

	<p>последствия выбора</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявление и объяснение мотивов, целей и результатов деятельности людей с точки зрения ценностного отношения к жизни; 	
<p>37- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание современных глобальных проблем, в том числе социальных и этических, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; - представление о влиянии научно-технического прогресса на развитие общества - представление о социально-нравственной роли науки в современном мире - использование фактического материала для размышлений и рассуждений о будущем человека - соотношение фундаментальных философских идей с актуальными проблемами современности 	

6.4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Основные источники:

Учебные пособия:

1. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с .

Дополнительные источники:

Дополнительная учебная литература

1. Анишкин В.Г., Шманева Л.В. Великие мыслители: история и основные направления философии в кратком изложении. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. - 337 с.

2. Кохановский В.П., Матяш Т.П., Яковлев В.П., Жаров Л.В. Основы философии: учебное пособие для сред. спец. учеб. заведений. – Ростов н/Д.: Феникс. 2010. – 315 с.

3. Краткий философский словарь / Под ред. А.П. Алексеева. – М.: РГ-Пресс. 2010. – 496 с.

Дополнительные оригинальные тексты

1.Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов. – М.: Мысль. 1986. – 574 с.

2. Древнеиндийская философия /Сост. В.В. Бродов. - М.: Мысль. 1972.- 343 с.

3. Древнекитайская философия: В 2-х т. - М.: Мысль. 1972.

4. Лосский Н.О. История русской философии. - М.: Советский писатель. 1991. - 480 с.

5. Сенека Л.А. Нравственные письма к Луцилию. - М.: Наука. 1977. - 383 с.

6. Фромм Э. Душа человека. - М.: Республика. 1992. - 430 с.

Интернет-ресурсы

[www.alleg.ru/edu/philos1 .htm](http://www.alleg.ru/edu/philos1.htm)

ru.wikipedia.org/wiki/Философия

www.diplom-inet.ru/resursfilos

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Комплект контрольно-оценочных средств

учебной дисциплины

ОГСЭ. 02 История

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дальнегорск, 2018

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «История».

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

КОС разработаны на основании положений: ППСЗ по специальностям СПО: 19.02.10 Технология продукции общественного питания; программы учебной дисциплины «История».

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
Должен уметь:
У1. Ориентироваться в современной экологической, политической, культурной ситуации в России и мире.
У2. Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых, социально-экономических, политических и культурных проблем.
Должен знать:
31. основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
32. сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX-начале XXI вв
33. основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
34. назначение ООН, НАТО, ЕС и др. и других организаций и основные направления их деятельности;
35. о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
36. содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.

2. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У1. Ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире.	Опрос	зачёт.
У2. Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых, социально-	Опрос	зачёт.

экономических, политических и культурных проблем.		
<p>В результате освоения дисциплины студент должен знать:</p> <p>31. основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков(XX и XXIвв.);</p>	<p>Тест Кроссворд</p>	зачёт.
<p>32. сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX-начале XXI вв</p>	<p>Тест Кроссворд</p>	зачёт.
<p>33. основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p>	<p>Кроссворд Письменный опрос</p>	зачёт.
<p>34. назначение ООН, НАТО, ЕС и др. и других организаций и основные направления их деятельности;</p>	<p>Тест Письменный опрос</p>	зачёт.
<p>35. о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p>	<p>Тест</p>	зачёт.
<p>36. содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</p>	<p>Тест</p>	зачёт.

4. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания							
	У ₁	У ₂	З ₁	З ₂	З ₃	З ₄	З ₅	З ₆
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е годы.			тест	тест			тест	
Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м годам.	опрос							
Тема 1.2. Дезинтегральные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.		опрос	кресворд	кресворд	кресворд			
Раздел 2. Россия и мир в конце XX-начале XXI века.								
Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.		опрос		тест		тест		тест
Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.	опрос			тест				тест
Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы.						Письменный опрос		
Тема 2.4. Развитие культуры России.	опрос						тест	
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	Письменный опрос	Письменный опрос			Письменный опрос			

5. Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания							
	У ₁	У ₂	З ₁	З ₂	З ₃	З ₄	З ₅	З ₆
Раздел 1.								
Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.			на выбор ответа					на выбор ответа
Тема 1.2. Дезинтегральные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.				Расположение событий в хронологическом порядке	вопросы на соответствие			
Раздел 2.								
Раздел 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века				на выбор ответа				
Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве			на выбор ответа					
Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные						на выбор ответа		
Тема 2.4. Развитие культуры в России							вопросы на соответствие	
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире			на выбор ответа		Продолжение логического ряда			

--	--	--	--	--	--	--	--	--

6. Структура контрольного задания

6.1 Текст задания

Текущий контроль

Образовательные результаты, заявленные во ФГОС:

Студент должен :

У: 1

З: 1,6

Тест по теме "Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг".

1. СССР заключил договор об ограничении стратегического вооружения (ОСВ-1)

- 1) В 1964 г.
- 2) В 1972 г.
- 3) В 1975 г.
- 4) В 1982 г.

2. Отметьте положения Заключительного акта Совещания по безопасности и сотрудничеству в Европе.

- 1) Полное ядерное разоружение
- 2) Решение о развертывании в Европе американских ракет средней дальности
- 3) Защита целостности границ европейских государств
- 4) Вывод иностранных войск из всех государств Европы

3. По отношению к социалистическим странам СССР осуществлял политику

- 1) Невмешательства во внутренние дела
- 2) Поддержки компаний этих стран
- 3) Поощрения многовариантности путей строительства социализма
- 4) Активизация деятельности Коминтерна

4. Во второй половине 1970-х гг. СССР оказал военную поддержку

- 1) Китаю
- 2) Южной Корее
- 3) Вьетнаму
- 4) Анголе

5. Кто из названных политических деятелей возглавил Министерство иностранных дел СССР в 70-е г.г?

- 1) А.А. ГРОМЫКО
- 2) А.Н. КОСЫГИН
- 3) М.В. СУСЛОВ

4) В.М. МОЛОТОВ

6. Какой из названных документов был подписан в 1979 г.?

- 1) Договор об основах взаимоотношений между СССР и США
- 2) Соглашение о предотвращении ядерной войны
- 3) Договор ОСВ-2
- 4) Решение о создании Совета безопасности

7. А. Сахаров и И. Шафаревич – представители

- 1) литературной интеллигенции
- 2) театральной режиссуры
- 3) правозащитного движения
- 4) кинематографистов

8. Отметьте одно из положений Конституции 1977 г.

- 1) в СССР создана новая социальная общность – советский народ
- 2) в СССР построен коммунизм
- 3) закреплено положение об обязательности альтернативных выборов в Советы народных депутатов
- 4) высшим органом власти в СССР является Политбюро ЦК КПСС

9. Восстание на корабле «Сторожевой» Балтийского флота против существующего режима произошло

- 1) 1969 г.
- 2) 1975 г.
- 3) 1979 г.
- 4) 1980 г.

10. В 1970-е гг. подъем национализма был характерен

- 1) в Еврейской автономной области
- 2) в Белоруссии
- 3) в Азербайджане
- 4) в Прибалтике

11. Людей, не разделявших господствующую в обществе идеологию, назвали

- 1) репатриантами
- 2) правозащитниками
- 3) диссидентами
- 4) коллаборационистами

12. Что из названного относится к причинам развития оппозиционных настроений в советском обществе?

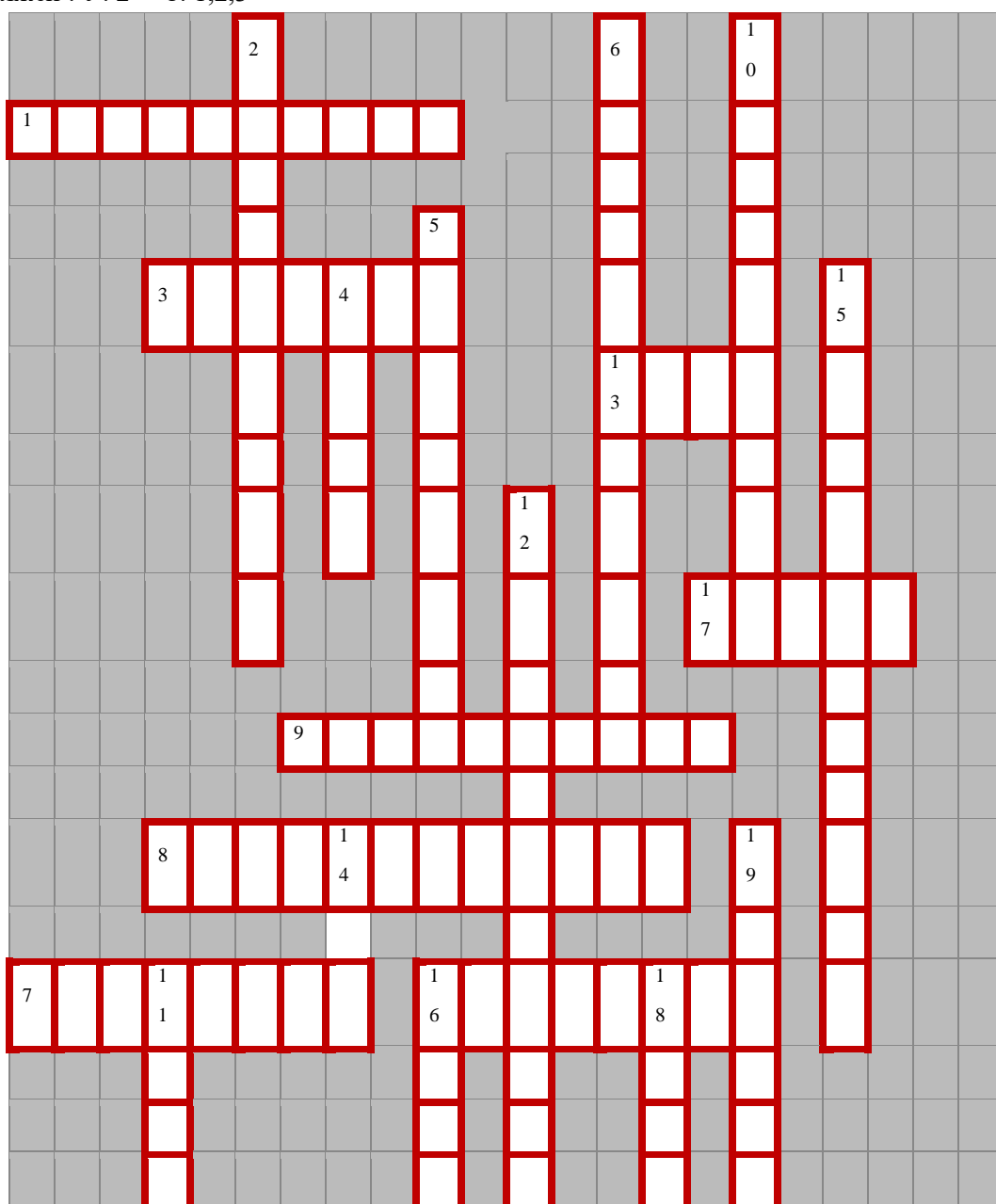
- 1) разрыв между декларируемыми успехами и экономической реальностью
- 2) неприятие основной частью общества идеалов коммунизма
- 3) идеологическое влияние СМИ и спецслужб западных стран
- 4) стремление ускорить темпы строительства коммунизма

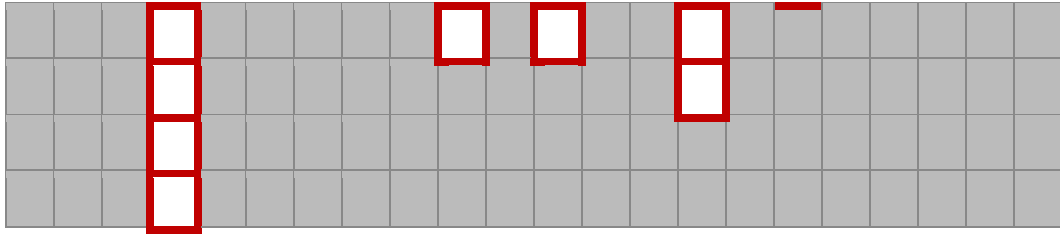
13. СССР ввел войска в Афганистан

- 1) в 1968 г.
- 2) в 1977 г.
- 3) в 1979 г.
- 4) в 1982 г.

Кроссворд по теме "Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг". Образовательные результаты, заявленные во ФГОС:

Студент должен : У: 2 З: 1,2,3





Вопросы.

По горизонтали:

1. Участники массового общественного движения за охрану окружающей человека среды.
3. Первый президент Польши после ликвидации коммунистической власти.
- 7.«Отец» «Перестройки».
8. Граничила с ГДР, Польшей, СССР, Венгрией, Австрией и ФРГ.
9. Служба государственной безопасности.
13. Лидер Югославии с конца Второй мировой войны до своей смерти.
16. Немецкий политический деятель, многолетний руководитель Германской Демократической Республике
17. Последний президент Чехословакии.

По вертикали:

2. Подвергалась бомбардировкам.
4. Военно-политический блок.
5. Президент Румынии, глава государства до 1989.
6. Общее название реформ и новой идеологии советского руководства.
10. С народного выступления в этом городе началась революция в стране.
11. Столица бывшей соцстраны.
12. Объединение профсоюзов, созданное на судовой верфи имени Ленина в Гданьске.
14. Межгосударственная экономическая организация социалистических стран.
15. Один из руководителей социалистической страны Восточной Европы начала 1980-х годов.
16. Албанский политический деятель.
18. Непризнанная республика на территории одной из стран Восточной Европы.
19. Столица этой республики Белград.

Тест по теме "Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века".

Образовательные результаты, заявленные во ФГОС:

Студент должен :

У: 2

З: 1,2,4

1. Какое изменение произошло в международных отношениях после распада СССР?
 1. Сокращение числа стран – членов блока НАТО
 2. Выход России из ООН
 3. Превращение США в единственную сверхдержаву мира
 4. Ухудшение отношений России со странами Азиатско-Тихоокеанского региона
2. Что из названного характеризовало международное положение и внешнюю политику России в 1990-е гг?
 1. Расширение сотрудничества со странами Восточной Европы
 2. Ослабление напряженности в отношениях со странами Запада

3. Подписание соглашения о будущем вступлении России в НАТО
4. Поддержка Россией всех внешнеполитических действий США
3. Что из названного было одной из причин усиления сепаратистских тенденций в национальных регионах СССР в конце 1980-х – начале 1990-х гг.?
 1. Неэффективность реформ, проводимых в период перестройки
 2. Нарастающее усиление центральной власти
 3. Стремление руководства центральных регионов изменить Конституцию СССР
 4. Отсутствие экономической поддержки Россией союзных республик
4. Одним из важных событий во внешней политике России в 1990-е гг. стало ее вступление в:
 1. Лигу Наций
 2. Совет Европы
 3. ООН
 4. НАТО
5. Изменение геополитического положения РФ после распада СССР выразилось в:
 1. Усилении влияния России в странах Восточной Европы
 2. Потере выхода к Черному морю
 3. Приближении НАТО к границам России
 4. Утрате Курильских островов

Тест по теме "Укрепление влияния России на постсоветском пространстве."

Образовательные результаты, заявленные во ФГОС:

Студент должен :

У: 1,2

З: 1,2,4

1. Одной из основных задач государственного устройства России на рубеже XX и XXI вв. стало
 - а. Выстраивание четкой вертикали власти
 - б. Создание двух-трех крупных регионов России
 - в. Переустройство регионов на территориальной основе
 - г. Превращение субъектов Российской Федерации в дотационные
2. Административные реформы, проводимые в России, направлены на:
 - а. Увеличение числа субъектов федерации
 - б. Укрупнение субъектов федерации
 - в. Образование ряда новых автономных республик
 - г. Отход от принципов федерализма
3. Суверенитет России был провозглашен:
 - а. 12 июня 1987 г.
 - б. 12 июня 1990 г.
 - в. 12 июня 1991 г.
 - г. 12 июня 1993 г.
4. Идею о передаче полномочий федерального Центра автономиям в таком объеме, который им по силам реализовать («сколько можете проглотить»), выдвинул в 1991 г.:
 - а. Е.Т.Гайдар
 - б. В.В.Жириновский
 - в. Б.Н.Ельцин
 - г. М.С.Горбачев
5. Какая из перечисленных республик НЕ относится к республикам Северного Кавказа:

- а Бурятия
- б Чечня
- в Дагестан
- г Ингушетия

Вопросы для письменного опроса по теме "Россия и мировые интеграционные процессы".

Образовательные результаты, заявленные во ФГОС:

Студент должен :

У: 1

З: 1,2,4

ПО1.

1. Как изменилось геополитическое положение России к началу 1992 г.?
2. Чем была вызвана новая «смена вех» внешней политики РСФСР после распада СССР?
3. Что определяло новые подходы к внешней политике страны?
4. Назовите основные направления внешней политики России в 1992—1998 гг.
5. Какие меры предприняло новое руководство страны в отношении ведущих западных стран?
6. Какие новые документы появились в области контроля над вооружениями?
7. Какие международные соглашения и события свидетельствуют о плавной и постепенной интеграции России в международные структуры?
Назовите страны, ставшие членами Евросоюза в 1990-е гг

Тест по теме "Развитие культуры в России"

Образовательные результаты, заявленные во ФГОС:

Студент должен :

У: 2

З: 1,2,5

1. Какое из средств массовой информации имеет в начале XXI века наибольшее влияние на население России:
 - а Телевидение
 - б Радио
 - в Газеты
 - г Журналы
2. Какой из монументальных памятников архитектуры был воссоздан в Москве в 1995-2000 гг.?
 - а Большой ледовый дворец на Ходынском поле
 - б Храм Христа Спасителя
 - в Музей-усадьба Останкино
 - г Выставка достижений народного хозяйства (ВДНХ-ВВЦ)
3. Каким термином принято обозначать слой не элитарной культуры, производимый для всеобщего потребления и рассчитанный на максимальное число потребителей?
 - а Авангард
 - б Контркультура
 - в Субкультура
 - г массовая культура

4. Какие из перечисленных черт характерны для **постмодернизма** в культуре?
- а признание относительности любых ценностей
 - б стремление к максимально реалистическому изображению действительности
 - в подчиненность всех элементов единому художественному стилю
 - г эклектическое сосуществование взаимоисключающих идей и концепция
5. цитатность и повторение известных идей в новом художественном оформлении
- б. пышность и витиеватость
5. Кто из ниже перечисленных деятелей культуры современной России не является писателем?
- а А.И. Солженицын
 - б Ч.Т. Айтматов
 - в В.А. Гергиев
 - г В.Г. Распутин

Вопросы для письменного опроса по теме "Перспективы развития РФ в современном мире"

Студент должен :

У: 2

З: 1,2,5

ПО1

1. Дайте определение понятий «инновации», «приоритеты»
2. Назовите причины развития инновационных технологий
3. Дайте определение понятий «суверенитет», независимое государство
4. Каковы перспективные направления развития РФ на современном этапе.
5. Каковы основные проблемы развития РФ на современном этапе.
6. Назовите важнейшие научные открытия и технические достижения в современной России
7. Приведите примеры внедрения инноваций в практической сфере.
8. Приведите примеры инновационного опыта развитых стран

Промежуточная аттестация

6.1. Тест

1. Назовите годы правления М.С. Горбачева.

- а) 1985 – 1991 гг.;
- б) 1984 – 1985 гг.;
- в) 1980 – 1990 гг.

2. Понятие «перестройка», «ускорение», «гласность», связаны с политикой.

- а) Н.С. Хрущева;
- б) Ю.В. Андропова;
- в) Л.И. Брежнева;
- г) М.С. Горбачева.

3. Установите соответствие между именами и годами правления:

1) Н.С. Хрущев;б	а) 1982 – 1984гг.;
2) Л.И. Брежнев;г	б) 1953 – 1964гг.;

3) Ю.В. Андропов;а	в) 1985 – 1991гг.;
4) М.С. Горбачев;в	г) 1964 – 1982 гг.

4. Продолжить логический ряд
«развитой социализм» - «застой» - ...(перестройка)

5. Расположите события в хронологическом порядке

- а) «перестройка»;2
- б) приватизация;4
- в) начало «холодной войны»;1
- г) падение берлинской стены.3

6. Гласность – это...

- а) открытость, доступность;
- б) вседозволенность;
- в) умение красиво говорить;
- г) политический контроль.

7. Какая из советских республик первая заявила о своем суверенитете?

- а) Литва;
- б) Эстония;
- в) Украина;
- г) Молдавия.

8. Вывод Советских войск из Афганистана произошел:

- а) в 1991 г.;
- б) в 1989 г.;
- в) в 1993 г.;
- г) в 1999 г.

9. Казахстан граничит с Россией на:

- а) юго-востоке;
- б) северо-западе;
- в) северо-востоке;
- г) юго-западе.

10. Какая страна не входила в СНГ?

- а) Азербайджан;
- б) Казахстан;
- в) Беларусь;
- г) Польша.

11. М. Растропович – представитель какого направления?

- а) музыка;
- б) кинорежиссура;

- в) живопись;
- г) литература.

12. Установите соответствие между фамилиями деятелей культуры и сферами их деятельности.

- | | |
|--------------------|-------------------|
| а) А. Солженицын;4 | 1) музыка; |
| б) С. Бондарчук;2 | 2) кинорежиссура; |
| в) А. Пахмутова;1 | 3) живопись; |
| г) В. Серов.3 | 4) литература. |

13. Избрание Президентом РФ В.В. Путина:

- а) март 2000г.;
- б) февраль 1999г.;
- в) декабрь 2000г.;
- г) декабрь 1999г.

14. По какому признаку образован ряд:

«Единая Россия», «Яблоко», «ЛДПР», «Справедливая Россия». (партия)

15. Назовите год прихода М.С. Горбачева к власти в СССР?

- а) 1985г.;
- б) 1984г.;
- в) 1980г.;
- г) 1990г.

16. Понятие «застой» связано с политикой

- а) Н.С. Хрущева;
- б) Ю.В. Андропова;
- в) Л.И. Брежнева;
- г) М.С. Горбачева.

17. Расположите события в хронологическом порядке

- а) открытое столкновение между президентом Б.Н. Ельциным и Верховным Советом (1993г.);
- б) уход Б.Н. Ельцина с поста Президента РФ (декабрь 1999г.);
- в) завершение вывода российских войск с территории бывшей ГДР (1994г.);
- г) переименование РСФСР в РФ (25 декабря 1991г.).

18. Продолжите логический ряд

Н.С. Хрущев – Л.И. Брежнев - (Ю.В. Андропов)

19. Демократия – это...

- а) политический режим, в основе которого лежит метод коллективного принятия решений;
- б) политический режим, в основе которого лежит единоличное принятие решений;

- в) отвержение всяческих свобод;
- г) признание вседозволенности.

20. Чеченская война началась:

- а) декабрь 1994г.;
- б) ноябрь 1991г.;
- в) декабрь 1991г.;
- октябрь 2000г.

21. Украина граничит с Россией на:

- а) юго-востоке;
- б) северо-западе;
- в) северо-востоке;
- г) юго-западе.

22. Какая страна входила в СНГ?

- а) Казахстан;
- б) Польша;
- в) Латвия;
- г) Молдова.

23. ЕС – это...

- а) единая система;
- б) Европейский союз;
- в) Единая сила;
- г) Единоличное суждение.

24. Какой из названных документов был подписан в 1979 г.?

- а. Договор об основах взаимоотношений между СССР и США
- б.Соглашение о предотвращении ядерной войны
- в. Договор ОСВ-2
- г. Решение о создании Совета безопасности

25. Избрание Президентом Д.А. Медведева:

- а) март 2000г.;
- б) март 2001.;
- в) апрель 2001г.;
- г) май 2008г.

26.Блок НАТО был образован:

- а)24 октября 1945г.
- б)4 апреля 1949г.
- в)18 сентября 2003г.
- г)3 мая 2004г.

27.Когда произошел взрыв на Чернобыльской АЭС?

- а) 1985г.
- б) 1986г.
- в) 1988г
- г) 1989г.

28 «Бархатная революция» — это:

- а) отказ от радикальных преобразований революционного типа;
- б) бескровная смена коммунистического режима на либеральный;
- в) распад федеративного государства.
- г) коренной переворот

29. Главной целью этой организации стало укрепление мира и взаимопонимания между народами средствами образования, науки, культуры:

- а) ЮНЕСКО
- б) ООН
- в) СНГ

30. ООН была создана:

- а. 1945
- б. 1939
- в. 1956
- г. 1962

6.2. Время на подготовку и выполнение:

подготовка 10 минут;

выполнение 1 час 00 минут;

всего 1 час 20 минут.

6.3. Перечень объектов контроля и оценки.

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка
У1. Ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире.	Характеризовать современную политическую экономическую и культурную ситуацию в мире	30 баллов
У2. Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых, социально-экономических, политических и культурных проблем.	Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых, социально-экономических, политических и культурных проблем.	
В результате освоения дисциплины студент должен знать: З1. основные направления	Соотносить направления развития с соответствующими регионами мира	

развития ключевых регионов мира на рубеже веков(XX и XXIвв.);		
32. сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX-начале XXI вв	Определять по характеристикам основные локальные конфликты, их сущность и причины	
33. основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;	Характеризовать основные процессы экономического и политического развития ведущих регионов стран мира	
34. назначение ООН, НАТО, ЕС и др. и других организаций и основные направления их деятельности;	Определять отличия международных организаций по функциям и историческим фактам	
35. о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	Соотносить представителей культуры и соответствующего направления	
36. содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	Выявлять значение нормативно-правовых актов, дату их подписания и основное содержание	

За правильный ответ на вопрос выставляется положительная оценка – 1 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог)
90-100	5	отлично

80-99	4	хорошо
70-79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

6.4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Основная литература:

История : учебник / С.И. Самыгин, П.С. Самыгин, В.Н. Шевелев. — 3-е изд., стер. — М. : КНОРУС, 2017. — 306 с. — (Среднее профессиональное образование).

Интернет-ресурсы:

<http://school-collection.edu.ru>

Дополнительная литература.

1. Бжезинский, З. Великая шахматная доска [Текст] / Бжезинский З. - М.: Международные отношения, 1998. – 254 с.
2. Большая энциклопедия России: Современная Россия [Текст]. - М.:ИДДК, 2007.MDF. eBook (компьютерное издание). 99 Мб
3. Ванюков, Д.А. Демократическая Россия конца XX - начала XXI века [Текст] /Д.А. Ванюков. М.: Мир книги, 2007. - 240 с.
4. Дегтев, Г.В. Становление и развитие института президентства в России: теоретико-правовые и конституционные основы [Текст] / Г.В. Дегтев; МГИМО (ун-т) МИД РФ, Междунар. ин-т упр. – М. : Юристь, 2005. –237 с.
5. Дроздов, Ю. Россия и мир. Куда держим курс [Текст] /Ю.Дроздов. – М.: Артстиль- полиграфия, 2009. - 352 с.
6. Изосимов, Ю.Ю. Справочное пособие по отечественной истории современного периода. 1985-1997 гг. [Текст] / Ю.Ю. Изосимов. – М.: Аквариум 1998. – 217 с.
7. Кузык, Б.Н.Россия и мир в XXI веке [Текст] / Б.Н. Кузык. Издание второе. – М.: Институт экономических стратегий, 2006. – 544с.
8. Леонов, Н. Закат или рассвет? Россия: 2000–2008 [Текст] /Н.Леонов. М., 2008.– 545с.
9. Нарочницкая, Н.А. Россия и русские в современном мире [Текст]. - М.:Алгоритм, 2009. – 416 с.
10. Печенев, В.А. «Смутное время» в новейшей истории России (1985-2003): ист. свидетельства и размышления участника событий [Текст] / В. Печенев. - М.: Норма, 2004. – 365 с.
11. Россия и страны мира. 2008. Статистический сборник [Текст]. - М.: Росстат, 2008. – 361 С.
12. Сурков, В.Ю. Основные тенденции и перспективы развития современной России [Текст] /В.Ю. Сурков. М.: Современный гуманит. университет, 2007. – 49 с.
13. Шубин А. Мировой порядок. Россия и мир в 2020 году. /А.Шубин. М.: Европа, 2005. – 232 с.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное

**профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Комплект

контрольно-оценочных средств

учебной дисциплины

ОГСЭ. 03 Иностранный язык (английский)

Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дальнегорск, 2018

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Английский язык.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработаны на основании положений:

основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

программы учебной дисциплины Иностранный (английский) язык.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
У 1 общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы
У 2 переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности
У 3 самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас
З 1 лексический (1550-1600 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности

3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	<i>Текущий контроль</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>
У 1 общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные У 2 переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности У 3 самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять	подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера; устный ответ;	Дифференцированный зачет

словарный запас 3 1 лексический (1550-1600 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности	тестирование; написание письма, перевод текстов, составление опорных схем.	
---	---	--

4. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений.

Содержание учебного материала по программе УД	31	У 1	У2	У 3
<i>Раздел 1. Тема 1.1.</i> Описание людей: друзей, родных, близких.	тест	уст.ответ		тест
<i>Раздел 1. Тема 1.2.</i> Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе.	Тест			проект
<i>Раздел 2. Тема 2.1</i> Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, рабочий день, выходной день			уст.ответ	
<i>Раздел 2. Тема 2.2.</i> Здоровье, спорт правила здорового образа жизни.	Тест		тест	проект тест
<i>Раздел 2. Тема 2.3.</i> Город, деревня, инфраструктура.проблемы города и села	тест		уст.ответ	тест
<i>Раздел 2.Тема 2.4.</i> Досуг	Тест	уст.ответ	уст.ответ	тест
<i>Раздел 2.Тема 2.5.</i> Новости, средства массовой информации			уст.ответ	
<i>Раздел 2. Тема 2.6.</i> Природа и человек	тест			тест проект
<i>Раздел 2. Тема 2.7.</i> Образование (система образования в России и англоговорящих странах)	тест	уст.ответ	уст.ответ	тест
<i>Раздел 2. Тема 2.8.</i> Среднее профессиональное образование	тест	уст.ответ	уст.ответ	тест
<i>Раздел 2. Тема 2.9.</i> <i>Культурные и национальные традиции</i>	тест	уст.ответ	тест	письмо
<i>Раздел 2. Тема 2.10.</i> Общественная жизнь (повседневное поведение).	Тест			проект
<i>Раздел 2. Тема 2.11.</i> Научно-технический прогресс			уст.ответ	

<i>Раздел 2. Тема 2.12.</i> Профессии, траектории карьеры	тест		тест	
<i>Раздел 2. Тема 2.13.</i> Отдых, каникулы	тест			проект
<i>Раздел 2. Тема 2.14</i> Искусство и развлечения	Тест	уст.ответ	уст.ответ	проект
<i>Раздел 2. Тема 2.15</i> Государственное устройство			уст.ответ	

5. Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации.

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания			
	З 1	У 1	У 2	У 3
<i>Раздел 1. Тема 1.1.</i> Описание людей: друзей, родных, близких.	тест			
<i>Раздел 1. Тема 1.2.</i> Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе.	тест			
<i>Раздел 2. Тема 2.2.</i> Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни.	тест			
<i>Раздел 2. Тема 2.3.</i> Город, деревня, инфраструктура. Проблемы города и села	тест			
<i>Раздел 2. Тема 2.4.</i> Досуг	тест			
<i>Раздел 2. Тема 2.6.</i> Природа и человек (климат, погода, экология).	тест	письмо		письмо
<i>Раздел 2. Тема 2.8.</i> Культурные и национальные традиции	тест		перевод	
<i>Раздел 2. Тема 2.12.</i> Профессии, траектории, карьеры, профессиональный рост	тест	уст.ответ		
<i>Раздел 2. Тема 2.14.</i> Искусство, музыка, литература.	тест		перевод	

6. Структура контрольного задания

6.1. Текущий контроль

6.1.1. Входящий контроль

Module 1

1. We started early in ... morning.
A - B a C the
2. Can you play ... piano?
A a B - C the
3. My favourite subject at school is ... History.
A the B a C -
4. Would you like to be ... doctor?
A a B an C the
5. Who are you waiting ...?
A to B for C from
6. Do you really believe ... ghosts?
A on B for C in
7. You will not need to worry accommodation or food.
A for B about C in
8. Focus the big picture and not the details.
A at B on C in
9. We generally ... quite early during the week.
A eat B are eating C eating
10. –Where is Dickie? - He ... in the garden.
A plays B is playing C will play
11. It ... outside; I do not like to walk in such weather.
A rains B is raining C is rain
12. My colleagues usually ... four days a week, and this week they ... five days.
A work, work B are working, are working C work, are working
13. Ferdinand (just) ... to Santa Monica.
A return B has returned C had returned
14. He looks angry. He ... his wallet.
A lost B has lost C has been losing
15. Why are you late? I ... here four two hours.
A have been waiting B waited C will have been waiting
16. This time next week, I ... on the beach.
A be lying B am lying C will be lying
17. A. Christie ... detective stories.
A has written B had written C wrote
18. When I saw Mary last Sunday he was tired, he ... a party the night before.
A had been to B was to C has been to
19. “What are you doing next Friday?” – “I ... to Moscow, I have my ticket.”
A flies B fly C am flying
20. Flowers die if you ... water them.
A wouldn't B doesn't C don't
21. If I ... a million dollars, I would buy a house.

A had B would have C will have

22. Daniel is ... than Christie.

A older B elder C more older

23. Ann enjoys ... to classical music.

A listen B listening C to listen

24. Would you mind ... the door?

A to close B close C closing

25. I hope ... see you again very soon.

A to see B seeing C see

26. They've decided ... shopping.

A to go B going C go

27. You ... have been here an hour ago. But you didn't show up.

A should B could C would

28. When he was 6, he ... swim very well.

A might B could C can

29. This is the girl ... parents I know.

A who B which C whose

30. The chair, ... is in my room, is very old.

A who B which C whose

Module 2

31. Two ago, Rome ruled the Mediterranean.

A years B centuries C millennia

32. Meat and vegetables are..... into pieces using different methods.

A made B cut C formed

33. Sunday shopping has become very

A numerous B normal C popular

34. Peter is very, so if he says he will help you, he will.

A bossy B boastful C reliable

35. If I had more in class, I'd have got better marks in the test.

A tried B did C concentrated

36. It's bad for your eyes to at a computer screen all day.

A stare B watch C browse

37. We're all looking to seeing you again soon.

A ahead B around C forward

38. The doctor told him to give smoking.

A in B away C up

39. He went to the airport to see them

A of B off C out

40. My new car has broken

A up B down C on

Module 3

41. He received an excellent _____. EDUCATE

42. Are you taking part in the school _____? PRRFORM

43. Child actors cannot usually have a normal _____. CHILD

44. The police found the information he gave them very _____. USE

45. I've made some very important _____ about my life. DECIDE
 46. You are looking really _____ in that dress. GLAMOUR.
 47. You can't hope to win the race without any _____. TRAIN
 48. He has the best _____ of ancient Greek coins. COLLECT
 49. He was feeling quite _____ about the past. SENTIMENT
 50. The oil spill caused massive _____ in the area. POLLUTE

KEYS

1C 2C 3C 4A 5B 6C 7B 8B 9A 10B 11B 12C 13B 14B 15A 16C 17C 18A 19C 20C 21A 22A
 23B 24C 25A 26A 27A 28B 29C 30B 31C 32B 33C 34C 35C 36A 37C 38C 39B 40B 41
 education 42 performance 43 childhood 44 useful 45 decision 46 glamorous 47 training 48 collector 49
 sentimental 50 pollution

Проверяемые знания, умения: З 1, У3

Проверяемые ОК: 1-11 ПК 3.2,3.4

Раздел 1. Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных, близких.

1. Выберите правильный вариант ответа:

1) Буква Ачитается как [eɪ] в слове:

- a) plate
- b) lamp
- c) car
- d) ago

2) Буква Ечитается как [e] в слове:

- a) We
- b) ten
- c) her
- d) forest

3) Буква Очитается как [ou] в слове:

- a) bone
- b) not
- c) short
- d) more

4) Замените выделенные слова личными местоимениями:

- 1) **Peter** helped **the pupils** to translate **the text**. 2) **Mother** asked **Mary** to wash **the plates**. 3) **Our grandfather and grandmother** will come tomorrow. 4) **My friend** writes a letter to **his sister**.

2. Переведитенарусскийязыкслово: **parents, an aunt, an uncle, a mother, a father, a family, children, sister, brother, a cousin.**

Раздел 1. Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе.

1. Выберите правильный вариант ответа:

1) Первый:

- a) first
- b) the first
- c) one
- d) the one

2) пятьдесят шестой

- a) Fifty the sixth
- b) Fifty six
- c) The fiftieth six
- d) The fifty sixth

- 3) Сто двадцать пять
a) A hundred twenty
b) One hundredth twenty one
c) One hundred twenty five
d) A hundred twenty fifth
- 4) Запишите даты по-английски (словами): 7 марта 1999 года, 1 сентября 2013 года, 22 апреля 1911 года, 12 декабря 2024 года.

2. Переведитена английский язык: **одноклассники, усердно учиться, внешний вид, высокий, умный, начитанный, добрый, честный, доверять.**

Раздел 2. Тема 2.2.Здоровье, спортивные правила здорового образа жизни.

1. Выберите правильный вариант ответа:

- 1) We ... students now.
a) Is
b) Am
c) Are
d) –
- 2) Mary ... a good girl.
a) Am
b) Is
c) Are
d) –
- 3) This man ... in the room.
a) Is
b) -
c) Am
d) Are
- 4) Yesterday we ... at home.
a) Are
b) Was
c) Were
d) Will be
- 5) I... 16.
a) Am
b) Is
c) Was
d) Will be
- 6) He ... born on the 6th of November.
a) Am
b) Is
c) Was
d) Were
- 7) Tomorrow they ... at home.
a) Am
b) Was
c) Will be
d) Were.
- 8) Сделайте предложения вопросительными и отрицательными:
a) My father is a worker.
b) You are my best friend.
c) They were good boys.
d) She will be at home tomorrow.

2. Переведитенаанглийский язык: **спортсмен, боулинг, болельщик,участвовать, в**

хорошей физической форме, спортивный центр.

Раздел 2. Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура. Проблемы города и села.

1. Выберите правильный вариант ответа:

- 1) Yesterday they ... to the cinema.
 - a) go
 - b) went
 - c) goes
- 2) In my childhood my grandmother ... me many fairy-tales.
 - a) tell
 - b) is telling
 - c) told
- 3) I ... my copybooks at home.
 - a) leave
 - b) left
 - c) leaves
- 4) Sam and I ... a week ago.
 - a) meet
 - b) met
 - c) is meeting
- 5) Образуйте причастие и глаголы: to write, to see, to watch, to like, to make, to finish, to tell, to go, to ask.

2. Переведите на русский язык: ancient, capital, design, fascinating, to found, picturesque, reconstruction, remarkable, unique, view.

Раздел 2. Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология).

1. Выберите правильный вариант ответа:

- 1) I am afraid they you very much.
 - a) will miss
 - b) are missing
 - c) miss
- 2) The plane ... on time.
 - a) lands
 - b) will land
 - c) landed
- 3) Tomorrow we ... you.
 - a) won't see
 - b) see
 - c) are seeing
- 4) I hope he ... at the office tomorrow.
 - a) is
 - b) will be
 - c) will

2. Переведите на русский язык: changeable, to freeze, mild, nature, plant, to protect, defense, influence.

Раздел 2. Тема 2.11. Научно-технический прогресс. Его перспективы и последствия.

1. Переведите на русский язык: the Net, source of information, destination, to exchange letters, international network, high-speed connection, capabilities, global, immediate.

Раздел 2. Тема 2.7. образование

1. Выберите правильный вариант ответа:

- 1) I am sitting ... the table.
 - a) in
 - b) at
 - c) above
- 2) The books are ... the bag.
 - a) at
 - b) between
 - c) in
- 3) I come ... Russia.
 - a) from
 - b) out of
 - c) at
- 4) Come ... me.
 - a) to
 - b) from
 - c) at

2. Переведите на русский язык: **primary school, college, to attend, compulsory, to go to the college.**

Раздел 2. Тема 2.8. среднее профессиональное образование

1. Выберите правильный вариант ответа:

- 1) Они сейчас смотрят телевизор.
 - a) They watched TV now.
 - b) They are watching TV now.
 - c) They watch TV now.
- 2) Она ... к своей учительнице сейчас.
 - a) speak
 - b) spoke
 - c) is speaking
- 3) Сейчас я ... в школу.
 - a) went
 - b) go
 - c) am going
- 4) Сделайте предложения отрицательными и вопросительными:
We are playing football now.
I am reading a book at this morning.
He is taking a shower now.

2. Переведите на русский язык: **vocational school, technical secondary school, academy, lyceum.**

Раздел 2. Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение).

1. Выберите правильный вариант ответа:

- 1) Вы ... новый фильм.
 - a) have seen
 - b) have see
 - c) are see
- 2) Погода ... дождливой весь месяц.
 - a) have been
 - b) has been
 - c) been
- 3) Они ... в.

- a) has moved
 - b) have move
 - c) have moved
- 4) You ... your lunch yet.
- a) has have
 - b) have had
 - c) has had

Раздел 2. Тема 2.10. Культурно-исторические особенности своей страны и стран изучаемого языка.

1. Определите залог глагола : Действительный или страдательный (Active or Passive):
 - 1) They are sending for the doctor.
 - 2) The doctor is being sent for.
 - 3) He asked me a question.
 - 4) The question was asked.
 - 5) The letter will be soon written
2. Переведите на английский язык: **artist, art, custom, to celebrate, festival, native, outdoor.**

Раздел 2. Тема 2.12. профессии, траектории карьеры

1. Переведите на русский язык: **institution, to reflect, further development, urgent need, nationwide, assessment test.**

Раздел 2. Тема 2.13. отдых, каникулы.

1. Переведите на английский язык: **попасть на глаза, нравиться, развлекательный, экземпляр, тираж, издавать.**

Раздел 2. Тема 2.14. Искусство, музыка, литература.

1. Переведите на английский язык: **актер, исполнять, продолжать, публиковать, шедевр, драматург, иметь успех, писатель, сценарий, автор романов.**

Время на подготовку и выполнение:

Подготовка 5 минут

Выполнение 20 мин

Всего 25 минут

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

6.1.2. Подготовить монологическое высказывание по теме.

Проверяемые знания, умения: У1

Проверяемые ОК, ПК: 1, 2, 4, 8,9, ПК 3.2

Тема 2.1. Повседневная жизнь, условия жизни, учебный день, рабочий день.

Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура. Проблемы города и села.

Тема 2.4. Досуг.

Тема 2.9. Культурные и исторические традиции.

Тема 2.7. образование

Тема 2.8. среднее профессиональное образование

Тема 2.14. Искусство и развлечения

Время на подготовку и выполнение:

Подготовка 20 минут

Выполнение 20 мин

Всего 40 минут

Критерии оценивания

Оценка «5»

Задание полностью выполнено: цель общения достигнута, тема раскрыта в полном объеме. Используемый лексико-грамматический материал соответствует поставленной коммуникативной задаче. Обучающийся демонстрирует большой словарный запас. Допущены отдельные ошибки, которые не затрудняют понимание.

Оценка «4»

Задание выполнено частично: цель общения достигнута, но тема раскрыта не в полном объеме. Используемый лексико-грамматический материал в целом соответствует поставленной задаче. Но обучающийся делает многочисленные языковые ошибки. Речь понятна: не допускаются фонематические ошибки; практически все звуки в речи произносятся правильно.

Оценка «3»

Задание выполнено частично: цель общения достигнута, но тема раскрыта не в полном объеме. Обучающийся демонстрирует небольшой словарный запас, и не владеет грамматическими структурами. Обучающийся делает многочисленные языковые ошибки, затрудняющие понимание. Допускаются фонематические ошибки; не все звуки в речи произносятся правильно.

Оценка «2»

Задание не выполнено: цель общения не достигнута. Используемый лексико-грамматический материал не позволяет выполнить поставленную задачу. Речь плохо воспринимается на слух из-за большого количества фонематических ошибок и неправильного произнесения многих звуков.

6.1.3. Составьте и защитите проект в форме компьютерной презентации.

Проверяемые знания, умения: УЗ

Проверяемые ОК, ПК: 4, 5, 6, 7,8,11 ПК 3.4

Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе.

Тема 2.2. Здоровье, спорт правила здорового образа жизни

Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология).

Тема 2.10. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)

Тема 2.13. отдых, каникулы.

Тема 2.14. Искусство и развлечения

Слайд 1 – титульный

Указывается: название презентации, информация об образовательном учреждении, фамилия, имя, отчество автора, должность

Слайд 2 –... с информационным наполнением

Информационный материал на этих слайдах представляется в краткой форме.

Изложение содержания материала может осуществляться

в виде текста, рисунков, графиков, анимации, видеовставки, звуковые фрагменты.

Критерии оценивания:

Каждый критерий оценивается в 5 баллов.

- 1) полнота реализации проектного замысла;
- 2) степень новизны продукта;
- 3) практическая и теоретическая значимость ;
- 4) эстетичность оформления продукта;
- 5) качество презентационной речи.

Время на подготовку и выполнение:

Подготовка неделя

Выполнение 15 мин

6.1.4. Чтение.

Проверяемые знания, умения: З 1, У2

Проверяемые ОК, ПК: 2, 5, 6, 8, 9, ПК 3.2

Тема 2.2.Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни.

Прочитайте текст и выполните задания.

The Olympic Games are the greatest international sports games in the world.

The Olympic Games have a long and interesting history. Competitions of Athletes took place in Greece. They were only for men. It was twenty eight centuries ago, in 776 B.C.

The most important competitions in Olympia were named the Olympic Games.

The Olympic Games were a public festival. They were held every 4 years. The Olympic Games included events in racing, boxing, jumping, horse racing and wrestling.

The Olympic Games became the symbol of peace and friendship. The International Olympic Committee was set up and began to work in 1896. There were competitions in many kinds of sport: jumping and running, boxing and swimming, athletics, football, basket-ball and others.

Summer and Winter Games are held separately. Winter Olympic Games first took place in 1924. There were competitions in skiing, skating, ice hockey, etc. Since 1936 the opening ceremony has been celebrated by lighting a flame, which is called "The Olympic Flame".

The 22nd Summer Olympic Games were held in Moscow in 1980 (from July 19 to August 3). Many Athletes, guests and journalists came to Moscow and it was the first time that the Olympic Games were held in our country. Our Russian sportsmen won 80 gold, 69 silver and 46 bronze medals during these Games.

The 22nd Olympic games were a festival of health, peace and friendship.

1. Выбрать правильный ответ на вопрос
How often are the Olympic Games held?
 - a) every four years;
 - б) every two years;
 - в) every three years;
 - г) every five tears.
2. Выбрать правильный ответ на вопрос
When was the International Olympic Committee set up?
 - a) 1924;
 - б) 776B.C.;
 - в) 1896;
 - г) 1936.

3. Выбрать правильный ответ на вопрос
Where were the 22nd Olympic Games held?
а) Sidney;
б) Moscow;
в) Paris;
г) Tokyo.
4. Выбрать правильный ответ на вопрос
When were the first Olympic Games held?
а) 776 B.C.;
б) 800 B.C.;
в) 1896;
г) 980.
5. Выбрать правильный ответ на вопрос
When were the Olympic Games held in Moscow?
а) 1936;
б) 1980;
в) 1984;
г) 980.
6. Выбрать правильный ответ на вопрос
Where were the first Olympic Games held?
а) in Russian;
б) in Greece;
в) in England;
г) in Wales.
7. Выбрать правильный ответ на вопрос
How many gold medals did our sportsmen win during the 22nd Olympic Games?
а) 84;
б) 69;
в) 80;
г) 46.
8. Выбрать правильный ответ на вопрос
What Game took place in 1924?
а) summer;
б) winter;
в) autumn;
г) spring.
9. Закончить предложение в соответствии с правилом грамматики
Are the Olympic Games the greatest international sports games in the world?
а) yes, they are;
б) yea, they are not;
в) yes, it is;
г) no, they aren't.
10. Закончить предложение в соответствии с правилом грамматики
The Olympic Games became a symbol of peace, ___?
а) doesn't they;

- б) didn't they;
 в) did they;
 г) do they.
11. Закончить предложение в соответствии с содержанием текста
 They were only for ____.
 а) women;
 б) sportsmen;
 в) men;
 г) children.
12. Закончить предложение в соответствии с содержанием текста
 The Olympics Games included events in racing, boxing ____ .
 а) horse racing;
 б) football;
 в) running;
 г) athletics.

Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура. Проблемы города и села.

Прочитайте тексты Москва, Лондон, Нью-Йорк, Рим и заполните таблицу.

	Moscow	London	New York	Rome
founded by as				
population				
Area				
Location				
attractions				

Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология).

Прочитайте текст и выполните задания.

How the climate can influence meals

In southern countries where there is a lot of sunlight and it is usually hot many people like eating their meals in the fresh air. In these areas people often eat under trees or big umbrellas during the day because the heat is generally very strong. While in the evening they eat under the moon and stars which produces a romantic effect on people. This, for example, is often done in Italy. The restaurants put tables in a garden or in the street and most people eat there and not inside the restaurants.

Renato was born in Italy and lived in a small town on the seacoast. When he was thirty-two, he moved to London and bought a restaurant there. At first London seemed huge, grey and unfriendly to him. But by and by he began to like this city. Though he couldn't forget Italy and his home town.

So, it's not surprising that one day he put some of his tables out in the street. As you know it rains much more in England than it does in Italy. That's why Renato's idea was not really good and did not work. What happened to Mr. Jenkins, a Londoner, one rainy afternoon, proves it. Mr. Jenkins went to Renato's restaurant and in the evening he said to his wife, "I had lunch at that new Italian restaurant today, and it rained all the time. It took me twenty-five minutes to drink my soup".

Расположите предложения в правильной последовательности.

1. Renato moved to England and bought a restaurant in London.
2. Mr. Jenkins had lunch in Renato's restaurant.
3. Renato was born in Italy and lived there for thirty-two years.
4. Mr. Jenkins told his wife about his lunch at Renato's restaurant.
5. Renato decided to put some of the tables out into the street.
6. Renato couldn't forget Italy and his home town.

Тема 2.11. Научно-технический прогресс.

Прочитайте текст и найдите английские эквиваленты к словам: *клавиатура, принтер, устройство, жёсткий диск, программное обеспечение, процессор, память, существенный, немедленно.*

A computer consists of a screen, a keyboard and a boxlike case with the "brains" of the system. For most tasks you'll also need a printer and, perhaps, a pointing device called a mouse. This equipment is called hardware.

By itself, hardware is like a cassette player without tapes. A computer needs programmes, or software, which usually includes one or more computer discs and a printed instruction manual.

The price depends on the hardware's brain power—the type of processor and the size of its memory. How much power do you need? That depends of the software you'll use. In general, words and numbers demand less from a computer than pictures and sound.

Sufficient power is important because a computer works interactively. With hardware that isn't up to the job, you might have to wait 30 seconds for an on-screen thesaurus to look up a word. But with the right system the entry would appear instantly.

Тема 2.1. Повседневная жизнь, условия жизни, учебный день, рабочий день.

Прочитайте текст и ответьте на вопросы.

On week days I usually get up nearly six o'clock. I do not like to get up early, but I have to, because I have a lot of work to do during the day.

I make my bed, wash my face, put my clothes on and go to the kitchen to have breakfast. My mother usually prepares, breakfast for me, but sometimes I do it myself. If I prepare my breakfast for my own, I should have to get up earlier. I do not like big breakfasts; I prefer a cup of coffee and a sandwich.

Then I go to school. It is rather far from my house and I go there by bus. I have classes till two or three o'clock, it depends on a week day. Then I come home and have dinner. I like a big dinner, because when I come home from school I am hungry.

After my dinner, I have a rest for a couple of hours and then I do my homework. If I have some spare time I do some work about the house. I sweep the floor, dust the furniture and clean the carpets with the vacuum-cleaner. Sometimes my mother asks me to go shopping.

Then I have free time. I go for a walk with my friends or watch TV, or read books or play my favorite computer games. Then I have supper with my family. I like evenings very much, all members of our family get together after work and study and have the opportunity to talk and to discuss our family affairs.

I usually go to bed at about ten o'clock, sometimes at eleven o'clock.

Questions:

1. When do I usually get up on week days?
2. What do I do when I have got up?
3. Do I like big breakfasts?
4. Is my school close to my home?
5. What do I do when I have some spare time?
6. When do I usually go to bed?

Тема 2.4. досуг

Прочитайте текст и письменно ответьте на вопросы.

Sport, travel, collecting, amateur arts and folk crafts are most popular in Russia.

The popularity of hobby clubs is growing steadily.

There is a wide range of clubs all over the country. They specialize in tourism, books, health promotion, environmental protection, history, movies, drama, etc. There are also clubs where young people as well as those who are over 30 can simply get acquainted. Club membership may vary from a few individuals to several thousands.

There is also winter swimming clubs. The brave people who dare to swim in big ice holes are known as "walruses". They often swim together with their families, infants including.

Hobbies are a great British and American tradition. A hobby is a special interest or activity that you do in your time off. American (and British) families sometimes like to do things together too. Some American families have quite a lot of money to spend on their recreation. They can all enjoy their holiday home or their boat somewhere in the country away from it. Some people have animals as hobbies.

Children and teenagers are great collectors. Million take part - time courses in writing, painting and music and at the weekends the museums, art galleries and concerts halls are full. Everyone in these countries is very interested in culture.

Questions:

1. What is a hobby?
2. Does your life more interesting if you have a hobby?
3. What's your hobby?
4. Will your hobby help you in your future life?
5. Are you fond of playing computer games?

Тема 2.9. культурные и национальные традиции

Прочитайте текст и выполните следующие задания

Pantomimes are very popular in Britain at Christmas. Most big towns and cities have their own pantomime. This is a humorous musical play usually based on a traditional story which everyone knows, and the show itself is very exciting, with lots of jokes, songs and dancing. Sometimes, the audience takes part in the performance, too.

The tradition began over two hundred years ago and has been a part of Christmas celebrations ever since at first it was merely an entertainment for children, but now adults enjoy it as much. Of course there have been a lot of changes over the years. Some elements, like joking and singing, were added but the basic plot has remained the same. Every pantomime must have three main characters: a young man, a young lady and a "dame". The first two always marry at the end and the dame, the comic figure, tries to prevent them from doing it.

There are all possible kinds of pantomimes and a lot of famous singers or comedians take

part in them. Thus the old tradition is enriched typical of the British.

1. Pantomimes

- a) are a sort of entertainment for children;
- b) started not so long ago;
- c) are absolutely the same in every area;
- d) have the same principal characters.

2. The principal characters

- a) are always played by pop singers;
- b) are found in every pantomime;
- c) are all comic figures for people to laugh at;
- d) are always performed by famous comedians.

3. New ideas

- a) bring life into old stories that the pantomimes are based on;
- b) can prevent the characters from getting married;
- c) make people feel sorry and sad;
- d) are something pantomimes can't do without

4. The songs and dances in pantomimes

- a) have been a part of every pantomime from the very beginning;
- b) were added to please the children;
- c) are one of those new ideas which didn't let pantomime die;
- d) have always been the funniest part of them

Тема 2.15. Государственный строй.

Прочитайте текст и выполните задания.

The Russian Federation (Russia) is a presidential republic. The President is the head of state and is elected directly by the people. In fact he has much power. The President can even dissolve the Duma if it doesn't agree with his suggestions three times running. The President has his Administration but it is not part of the Federal Government. The President is involved in the work of the legislative and executive branches.

The Federal Assembly represents the legislative branch of power. It is made up of the two houses: the Federation Council and the Duma, which make laws. The President can veto laws passed by the Federal Assembly But the Federal Assembly can pass laws over the President's veto by a two-thirds majority.

The Federal Government represents the executive branch of power. The President appoints its head, the Chairman of the Government but the Duma must approve his appointment.

The Supreme Court represents the judicial branch of power.

The Constitutional Court has the right to declare actions of the President, the Federal Assembly and the Federal Government unconstitutional.

Из двух предложений удалите одно ненужное.

1. The President guarantees the basic rights of the people.
The Chairman of the Government guarantees the basic rights of the people.
2. The Federal Government elects the members of the Federal Assembly.
The people elect the members of the Federal Assembly.
3. The President appoints the Chairman of the Government.
The Federal Assembly appoints the Chairman of the Government.

4. The Duma approves the Chairman of the Government.
The Constitutional Court approves the Chairman of the Government.
5. The Federal Assembly elects the President.
The citizens of Russia elect the President.
6. The President can dissolve the Duma.
The Chairman of the Government can dissolve the Duma.
7. The Supreme Court can declare laws unconstitutional.
The Constitutional Court can declare laws unconstitutional.
8. The President can veto laws passed by the Federal Assembly.
The Chairman of the Government can veto laws passed by the Federal Government.

Тема 2.12. профессии, траектории карьеры

Прочитайте текст и выполните задания.

Skills are the activities that a person does well. What things are you good at doing? Everyone has many skills. Sometimes it is difficult to recognize the skills that you have.

Job skills are abilities you need for a specific job. For example, a chef needs to know how to cook and bake. A taxi driver needs to know how to drive a car and read signs. A secretary needs to know how to type and take messages.

Transferable skills are skills you can use in many different jobs. You can take skills from one job and use them in a very different job. Speaking English well, for instance, is a skill you can use in almost any job. Some examples of transferable skills are teaching other people, solving problems, accepting responsibility, organizing projects, making decisions, and creating new ideas. Employers want to select employees who have or who can learn the skills necessary to do the job.

1. Выбрать подходящее по смыслу слово.

_____ skills are skills you can use in many different jobs.

- a) job;
- б) cooking;
- в) transferable;
- г) babysitting.

2. Выбрать подходящее по смыслу слово.

An example of a transferable skill is _____.

- a) driving a taxi;
- б) writing well;
- в) playing the violin;
- г) cooking Chinese food.

3. Выбрать подходящее по смыслу слово.

An example of a job skills is _____.

- a) cooking pizza;
- б) working well with people;
- в) accepting responsibility;
- г) organizing projects.

4. Выбрать подходящее по смыслу слово.

Employers want to select people who can learn the _____ necessary to do the job.

- a) skills;
- б) books;

- в) idea;
- г) shining.

5. Выбрать подходящее по смыслу слово.

You can take ___ from one job and use them in a very different job.

- а) problem;
- б) skills;
- в) money;
- г) bag.

6. Выбрать наиболее удачный заголовок.

- а) job skill;
- б) abilities;
- в) secretary skills;
- г) transferable skills.

7. В тексте речь идет о

- а) teacher's skill
- б) transferable skill
- в) employers
- г) abilities

8. Выбрать правильный ответ на вопрос

What should a taxi driver know?

- а) how cook a dinner;
- б) how teach pupils;
- в) how play football;
- г) how drive a car.

9. Выбрать правильный ответ на вопрос

What skills need a secretary?

- а) type and take message;
- б) cook;
- в) drive a car;
- г) write a poem;

Тема 2.5. Новости, средства массовой информации.

Прочитайте текст и письменно ответьте на вопросы.

Mass Media

Mass media (that is the press, the radio and television) play an important role in the life of society. They inform, educate and entertain people. They also influence the way people look at the events and sometimes make them change their views. Mass media usually create public opinion. Millions of people watch TV and read newspapers in their spare time.

Everybody can find there something interesting. On the radio one can hear music, plays, news and various discussions of current events or commentaries. Newspapers give more detailed reviews of political life, culture and sports.

There is a lot of advertising in mass media. Some of TV and radio stations and newspapers are owned by different corporations. The owners can advertise whatever they choose.

Mass media brings to millions of homes not only entertainment and news but also cultural and educational programs.

There is a great number of TV channels, cable TV, satellite TV and lots of radio stations and newspapers now in the Russian Federation.

Questions:

1. What is it “mass media”?
2. What does “press” denote?
3. What does press do?
4. Why are TV is so popular among people?
5. What is a special feature in modern broadcasting?

Тема 2.14. искусство и развлечения

Прочитайте текст и заполните таблицу.

«+» предпочитают смотреть

«-» не смотрят

	music show	a sops	cartoon	Food and Drink show	documentary film	game show	wild life programme	feature film
Frank								
Grandma								
Mother								
Lucy								
Father								

Tape script

Frank: Thanks, Mum. Dinner was great!

Mother: I'm glad you liked it. What about washing up?

Frank: Eh... What's the time, Dad?

Father: Seven exactly.

Frank: Oh! There's a pop music programme on BBC 1 at seven!

Lucy: I'm watching Cinderella!

Frank: Oh, no! You've been watching cartoons all day!

Lucy: But it's my favorite!

Mother: Now, children, stop it. Let's choose a programme that'll suit all of us.

Grandma: We have very different interests...

Frank: It's alright. I'm sure we can agree. Here's the TV Guide. Now, one by one, tell me what you'd like to watch. Then we'll choose a programme for all of us.

Frank: Alright. I'm definitely not going to watch the cartoon and the game show.

Father: Fine. Now, what about Grandma?

Grandma: I think we should watch the Food and Drink show. It is very helpful... Or, the cartoon. I like fairy tales. But I don't care for politics very much. I love programmes about wildlife. And a good feature film would be nice...

Father: What about you, sweetheart?

Mother: Actually, I don't have any preferences. I'd watch anything except the two programmes that have already started. I like to see a programme from beginning to the end. And ... also... I'm not very fond of soaps, you know...

Lucy: But, I don't like pop music. You always say it's not good for children, don't you?

Mother: Yes, dear.

Lucy: And I don't like long movies.

Mother: Right. What about you, Jack?

Father: You know. I'm not so fond of comedies or shows of any kind. But I would really enjoy watching a good documentary, or something about nature...

Lucy: What are we gonna watch then, Dad?

Father: Well, ladies and gentlemen, we are going to watch...

Времянаподготовкуивыполнение:

Подготовка 5 мин.

Выполнение 40 минут

Всего 45 минут

6.1.4. Письмо.

Проверяемые знания, умения: З 1, У 3

Проверяемые ОК, ПК: 1, 2, 4, 6, 8 ПК 3.4

При выполнении задания обратите внимание на необходимость соблюдения указанного объема письма. Письмо недостаточного объема, а также часть текста письма, превышающая объем, не оценивается.

Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни.

You have received a letter from your English-speaking pen-friend Ben.

... I've found that almost everyone in my class does sports. I've never done any sport at all and now I feel that it's time to start. What sports are the most popular with your friend? What sports do people in your country do in winter? What do you do in Physical Education classes at school?

Write him a letter and answer his 3 questions.

Write 80-100 words. Remember the rules of letter writing.

Тема 2.9. Культурно-исторические особенности своей страны и стран изучаемого языка.

You have received a letter from your English-speaking pen-friend Martin.

... Mybestfriendhadabirthdaypartyastweekend. We went on a picnic. There were a lots of people and it was great. Andwhenisyourbirthday? Howdoyouusuallycelebrateit? What present would you like to get for your next birthday?

Write him a letter and answer his 3 questions.

Write 80-100 words. Remember the rules of letter writing.

Тема 2.14. Искусство и развлечения

You have received a letter from your English-speaking pen-friend Ann.

... Yesterday my parents took me to the concert. To tell the truth, I didn't want to go, but Mum insisted and she was right! I enjoyed the concert very much, even though it was classical music. And what kind of music do you like? Do you have Music lessons at school? What musical instrument do you play or would you like to learn to play, why?

Write him a letter and answer his 3 questions.

Write 80-100 words. Remember the rules of letter writing.

Критерии оценивания:

Оценка «5»

Задание полностью выполнено: все аспекты, указанные в задании, раскрыты. Текст логически выстроен, использованы специальные языковые средства для передачи логической связи; текст правильно структурирован. Использована разнообразная лексика и различные грамматические структуры в соответствии с поставленной задачей. Лексико-грамматические ошибки практически отсутствуют.

Оценка «4»

Задание полностью выполнено: все аспекты, указанные в задании, раскрыты. Текст логически выстроен, использованы специальные языковые средства для передачи логической связи; текст правильно структурирован. Использована лексика и различные грамматические структуры в соответствии с поставленной задачей. Встречаются отдельные ошибки в употреблении слов, грамматических структур, которые не затрудняют понимание текста. Простые предложения грамматически правильны.

Оценка «3»

Задание выполнено частично: некоторые аспекты, указанные в задании, не раскрыты; имеются нарушения стилевого оформления речи. Имеются ошибки в использовании средств логической связи, допущены ошибки в структурировании текста. Использовано ограниченное количество лексических единиц и простые грамматические структуры. Допущено значительное количество языковых ошибок. Некоторые ошибки могут затруднять понимание текста. Допущены отдельные орфографические и пунктуационные ошибки.

Оценка «2»

Задание не выполнено: не раскрыты аспекты, указанные в задании. В тексте отсутствует логика, письмо не оформлено. Использованное крайне ограниченное количество лексических единиц и многочисленные грамматические ошибки не позволяют выполнить поставленную задачу. Допущены многочисленные орфографические ошибки и не соблюдены правила пунктуации, что затрудняет понимание текста.

Время на подготовку и выполнение:

Подготовка 5 мин.;

Выполнение 30 мин.;

оформление и сдача 10 мин.;

всего 45 мин.

Дифференцированный зачет 8 семестр

Проверяемые знания, умения: З1, У1, У2, У3

Проверяемые ОК, ПК: 1-11, ПК 3.2, 3.4

Задание 1. Грамматика и лексика.

Прочитайте приведенный ниже текст. Преобразуйте слова, напечатанные заглавными буквами после номеров **В4-В10** так, чтобы они грамматически соответствовали содержанию текста. Заполните пропуски полученными словами. Каждый пропуск соответствует отдельному заданию из группы **В4-В10**.

Who really discovered America?

B4. Everybody knows that Christopher Columbus discovered America. However, America_____after Amerigo Vespucci who explored the eastern coast of South America. (name)

B5. Was he really the first to reach the continent? The great Norwegian explorer Thor Heyerdal_____it wasn't true.(think)

B6. He believed that ancient people were able to build boats that_____cross oceans. (can)

B7. To test his ideas, Heyerdal decided to build a copy of the reed boats,which_____in ancient Egyptian paintings and sail across the Atlantic. (picture)

B8. On May 25, 1969 the boat called Ra left a port in Morocco and headed across the_____part of the Atlantic. (wide)

B9. Before reaching Barbados, Ra_____but all the members of the expedition survived and wanted to try again. (break)

B10. So, on May 17, 1970 Ra II successfully crossed the Atlantic,_____that ancient civilizations had enough skill to reach America long before Columbus. (prove)

Задание 2. Чтение

Прочитайте текст и заполните пропуски 1-6 частями предложений А-Г. Одна из частей в списке А-Г лишняя. Перенесите ответы в таблицу.

Before the Hubble Space Telescope was launched, scientists thought they knew the universe. They were wrong.

The Hubble Space Telescope has changed many scientists' view of the universe. The telescope is named after American astronomer Edwin Hubble, 1_____.

He established that many galaxies exist and developed the first system for their classifications.

In many ways, Hubble is like any other telescope. It simply gathers light. It is roughly the size of a large school bus. What makes Hubble special is not what it is, 2_____.

Hubble was launched in 1990 from the «Discovery» space shuttle and it is about 350 miles above our planet, 3_____.

It is far from the glare of city lights, it doesn't have to look through the air, 4_____.

And what a view it is! Hubble is so powerful it could spot a fly on the moon.

Yet in an average orbit, it uses the same amount of energy as 28-100-watt light bulbs. Hubble pictures require no film. The telescope takes digital images, 5_____.

Hubble has snapped photos of storms on Saturn and exploding stars. Hubble doesn't just focus on our solar system. It also peers into our galaxy and beyond. Many Hubble photos show the stars that make up the Milky Way galaxy. A galaxy is a city of stars.

Hubble cannot take pictures of the sun or other very bright objects, because doing so could «fry» the telescope's, but it can detect infrared and ultra violet light, 6_____.

Some of the sights of our solar system that Hubble has glimpsed may even change the number of planets in it.

- A. which is above Earth's atmosphere.
- B. which are transmitted to scientists on Earth.
- C. which is invisible to the human eye.
- D. who calculated the speed at which galaxies move.
- E. so it has a clear view of space.
- F. because many stars are in clouds of gas.

G. but where it is.

Задание 3. Письмо

You have **20 minutes** to do the task.

...I know that the climate is not the same in different parts of your big country. As we have agreed I'll be visiting you at the end of May. What is the weather like in May in the place you live? I'd like to know what clothes to bring with me. By the way, what season do you like best and why?..

Write a letter to Dan and answer his questions.

Write about **100-140** words.

Remember the rules of letter writing.

Задание 4. Говорение

Task 1 (3-3,5 minutes).

Give a talk on **your future profession**.

Remember to say:

- mind advantages and disadvantages of the profession;
- why you personally chose it;

You will have to talk for **2-2,5 minutes**.

6.2. Время на подготовку и выполнение:

подготовка 20 мин.;

выполнение 1 часа 20 мин.;

оформление и сдача 20 мин.;

всего 2 часа мин.

6.3. Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка
<i>3.1. Лексика и грамматика</i>	Используемый словарный запас соответствует поставленной задаче; практически нет нарушений в использовании лексики.	
<i>У1. Говорение</i>	цель общения успешно достигнута, тема раскрыта в заданном объеме, социокультурные знания использованы в соответствии с ситуацией общения.	

У2. Чтение		
У3. Письмо	содержание отражает все аспекты, указанные в задании; стилевое оформление речи выбрано правильно с учетом цели высказывания и адресата; соблюдены принятые в языке нормы вежливости	

Критерии оценивания:

Лексика и грамматика оценивается за каждый правильный ответ в 2 балла.

Чтение оценивается за каждый правильный ответ в 3 балла.

Письмо оценивается по критериям: 1. Содержание; 2. Организация текста; 3. Лексика; 4. Грамматика; 5. Орфография. Каждый критерий оценивается в 5 баллов.

Говорение оценивается по критериям: 1. Содержание; 2. Взаимодействие с собеседником; 3. Лексическое оформление речи; 4. Грамматическое оформление речи; 5. Произношение. Каждый критерий оценивается в 5 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

6.4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

1. Агабекян, И.П. Английский для средних специальных заведений [Текст] / И.П. Агабекян. — Ростов я/д.: «Феникс», 2001. — 180 с.
2. Выборова, Г.Е., Easy English. Базовый курс [Текст]: учебник для учащихся средней школы и студентов неязыковых вузов / Г.Е. Выборова, Х.С.Махмурян. — М.: Аст-Пресс, 2000. — 260 с.
3. Выборова Г.Е., Махмурян К.С. Сборник упражнений по английской грамматике к базовому курсу «Easy English»: Учебное пособие для учащихся средней школы и студентов неязыковых вузов. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2000. – 176 с.
4. Выборова Г.Е., Мельчина О.П. 70 устных тем по английскому языку: Пособие к базовому курсу «Easy English». М.: АСТ-ПРЕСС, 1999. -160 с.

Интернет-ресурсы

www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видов-речевых умений и навыков.

www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish

www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm

www.handoutsonline.com

www.enlish-to-go.com (for teachers and students)

www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)

www.icons.org.uk

www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher's Portfolio

www.standart.edu.ru

www.internet-school.ru

www.onestopenglish.com - Интернет-ресурс содержит методические рекомендации и разработки уроков ведущих методистов в области преподавания английского языка. Включает уроки, разработанные на основе материалов из TheGuardianWeekly, интерактивные игры, музыкальные видео, аудиоматериалы, демонстрационные карточки.

www.macmillan.ru - интернет-ресурс с методическими разработками российских преподавателей, содержит учебные программы и календарно-тематические планирования курсов английского языка повседневного и делового общения.

www.hltmag.co.uk (articles on methodology)

www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)

www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)

www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources) 21

Учебники и интерактивные материалы

www.longman.com

www.oup.com/elt/naturalenglish

www.oup.com/elt/englishfile

www.oup.com/elt/wordskills

Lesson Resources

www.bntishcouncil.org/learnenglish.htm

www.teachingenglish.org.uk

www.bbc.co.uk/skillswise N/

www.bbclearningenglish.com

www.cambridgeenglishonline.com

www.teachitworld.com

www.teachers-pet.org

www.coilins.co.uk/corpus

www.flo-joe.com

Publishers:

www.oup.com/elt

www.cambridge.org/elt

www.macmillanenglish.com

www.pearsonlongman.com

www.teacherweb.com

www.teach-noiogy.com

www.theconsultants-e.com/webquests/

Audio Resources

www.bbdearningenglish.com

www.britishcouncil.org/learnenglish-podcasts.htm news.bbc.co.uk/cbbcnews

www.onestopenglish.com

www.eIllo.org

www.breakingnewsenglish.com

www.splendid~speaking.com

<http://audacity.sourceforge.net7>

Video Resources

www.bbc.co.uk/iplayer

www.itv.com/

news.sky.com/skynews/video

www.channel4.com/video

www.channel4learning.com/

www.youtube.com

www.videojug.com

www.nationalgeographic.co.uk/video

www.eslvideo.com

www.teflclips.com

<http://nowostey.net/films/page/5/>

<http://prezi.com/>

<http://www.photofunia.com/> 22

<http://www.screenjelly.com/>

<http://www.teachertrainingvideos.com/>

<http://www.teflclips.com/>

<http://www.wordle.net/>

<http://www.mozilla-europe.org/ru/firefox/>

<http://voicethread.com/#home>

http://www.lexutor.ca/concordancers/concord_e.html

<http://www.lexutor.ca/>

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОУП.04 Физическая культура**

Код специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Дальнегорск, 2018

І ПАСПОРТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Физическая культура».

Контрольно-оценочные средства включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Контрольно-оценочные средства разработаны на основании положений:

основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки СПО для обучающихся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

В результате изучения учебной дисциплины «Физической культуры» обучающийся должен знать:

- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни.

уметь:

-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;

II ПРОЦЕДУРА И МЕТОДИКА КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины

Физическая культура

Перечень основных показателей оценки результатов, элементов практического опыта, знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Код и наименование элемента	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
З - 1	Знать (З)/понимать: – влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни; – способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности; – правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;
З - 2	
З - 3	
У- 1	Уметь (У): – выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной

У- 2	и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики; – выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; – проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями; – преодолевать искусственные и естественные препятствия с
У- 3	

У- 4	использованием разнообразных способов передвижения;
У- 5	– выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;
У- 6	– осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;
У- 7	- 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.

2.2. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У – 1 Выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, композиции ритмической и аэробной гимнастики, комплексы упражнений атлетической гимнастики	Комплексы упражнений	зачет Дифференцированный
У-2 Выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации	Фронтальный опрос Комплексы упражнений Практические задания	
У-3 Проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями	Комплексы упражнений Практические задания	
У-4 Преодолевать искусственные и естественные препятствия с использованием разнообразных способов передвижения	Комплексы упражнений Практические задания	
У-5 Выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки	Комплексы упражнений Практические задания	
У-6 Осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой	Практические задания	
У-7 Выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике и лыжам при соответствующей тренировке, с учетом состояния	Контрольные нормативы	

здоровья и функциональных возможностей своего организма	
3-1 Влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличение продолжительности жизни	Задания в тестовой форме
3-2 Способы контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности	Задания в тестовой форме
3-3 Правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	Задания в тестовой форме

Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений.

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания									
	З-1	З-2	З-3	У-1	У-2	У-3	У-4	У-5	У-6	У-7
Раздел 1. Теоретическая часть	Ф-О	Ф-О	Ф-О		Ф-О	Ф-О				
Раздел 2. Легкая атлетика	Т-3	Т-3	Т-3	К-У	П-3	К-У П-3	К-У П-3	К-У П-3	П-3	К-Н
Раздел 3. Гимнастика.	Т-3	Т-3	Т-3	К-У	П-3		К-У П-3	К-У П-3	П-3	К-Н
Раздел 4 Теоретическая часть	Ф-О	Ф-О	Ф-О		Ф-О	Ф-О				
Раздел 5 Спортивные игры (баскетбол, волейбол)	Т-3	Т-3	Т-3	К-У	П-3	К-У П-3	К-У П-3	К-У П-3	П-3	К-Н
Раздел 6 Контрольные нормативы.	Т-3	Т-3	Т-3	К-У	П-3		К-У П-3	К-У П-3	П-3	К-Н

Т-3 – тестовое задание

П-3 – практическое задание

Ф-О – фронтальный опрос

К-Н – контрольный норматив

К-У – комплекс упражнений

Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации.

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания									
	З-1	З-2	З-3	У-1	У-2	У-3	У-4	У-5	У-6	У-7
Раздел 1 Теоретическая часть	ДЗ №1	ДЗ №1	ДЗ №1							
Раздел 2. Легкая атлетика				ДЗ №1 ДЗ	ДЗ №1 ДЗ	ДЗ №1 ДЗ	ДЗ №1 ДЗ			ДЗ №1 ДЗ

				№4	№4	№4	№4			№4
<i>Раздел 3.</i> Гимнастика.				ДЗ №3	ДЗ №3	ДЗ №3		ДЗ №3		
<i>Раздел 4.</i> Теоретическая часть	ДЗ №3	ДЗ №3	ДЗ №3							
<i>Раздел 5.</i> Спортивные игры (баскетбол, волейбол)					ДЗ №3	ДЗ №3		ДЗ №3	ДЗ №3	
<i>Раздел 9</i> Контрольные нормативы				ДЗ №4	ДЗ №4	ДЗ №4	ДЗ №4			ДЗ №4

ДЗ №1 – Дифференцированный зачет №1

ДЗ №2 – Дифференцированный зачет №2

ДЗ №3 – Дифференцированный зачет №3

ДЗ №4 – Дифференцированный зачет №4

2.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

Оценивание результатов обучения обучающихся по дисциплине «Физическая культура» осуществляется по регламенту текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль в семестре проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы студентов. Результаты текущего контроля подводятся по шкалебалльно-рейтинговой системы.

Текущий контроль осуществляется два раза в семестр по календарному графику учебного процесса в рамках проведения контрольных точек.

Формы текущего контроля знаний:

- устный опрос;
- тестирование;
- выполнение практических заданий,
- написание рефератов.

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется обучающимися в течение всего семестра, после изучения новой темы.

Выполнение практических заданий производится студентом в соответствии с планом-графиком. Преподаватель проверяет правильность выполнения практических заданий студентом.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от сложности задания.

Для определения фактических оценок каждого показателя выставляются следующие баллы

Фактические баллы за ответ на теоретический блок – от 0 до 50 баллов Подготовка и участие в практических занятиях – от 0 до 30 баллов. Подготовка доклада и презентации – от 0 до 20 баллов.

Студентам, пропустившим занятия и не ответившим по темам занятий, общий балл по текущему контролю снижается на 10% за каждый час пропуска занятий.

Студентам, проявившим активность во время практических занятий, общий балл по текущему контролю может быть увеличен на 10-15%.

Итоговый контроль освоения умения и усвоенных знаний дисциплины «Физическая культура» осуществляется путем дифференцированного зачета. Условием допуска к дифференцированному зачету является положительная текущая аттестация по всем практическим заданиям учебной дисциплины, ключевым теоретическим вопросам дисциплины.

III КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕННЫХ УМЕНИЙ И УСВОЕННЫХ ЗНАНИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

Комплект контрольно-оценочных средств включает в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

3.1 Текущий контроль

Оценочные средства для контроля успеваемости обучающихся к первой контрольной точке (КТ- 1)

Выполните тестовое задание

Общие рекомендации по выполнению тестового задания (для специальной медицинской группы)

1. Внимательно прочитайте задание, выберите правильный вариант ответа.
 2. Задание выполняется на бланке ответа и сдается для проверки преподавателю.
1. Способность выполнять координационно-сложные двигательные действия называется:
 - а. ловкостью б. гибкостью
 - в. силовой выносливостью
 2. Плоскостопие приводит к:
 - а. микротравмам позвоночника
 - б. перегрузкам организма
 - в. потере подвижности
 3. Во время игры в баскетбол игра начинается при наличии на площадке:
 - а. трех игроков
 - б. четырех игроков
 - в. пяти игроков
 4. При переломе плеча шиной фиксируют:
 - а. локтевой, лучезапястный суставы
 - б. плечевой, локтевой суставы
 - в. лучезапястный, локтевой суставы
 5. К спортивным играм относится:
 - а. гандбол
 - б. лапта
 - в. салочки
 6. Динамическая сила необходима при:
 - а. толкании ядра
 - б. гимнастике
 - в. беге
 7. Расстояние от центра кольца до линии 3-х очкового броска в баскетболе составляет:
 - а. 5 м
 - б. 7 м

в. 6,25 м

8. Наиболее опасным для жизни является перелом.

а. открытый б. закрытый с вывихом

в. закрытый

9. Продолжительность туристического похода для детей 16-17 лет не должна превышать: а. пятнадцати дней б. десяти дней

в. пяти дней

10. Основным строительным материалом для клеток организма являются:

а. углеводы

б. жиры в.

белки

11. Страной-родоначальницей Олимпийских игр является:

а. Древний Египет

б. Древний Рим

в. Древняя Греция

12. Наибольший эффект развития координационных способностей обеспечивает:

а. стрельба б. баскетбол

в. бег

13. Мужчины не принимают участие в:

а. керлинге

б. художественной гимнастике

в. спортивной гимнастике

14. Самым опасным кровотоком является:

а. артериальное

б. венозное

в. капиллярное

15. Вид спорта, который не является олимпийским –

это: а. хоккей с мячом б. сноуборд

в. керлинг

16. Нарушение осанки приводит к расстройству:

а. сердца,

легких б.

памяти в. зрение

17. Спортивная игра, которая относится к подвижным играм:

а. плавание

б. бег в мешках

в. баскетбол

18. Мяч заброшен в кольцо из-за площадки при вбрасывании. В игре в баскетбол он:
- а. засчитывается
 - б. не засчитывается
 - в. засчитывается, если его коснулся игрок на площадке
19. Видом спорта, в котором обеспечивается наибольший эффект развития гибкости, является:
- а. гимнастика б. керлинг
 - в. бокс
20. Энергия для существования организма измеряется в:
- а. ваттах
 - б. калориях
 - в. углеводах

Оценочные средства для контроля успеваемости обучающихся к первой контрольной точке (КТ- 2)

Выполните тестовое задание

Общие рекомендации по выполнению тестового задания (для специальной медицинской группы)

1. Внимательно прочитайте задание, выберите правильный вариант ответа.
 2. Задание выполняется на бланке ответа и сдается для проверки преподавателю.
1. Способность противостоять утомлению при достаточно длительных нагрузках силового характера называется:
- а. быстротой
 - б. гибкостью
 - в. силовой выносливостью
2. Нарушение осанки приводит к расстройству:
- а. сердца,
 - б. легких
 - в. памяти
 - г. зрения
3. Если во время игры в волейбол мяч попадает в линию, то:
- а. мяч засчитан
 - б. мяч не засчитан
 - в. повторная подача мяча
4. При переломе голени шину фиксируют на:
- а. голеностоп , коленном суставе
 - б. бедре, стопе, голени
 - в. голени
5. К подвижным играм относятся:
- а. плавание
 - б. бег в мешках
 - в. баскетбол

6. Скоростная выносливость необходима на занятиях:
- а. боксом
 - б. стайерским бегом
 - в. баскетболом
7. Оказывая первую доврачебную помощь при тепловом ударе необходимо:
- а. окунуть пострадавшего в холодную воду
 - б. расстегнуть пострадавшему одежду и наложить холодное полотенце
 - в. поместить пострадавшего в холод
8. Последние летние Олимпийские игры современности состоялись в:
- а. Лейк-Плесида б.
 - Солт-Лейк-Сити в.
 - Пекине
9. В однодневном походе дети 16-17 лет должны пройти не более:
- а. 30 км
 - б. 20км
 - в. 12 км
10. Энергия, необходимая для существования организма измеряется в:
- а. ваттах
 - б. калориях
 - в. углеводах
11. Отсчет Олимпийских игр Древней Греции ведется
- с: а. 776 г.до н.э.
 - б. 876 г..до н.э.
 - в. 976 г. до н.э.
12. Вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект развития гибкости – это:
- а. бокс б. гимнастика
 - в. керлинг
13. Для опорного прыжка в гимнастике применяется:
- а. батут
 - б. гимнастика
 - в. керлинг
14. Под физической культурой понимается:
- а. выполнение физических упражнений
 - б. ведение здорового образа жизни в.
 - наличие спортивных сооружений
15. Кровь возвращается к сердцу по:
- а. артериям
 - б. капиллярам
 - в. венам

16. Идея и инициатива возрождению Олимпийских игр принадлежит:

- а. Хуан Антонио Самаранчу
- б. Пьеру Де Кубертену
- в. Зевсу

17. ЧСС у человека в состоянии покоя

- составляет: а. от 40 до 80 уд \мин
б. от 90 до 100 уд \мин
в. от 30 до 70 уд \мин

18. Длина круговой беговой дорожки

- составляет: а. 400 м б. 600 м
в. 300 м

19. Вес мужской легкоатлетической гранаты составляет:

- а. 600 г б. 700 г
в. 800 г

20. Высота сетки в мужском волейболе составляет:

- а. 243 см
б. 220 см
в. 263 см

3.2 Промежуточная аттестация

Таблица оценок образовательных достижений обучающихся по результатам текущего контроля

Учебные нормативы (тесты)
по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств
для обучающихся основной медицинской группы здоровья учебных заведений
СПО на базе 9 классов.

Вид упражнения	Пол	Год обучения и оценка					
		I семестр обучения			II семестр обучения		
		«5»	«4»	«3»	«5»	«4»	«3»
Бег 100 м. (сек.)	Ю	14,0	14,4	15,0	13,6	14,0	14,4
	Д	16,5	17,5	18,0	16,0	16,5	17,5
Бег 1000 м., 500 м. (мин. сек.)	Ю	3,40	3,50	4,0	3,30	3,40	3,50
	Д	1,55	2,0	2,15	1,48	1,55	2,0
Бег 3000 м. 2000 м. (мин. сек.)	Ю	13,5	14,3	15,0	13,30	13,5	14,3
	Д	11,15	12,0	12,5	10,50	11,15	12,0
Прыжок в длину с места (м. см.)	Ю	2,15	2,0	1,90	2,25	2,15	2,0
	Д	1,75	1,60	1,50	1,85	1,75	1,60
Прыжок в длину с	Ю	4,30	4,0	3,80	4,50	4,30	4,0

разбега «согнув ноги» (м. см.)	Д	3,40	3,20	3,0	3,60	3,40	3,20
Прыжок в высоту (м. см.)	Ю	1,26	1,20	1,15	1,35	1,30	1,26
	Д	1,05	1,0	90	1,15	1,10	1,05
Метание гранаты 700г., 500 г. (м. см.)	Ю	29	25	23	32	28	25
	Д	18	13	11	21	18	15
Поднимание туловища из положения лежа на спине, руки за головой (раз)	Д	30	25	20	40	30	25
Подтягивание на высокой перекладине (раз)	Ю	11	9	7	13	11	9
Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (раз)	Ю	30	25	20	40	35	30
	Д	10	8	6	15	11	8
Приседание на одной ноге без опоры	Ю	10/10	8/8	6/6	12/12	10/10	8/8
	Д	8/8	6/6	5/5	10/10	8/8	6/6
В висе поднимание прямых ног до касания перекладины	Ю	8	6	4	10	8	6
Челночный бег 3X10 сек.	Ю	8,0	8,4	8,7	7,5	8,0	8,4
	Д	8,7	9,3	9,7	8,4	8,7	9,3
Бросок б/б мяча в корзину со штрафной линии (из 10 попыток)	Ю	6	5	4	7	6	5
	Д	5	4	3	6	5	4
Ведение б/б мяча с броском в корзину от щита (7 попыток)	Ю	5	4	3	6	5	4
	Д	5	4	3	6	5	4
Передача и ловля отскочившего баскетбольного мяча с расстояния 3 м за 30 сек	Д	25	20	15	30	25	20
Верхняя прямая подача в/б мяча в пределы площадки (5 попыток)	Ю	4	3	2	5	4	3
	Д	4	3	2	5	4	3
Верхняя передача в/б мяча над собой (высота взлета мяча не менее 1 м)	Д	13	10	8	15	12	10
Ведение ф/б мяча с обводкой 4 стоек и удар по воротам (попадание обязательно)	Ю	5	4	3	7	5	4
Удары ф/б мяча на точность в ворота с расстояния 16,5м, из 5 попыток	Ю	4	3	2	5	4	3

**Учебные нормативы (тесты)
по освоению навыков, умений,
развитию двигательных качеств**

**для обучающихся и подготовительной медицинской группы здоровья учебных заведений СПО
на базе 9 классов.**

Вид упражнения	Пол	Год обучения и оценка					
		I семестр обучения			II семестр обучения		
		«5»	«4»	«3»	«5»	«4»	«3»
Бег 100 м. (сек.)	Ю	14,4	15,0	15,5	14,0	14,4	15,0
	Д	17,5	18,0	18,5	16,5	17,5	18,0
Бег 1000 м., 500 м. (мин. сек.)	Ю	3,50	4,0	4,10	3,40	3,50	4,0
	Д	2,0	2,15	2,30	1,55	2,0	2,15
Бег 3000 м. 2000 м. (мин. сек.)	Ю	14,3	15,0	15,20	13,5	14,3	15,10
	Д	12,0	12,5	13,0	11,15	12,0	12,5
Прыжок в длину с места (м. см.)	Ю	2,0	1,90	1,70	2,15	2,0	1,90
	Д	1,60	1,50	1,30	1,75	1,60	1,50
Прыжок в длину с разбега «согнув ноги» (м. см.)	Ю	4,0	3,80	3,60	4,30	4,0	3,80
	Д	3,20	3,0	2,80	3,40	3,20	3,0
Прыжок в высоту (м. см.)	Ю	1,20	1,15	1,05	1,25	1,20	1,10
	Д	1,0	90	80	1,10	1,05	90
Метание гранаты 700г., 500 г. (м. см.)	Ю	25	23	21	28	25	23
	Д	13	11	10	18	15	13
Поднимание туловища из положения лежа на спине, руки за головой (раз)	Д	25	20	17	30	25	20
Подтягивание на высокой перекладине (раз)	Ю	9	7	6	11	9	7
Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (раз)	Ю	25	20	17	35	30	20
	Д	8	6	5	11	8	6
Приседание на одной ноге без опоры	Ю	8/8	6/6	5/5	10/10	8/8	6/6
	Д	6/6	5/5	4/4	8/8	6/6	5/5
В висе поднимание прямых ног до касания перекладины	Ю	6	4	3	7	6	5
Челночный бег 3X10 сек.	Ю	8,4	8,7	8,9	8,0	8,4	8,7
	Д	9,3	9,7	9,9	8,7	9,3	9,7
Бросок б/б мяча в корзину со штрафной линии (из 10 попыток)	Ю	5	4	3	6	5	4
	Д				5	4	3
Ведение б/б мяча с	Ю				5	4	3

броском в корзину от щита (7 попыток)	Д				5	4	3
Передача и ловля отскочившего баскетбольного мяча с расстояния 3 м за 30 сек	Д				25	20	15
Верхняя прямая подача в/б мяча в пределы площадки (5 попыток)	Ю	4	3	2	5	4	3
	Д	4	3	2	5	4	3
Верхняя передача в/б мяча над собой (высота взлета мяча не менее 1 м)	Д	10	8	6	12	10	8
Ведение ф/б мяча с обводкой 4 стоек и удар по воротам (попадание обязательно)	Ю	5	4	3	6	4	3
Удары ф/б мяча на точность в ворота с расстояния 16,5м, из 5 попыток	Ю	3	2	1	4	3	2

III. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ В ПРОЦЕССЕ ПРОВЕДЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ, ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ, ТЕСТИРОВАНИЯ, А ТАКЖЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ, ПРОЕКТОВ, ИССЛЕДОВАНИЙ.

3.3 Контроль самостоятельной работы по дисциплине «Физическая культура»

Темы письменных работ (для обучающихся спец мед группы):

1. Физическая культура и спорт как социальные явления общества. Современное состояние физической культуры и спорта.
2. Организм человека, как единая биологическая система. Воздействие средств физической культуры и спорта, природных, социальных и экологических факторов на организм.
3. Понятие о питании. Требования к организации правильного питания, принципы и содержание.
4. Понятия о гигиене. Значение гигиенических требований и норм для организма.
5. Закаливание организма. Средства, принципы и методы закаливания.
6. Причины, следствие и профилактика заболеваний опорно-двигательного аппарата (нарушение осанки, плоскостопие, мышечная атрофия). Понятие гиподинамии, гипердинамии.
7. Вредные привычки. Пагубность их воздействия на организм. Меры профилактики, способы борьбы.

8. Массаж, виды массажа. Влияние массажа на функциональное состояние организма.
9. Меры безопасности на занятиях физической культуры и спортом.
Гигиенические требования и нормы.
10. Здоровье человека и факторы, его определяющие. Требования к организации Здорового Образа Жизни (ЗОЖ).
11. Особенности ЛФК (лечебная физкультура), корригирующей гимнастики и т.п. Методика составления программ по физической культуре с оздоровительной, рекреационной направленностью.
- 12 Особенности, содержание и структура спортивной подготовки.
- 13 Учет половых и возрастных особенностей при занятиях физической культурой и спортом.
14. Физические качества. Методы воспитания физических качеств на занятиях физической культурой и спортом.
15. Возможности и условия коррекции физического развития, телосложения, функциональных возможностей организма средствами физической культуры и спорта.
16. Самоконтроль на занятиях физической культурой и спортом. Способы и методы самоконтроля за функциональным состоянием организма.
17. Врачебный и педагогический контроль на занятиях физической культурой и спортом. Их цели, задачи, содержание.
18. Понятие об утомлении и переутомлении. Средства восстановления.
19. Изменение показателей функционального состояния организма под воздействием регулярных занятий физической культурой и спортом.
20. Понятие профессионально-прикладной физической подготовки, её

Комплекс упражнений для самостоятельного выполнения

Комплекс № 1

Примерные упражнения, применяемые при кифозах

1. И.п. – стоя, руки к плечам; 1. – руки вверх, потянуться, вдох; 2. – И. п., выдох. Повторить 4-6 раз.
2. И.п. – О.с. 1.- отвести прямые руки назад, слегка прогнуться в грудном отделе позвоночника, отставить правую ногу назад на носок, вдох; 2. – И.п.; 3. – то же, что и 1., только отвести назад левую ногу; 4, - И.п. Повторить 6-8 раз.
3. И.п. – стоя, руки на голове, пальцы в «замок»; 1. – руки вверх, потянуться; 2. – И.п. Повторить 4-6 раз.
4. И.п. – стоя, руки перед грудью; 1. – развести руки в стороны, вдох; 2. – И.п. Повторить 6-8 раз.
5. И.п. – лежа на спине, руки вдоль тела, ноги согнуты в коленях; 1. – поднять таз, принять положение «полумост», вдох; 2. – И.п. Повторить 4-5 раз.
6. И.п. – лежа на животе, руки на пояс; 1. – оторвать туловище и правую ногу от пола, прогнуться; 2. – И.п.; 3. – оторвать туловище и левую ногу от пола; 4. – И.п. Вдох на 2;4, Выдох на 1;3. Повторить 6 раз.

7. И.п. – упор на коленях; 1. – выпрямить вперед правую руку и назад левую ногу; 2.-И.п.; 3. – выпрямить вперед левую руку и назад правую ногу; 4. – И.п. Повторить 6 раз.

8. И.п. – стоя руки на пояс, на голове мешочек с песком. Ходьба с различными движениями рук.

Комплекс № 2

Упражнения при нарушении функций дыхания

1. И.п. – сидя на стуле; 1. – руки в стороны, вдох; 2.- согнуть ногу и поставить стопу на сидение стула, прижать ее к себе руками, выдох. Поочередно каждой ногой 3-4 раза.

2. И.п. – упор на коленях; 1. – согнуть руки, наклониться к полу, выдох; 2. – И.п. Медленно 3- 4 раза.

3. И.п. – лежа на правом боку, правая рука под головой, левая вдоль туловища, правая нога согнута в колене; 1. – поднять левую руку, вдох; 2. – И.п., выдох со звуком «с-с-с-с». То же на другом боку.

4. И.п. – стоя, ноги врозь (средняя стойка), руки внизу; 1. – наклон туловища влево, правая рука скользит к подмышечной впадине; 2. – И.п.; 3. – то же, что и 1., но вправо; 4. – И.п.

5. И.п. – о.с.; 1. – поднять руки через стороны вверх, вдох; 2. – подтянуть левое колено к животу, обхватить его руками, выход с произношением звука «у- у-у-у»; 3. – 1.; 4. – И.п. Поочередно каждой ногой.

6. И.п. – стоя на коленях, руки на пояс; 1. – прогнуться, вдох; 2. – сесть на пятки, грудью коснуться колен, выдох с произношением звука «с-с-с-с»; 3. – 1.; 4. – И.п., выдох

7. И.п. – стоя, ноги врозь (средняя стойка), гимнастическая палка на лопатках; 1. – поднять руки вверх, подняться на носки, вдох; 2. – наклониться вперед, выдох через нос с произношением звука «м-м-м-м»; 3. – 1.; 4. – И.п.

8. И.п. – сидя на стуле, ноги широко врозь, руки на пояс; 1. – руки в стороны, вдох; 2. – наклониться к левой ноге, достать руками пальцев стопы, выдох; 3.- 1.; 4. – то же что и 2.,но к правой ноге; 5. – 1.; 6. – И.п.

Комплекс № 3

Упражнения при заболевании печени и желчевыводящих путей

1. И.п. – лежа на спине, ноги выпрямлены, руки внизу; 1. – подтянуть правую ногу вверх, одновременно сгибая левую ногу, в колене, скользя по полу; 2. – И.п. (Только одностороннее выполнение, 4- 6 раз).

2. И.п. – тоже, руки на пояс; 1. – приподнять голову и плечи, посмотреть на стопы; 2. – И.п. 4-6 раз.

3. Диафрагмальное дыхание. И.п. – лежа на левом боку, левая рука выпрямлена вверх, левая нога полусогнута; 1. – поднять правую руку вверх, вдох; 2. – согнуть правую ногу и поднять к груди, выдох; 3. – выпрямить ногу; 4. – И.п. 6-8 раз.

4. И.п. – тоже, что в упражнении 4; 1. – выпрямить левую ногу, отвести обе ноги назад, прогнуться, вдох, 2. – подтянуть колени к животу, выдох. 6- 8 раз.

5. И.п.. – то же, что в упражнении 4; 1.- поднять правую руку и правую ногу, вдох, 2. – согнуть правое колено, прижать к животу, голову наклонить вниз, выдох 4-6 раз.

6. И.п. – упор на коленях; 1. – отвести голову назад, вдох; 2. – поднять скользящим движением правое колено к груди, коснуться лбом колена, выдох. 4- 6 раз только правой ногой.

7. И.п. – то же, что в упражнении 7; 1. – вдох, согнуть руки в локтях; 2. – лечь на живот, выдох. 3-4 раза.

Комплекс № 4

Упражнения, рекомендуемые при заболеваниях почек

1. И.п. – лежа на спине. Диафрагмальное дыхание. При вдохе брюшная стенка выпячивается вверх, при выходе опускается вниз.
2. И.п. – лежа на спине, ноги согнуты в коленях. Положить оба колена вправо, затем влево. 4-6 раз.
3. И.п. – лежа на спине, руки внизу. Скрестные движения прямыми ногами в горизонтальной плоскости 5-10 с.
4. И.п. – то же. Поднимание прямых ног поочередно и одновременно и их удержание над полом 2-3 с.
5. И.п. – упор на коленях. Поочередное отведение прямой ноги назад по 4-6 раз каждой ногой.
6. И.п. – то же. Скрестно коснуться левым локтем правого колена и наоборот по 3-5 раз.
7. И.п. – то же. Поочередное отведение прямой ноги в сторону по 4-6 раз.
8. И.п. – лежа на спине, ноги согнуты в коленях, стопы на полу, руки в стороны; 1-приподнять таз; 2 – И.п.; 3 – прижать колени руками к животу; 4 – И.п. 8-10 раз
9. И.п. – лежа на спине. Диафрагмальное дыхание, 2-3 раза.

Комплекс № 5

Комплекс гимнастических упражнений для глаз

Служит целям профилактики близорукости и ее прогрессировать, а также предназначается для лиц, чья работа связана с длительным рассмотрением близко расположенных мелких предметов.

1. И.п. – сидя. Крепко зажмурить глаза на 3-5 с, а затем открыть на 3-5 с. Повторить 6-8 раз. *Упражнение укрепляет мышцы век, способствует улучшению кровообращения и расслаблению мышц глаз.*
2. И.п. – стоя. Смотреть прямо перед собой 2-3 с, поставить палец правой руки по средней линии лица на расстоянии 25-30 см от глаз, перевести взгляд на конец пальца и смотреть на него 3-5 с, опустить руку. Повторить 10-12 раз. *Упражнение снижает утомление, облегчает зрительную работу на близком расстоянии.*
3. И.п. – сидя. Быстро моргать в течение 1-2 мин. *Способствует улучшению кровообращения.*
4. И.п. – стоя. Выпрямить руку вперед, смотреть на конец пальца выпрямленной руки, расположенной на средней линии лица, медленно приближать палец, не сводя с него глаз до тех пор, пока палец не начнет двоиться. Повторить 6-8 раз. *Упражнение облегчает зрительную работу на близком расстоянии.*
5. И.п. – сидя. Закрывать глаза. Массировать веки указательным пальцем круговыми движениями в течении 1 мин. *Упражнение расслабляет мышцы и улучшает кровообращение.*
6. И.п. – стоя. Поставить палец правой руки по средней линии лица на расстоянии 25-30 см от глаз, смотреть двумя глазами на конец пальца 3-5 с, прикрыть ладонью левой руки левый глаз на 3-5с, убрать ладонь, смотреть двумя глазами на конец пальца 3-5 с. То же левой рукой и правым глазом. Повторить 5-6 раз. *Упражнение укрепляет мышцы обоих глаз (бинокулярное зрение).*
7. И.п. – стоя. Отвести глаза в правую сторону. Медленно передвигая палец правой руки справа налево, следить глазами при неподвижной голове за пальцем. То же, но слева направо. Повторить 10-12 раз. *Упражнение укрепляет мышцы глаза горизонтального действия и совершенствует их координацию.*
8. И.п. – сидя. Тремя пальцами каждой руки легко нажать на верхнее веко в течение 1-2 с. Повторить 3-4 раза. *Упражнение улучшает циркуляцию внутриглазной жидкости.*

Комплекс №6

Упражнения на формирование и закрепление навыка правильной осанки

1. Стоя спиной к гимнастической стенке, принять правильную осанку (затылок, лопатки, ягодицы, пятки должны касаться гимнастической стенки). Повторять в течение занятия 5-10 раз.
2. Принять правильную осанку по требованию учителя после ходьбы или игры.
3. Сидя на гимнастической скамейке спиной к гимнастической стенке, принять правильную осанку (затылок, межлопаточную область и таз плотно прижать к гимнастической стенке). Проверить правильность расположения поясничного отдела позвоночника (между поясницей и стенкой должна проходить кисть, поставленная ребром).
4. Чередовать упражнение 1 и 3.
5. Стоя спиной к гимнастической стенке, принять правильную осанку, затем отойти от стенки, сохранив правильную осанку.
6. То же, но , отойдя от стенки, сделать несколько упражнений и снова принять правильную осанку.
7. Стоя спиной к стенке, принять правильную осанку, а затем последовательно расслабить мышцы плечевого пояса, ног. Вернуться в и.п.
8. И.П. - О.с. (исходное положение - основная стойка)-согнуть правую ногу, наклонить голову, прикоснуться лбом колена; 9.-И.П.-то же левой ногой;
- 10.-И.п. Стоя лицом к гимнастической стенке, взявшись руками за рейку (носки вместе, пятки чуть развести) подняться на носки и задержаться в этом положении 4-5 с.
11. Стоя у гимнастической стенки, держась руками за рейку, выполнить 10 полуприседаний, сохранить правильное положение позвоночника и головы. Необходим контроль со стороны учителя или партнера.
- 12.То же, выполняя полные приседания.
13. Ходьба с остановками. Во время ходьбы следить за правильностью осанки.
14. Стоя в парах, лицом друг к другу с мешочком или дощечкой на голове, проверить правильность осанки друг у друга.
15. То же, но выполняя различные движения руками, полуприсед, присед.
16. Ходьба по гимнастической скамейке с сохранением правильной осанки.
- 17.То же, но по узкой рейке перевернутой гимнастической скамейке.
18. Ходьба по гимнастической скамейке с мешочком на голове с сохранение правильной осанки.
19. Ходьба с мешочком на голове с перешагиванием через веревочку, гимнастическую скамейку, с бросками и ловлей мяча (следить за правильной осанкой).
20. Встать со скамейке с мешочком на голове, затем сесть на скамейку.
21. Подвижные игры с сохранением правильной осанки.

Комплекс №7

Упражнения для развития силовой выносливости мышц спины.

И.п. – лежа на животе, руки согнуть в локтях перед собой ладонями вниз, друг на друга, подбородок на кистях.

1. И.П.; 1. поднять голову и плечи, руки на пояс (живот от пола не отрывать, лопатки соединить), задержаться до 5с, 2, - и.п.
2. И.П.; 1. – руки в сторону; 2. – руки к плечам; 3. – в стороны; 4. – И.п.
3. И.П.; 1. – руки в сторону; 2. – за голову; 3. – в стороны; 4. – И.п.
4. 3. И.П.; 1. – руки вверх, удерживать положение до 5с.; 2.– И.п.
5. И.П.; 1. – руки вверх; 2. –руки к плечам; 3. –руки вверх; 4. – И.п. Задержаться в каждом положении 1-2 с.
6. И.П.; 1. – поднять голову и плечи, руки в стороны, к плечам, вверх, к плечам, в стороны; 2.- И.п.
7. То же, что 1,2,,3,4, но каждое положение держать 10-15-20 с.

8. И.П.; 1. – поднять голову и плечи, руки в стороны, сжимание и разжимание пальцев 5-10 раз; 2. – И.п.
9. И.П.; 1. – поднять голову и плечи, пружинистые движения прямыми руками назад; 2. – И.п.
10. И.П.; 1. – поднять голову и плечи, руки вверх, три хлопка в ладоши; 2. – И.п.
11. И.П.; 1. – поднять голову и плечи, руки в сторону небольшие круговые движения руками вперед и назад; 2. – И.п.
12. И.П.; 1.- движения руками как в бросе; 2. – И.п.
13. И.П.; 1.- движения руками - имитация бокса; 2. – И.п.
14. И.П.; 1. – поднять правую ногу на 20-30 см. от пола (не отрывая таз от пола). Удерживать 3 до 10 с; 2. – И.п.; 3.- поднять левую ногу на 20-30 см от пола (не отрывая таз от пола). Удерживать от 3 до 10с ; 4. – И.п.
15. И.П.; 1. движение ногами как при плавании способом «кроль».
16. И.П.; 1. Одновременно поднять обе ноги вверх (не отрывая таз от пола) и удерживать 3-5с; 2. И.П.
17. И.П.; 1. – поднять правую ногу; 2. – присоединить левую; 3. – опустить правую; 4. – опустить левую, И.п. Каждое положение удерживать 3-5 с.
18. То же, что и упражнение 16, но подключить различные движения руками.
19. И.П. – то же, но в руках гантели массой 0,5 кг; 1. – поднять голову и плечи, руки в стороны, удерживать 3с; 2. – И.п.
20. И.П. – то же, в руках волейбольный мяч; 1. – руки вверх, удерживать 3 с; 2. – И.п.
21. И.П. – то же, в руках медицинбол 0,5 – 1 кг; 1. – поднять голову и плечи, руки вверх, удерживать 3с; 2. – И.п.
22. В шеренге, И.п. – лежа на животе, руки вверх. Передача теннисного мяча, эстафетной палочки. Справа налево (и наоборот) из рук в руки до конца шеренге. Все занимающиеся удерживают И.п. до окончания передачи мяча.
23. В шеренге, И.п. – то же. Преподаватель прокатывает теннисные мячи под руками детей (от 3 до 10 мячей). Руки все время вверху до окончания прокатывания.
24. И.П. – стоя спиной к гимнастической стенке ноги врозь, руки на пояс; 1. – прогнуться назад, руки вверх хватом за рейку (удерживать положение 3-5с); 2. – И.п.
25. То же но прогнуться как можно больше (хват руками ниже).
26. И.п. – сидя спиной к гимнастической стенке (почти вплотную), руки вверх хватом за рейку; 1. – напряженно прогнуться и удерживать 3-5с; 2. – И.п.

Примечания:

1. При четко выраженном лордозе упражнения с напряженными выгибаниями противопоказаны.
2. Некоторые из описанных упражнений требуют хорошей основой период обучения, учитывая возраст и физическую подготовленность.
3. Большинство из предлагаемых упражнений статистического характера и неизбежно влекут за собой задержку дыхания, поэтому после выполнения упражнений следует дать дыхательные упражнения.

Комплекс №8

Упражнения для развития выносливости мышц брюшного пресса

И.п. – лежа на спине (поясничную область позвоночника плотно прижать к полу, руки туловища).

1. 1. – согнуть в коленном и тазобедренном суставе правую ногу; 2. – то же левой; 3. – выпрямить вверх и опустить на пол правую ногу; 4. – то же левой, И.п.
2. 1. – правую ногу поднять на 45 градусов от пола и удерживать 2 с.; 2. м- опустить на пол, И.п.; 3. – то же левой; 4. -2.
3. 1. – согнуть обе ноги в коленных и тазобедренных суставах; 2. – выпрямить под углом 45 градусов (90) от пола; 3. – удерживать; 4. – И.п.
4. «велосипед»

5. Движение ногами как при плавании способом «кроль» на спине.
6. 1. – поднять прямые ноги на 45 градусов (90) от пола; 2. – опустить на пол (И.п.)
7. 1. – согнуть обе ноги в коленных и тазобедренных суставах; 2. – выпрямить ноги под углом 45 градусов (90) от пола; 3. – удержать положение; 4. – опустить ноги на пол, И.п.
8. 1. – поднять прямые ноги под углом 45 градусов (90) от пола; 2. – опустить на пол, И.п.
9. 1. – согнуть обе ноги в коленных и тазобедренных суставах; 2. – выпрямить их под углом 45 градусов от пола; 3. – развести ноги в стороны; 4. – опустить ноги на пол и соединить, И.п.
10. То же, но в обратном порядке
11. Круговые движения ногами.
12. Поднимание и опускание ног с зажатым между ними волейбольным мячом.
13. То же, но с набивным мячом.
14. Сгибание и разгибание ног в коленях с зажатым между коленями волейбольным мячом.
15. 1. – сед, наклон вперед, руками коснуться носков ног; 2. – И.п.
16. И.п. – упор сидя; 1. – сед углом, руки в стороны; 2. – И.п.
17. И.п. лежа на спине, ноги врозь, руки вперед. Ловля мяча, брошенного учителем или партнером и ответный бросок с переходом в положение седа.
18. И.п. – лежа на спине, руки вверх; 1. – мах руками вперед, сед; 2. – И.п.
19. И.п. – то же, руки за головой; 1. – сед, руки на пояс (для детей старшего возраста); 2. – И.п.
20. И.п. – то же, руки вдоль туловища. Партнер придерживает за голеностопные суставы. Поднимание и опускание туловища.

Комплекс №9

Упражнение для развития мышц плечевого пояса и верхних конечностей

1. И.п. – сидя на гимнастической скамейке , руки в стороны. Небольшие круги руками вперед и назад.
2. И.п. – то же, различные движения руками.
3. Различные движения руками во время ходьбы.
4. Упражнения с гантелями, массой 0,5- 1 кг.
5. Метание мячей.
6. Лазание по гимнастической стенке:
 - ходьба в висе стоя на рейке гимнастической стенки приставным шагом влево и вправо;
 - лазание одновременным и разноименным способами в разных направлениях;
 - лазание на четвереньках по наклонной плоскости (скамейка, установленная под углом 20, 30 градусов);
 - лазание по гимнастической стенке вверх и вниз, в стороны.
7. Комплексное лазание (гимнастическая стенка – наклонная лестница):
 - лазание разноименным и одноименным способами до верхней рейки, с переходом на наклонную лестницу;
 - лазание по наклонной лестнице с переходом на стенку.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

МАТЕРИАЛ ЗАЧЕТА

по учебной дисциплине

ОГСЭ.05. «Основы финансовой грамотности»

*Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания*

Дальнегорск, 2018 год

Форма проведения: письменная; деловая игра

Условия выполнения

Инструкция для обучающихся:

Уважаемые студенты! Вашему вниманию представляются материалы деловой игры для зачета.

На выполнение заданий по деловой игре отводится 2 академических часа. Прежде, чем приступить к выполнению задания, внимательно прочитайте Общие положения, алгоритм выполнения работы.

Критерии оценивания выполненной работы:

Оценка «не зачтено» – работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка «зачтено» – работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности заполнения таблиц, правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- телевизор;
- компьютер.

Информационные источники, допустимые к использованию на экзамене:

- листы с подготовленными таблицами для заполнения

Требования охраны труда:

к занятиям в кабинетах допускаются учащиеся, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по ОТ. При проведении занятий учащиеся должны выполнять все требования Устава учреждения; правила поведения в кабинетах, лабораториях и территории колледжа; расписание учебных занятий и распорядок дня; установленные режимы труда и отдыха. Учащиеся должны строго выполнять требования пожарной безопасности; знать места расположения первичных средств пожаротушения и правила их использования.

Материал зачета

Деловая игра: «Финансовые ловушки»

Цели деловой игры:

познавательные: сформировать у обучающихся умение распознавать финансовое мошенничество.

развивающие: развивать познавательный интерес, интеллект, внимание, память, логическое мышление; развить стремление к анализу полученной информации;

воспитательные: способствовать воспитанию коллективизма, культуры общения, формировать умение коллективного обсуждения информации и принятия решений в условиях ограниченности времени; воспитывать терпимое отношение к мнению других, умение слушать и слышать окружающих.

Задачи:

- рассмотреть основные методы финансовых мошенников;
- повысить финансовую грамотность обучающихся;
- создать модели различных ситуаций, предполагающих финансовое мошенничество и показать учащимся примеры правильного поведения в этих ситуациях;
- создать «Памятку правильного поведения для минимизации рисков от действий финансовых мошенников».

Оборудование:

- 1) ПК;
- 2) телевизор;
- 3) листы с подготовленными таблицами, в которых заполнены только столбцы «Ситуация». Другие столбцы обучающиеся заполняют в процессе обсуждения в группах.

Предполагаемые результаты:

- сформировать знания о видах мошенничества;
- определить способы минимизации финансовых рисков от действий мошенников;
- научиться распознавать мошеннические действия и схемы.

Ход игры:

Раньше мошенниками называли мелких карманных воришек. Сегодня масштаб деятельности любителей незаконного присвоения денег не идет ни в какое сравнение с действиями мошенников прошлых веков. Как вы считаете, проблема финансового мошенничества актуальна в современном мире? Почему?

1. Французский моралист 17 века Жан де Лабрюйер говорил: «Водись на свете поменьше простаков, было бы меньше и тех, кого называют хитрецами и ловкачами». И сегодня мы обсудим ситуации, познакомимся с рекомендациями как не попасть на удочку хитрецов и ловкачей, создадим памятку.

2. Работа в группах (листы с заданиями).
3. Обсуждение в группах.
4. Работа над памяткой.

Задания для групп

1. Заполнить столбцы таблицы, обсудив в группах.

Группа №1 □ Ситуация	Какие исходы возможны?	Что делать?
В контакте Вам приходит сообщение: «Привет!!! Я почти выигрываю в конкурсе «Лучшее фото к 8 марта», меньше процента не хватает! Главный приз – смартфон, почти мой!!!) ... (Ваше имя), можешь мне помочь? Нужно отправить СМС с текстом «фото8» без кавычек на номер ****. Если не тяжело,		

проголосуй за меня, в долгу не останусь! Конечно, если 1,5 рубля		
Вы получили СМС с текстом: http://ru-mms.ru/masha «Я тебя люблю»)). Для просмотра MMS перейдите по ссылке(указывается адрес ссылки)		
Вы с родителями уехали на курорт. Друзья на Facebook просят Вас о встрече. Вы размещаете очень красивые фотографии всей семьи с подписью : «Увидимся после 2 июля. Мы сейчас все на Кипре!" Прокомментируйте ситуацию.		
В Интернете Вам пришло письмо, что Вы выиграли крупную сумму денег, и Вам надо всего лишь прислать подтверждение, что Вы – это ВЫ (фото паспорта). Вам повезло?		

Группа №2

Ситуация	Какие исходы возможны?	Что делать?
На совершеннолетие бабушка Вам подарила некоторую сумму денег. Вы решили обменять эти деньги на валюту в обменнике рядом с Вашим домом. Но вот незадача: валюта закончилась. Вы расстроенный выходите на улицу, и тут очень приятный человек предлагает купить валюту по очень выгодному курсу. Чтобы у Вас не было сомнений в подлинности купюр, он предлагает их проверить тут же, в обменнике. Почему нет? Деньги проверили, сделка состоялась. Все хорошо?		
На вечеринке у приятеля Вы познакомились с очень активным молодым человеком Александром: он молод, а у него есть уже своя машина, немалые наличные деньги. Оказывается, он занимается распространением какого-то бальзама для спортсменов. По очень выгодной, хотя и высокой, цене. (Но дешевле, чем аналоги в Интернете!) Он предлагает Вам заняться тем же. Ведь Вам нужны наличные деньги? Сколько можно просить у родителей? Вам надо подумать. Деньги у Вас есть, но совсем немного. Вы обмениваетесь телефонами. Через пару дней неожиданно другой Ваш новый знакомый, Никита, сообщает, что хотел бы купить именно это бальзам! И готов заплатить за него сумму в 2 раза большую, чем просит Александр. И не только он! У него много друзей-спортсменов, которым это товар необходим! Вы решаетесь выступить в роли продавца. Созваниваетесь с Александром, покупаете несколько банок этого бальзама. Но Никита на звонки не отвечает. Так же как и Александр. Почему?		
Ваша мама получила по электронной почте		

<p>письмо, в котором сотрудник какого-то банка на плохом английском языке сообщает потрясающую новость: Смирнова Ирина, Ваша мама, должна получить наследство. В Африке умер ее дальний родственник, одинокий миллионер Джон Смирнов. Его адвокат стал разыскивать родственников и, после долгих поисков, нашел. В результате непродолжительной переписки «наследнице» предложили оплатить «накладные расходы» и ожидать перевода наследства на ее счет. Прокомментируйте, какое развитие ситуации возможно?</p>		
--	--	--

<p>Группа №3 □ Ситуация</p>	<p>Какие исходы возможны?</p>	<p>Правила правильного поведения</p>
<p>Вы получили СМС о проведении благотворительной акции с просьбой отправить СМС или позвонить на короткий номер, чтобы пожертвовать небольшую сумму на благотворительность. Вы – добрый и отзывчивый человек! Нуждающимся надо помогать! Вы будете участвовать в этой акции?</p>		
<p>Вам сообщили: «Вам звонят с радиостанции «Русское Радио»! Поздравляем! Вы стали победителем нашей, совместно с Билайн, игры! Вы выиграли ноутбук! Вы готовы получить приз?» Конечно! Кто не готов? «В этом случае Вам надо купить очень быстро, в течение часа, 2 карты экспресс-оплаты Билайн номиналом 1000 рублей, позвонить по номеру*****. Мы Вас соединим с оператором, Вы сообщите номера этих карт, мы их активируем на Ваш номер телефона(это неременное условие Билайн).И, ноутбук будет Вашим!»</p>		
<p>Новая знакомая предложила Вам стать членом очень престижного закрытого молодежного клуба и, при этом, заработать, т.е. стать финансово независимым! В него входят избранные! Клуб очень интересный. Знакомства в нем могут пригодиться в дальнейшем: в нём состоят дети бизнесменов, известных спортсменов, актеров, политиков. Но вступить в него можно только после внесения членского взноса – 10 000 рублей. Плата, прямо скажем, символическая для такого уровня. Кроме того, если Вам понравится, и Вы «приведете» в клуб своих знакомых, то с каждого вновь прибывшего по Вашей рекомендации, Вы получите 1000 рублей. От того, кого приведут они, вы тоже получите проценты ! И интересно, и выгодно! У Вас всего 10000 рублей. Вы копили их 2 года! Попробуете приумножить капитал?</p>		

Группа №4

Ситуация	Какие исходы возможны?	Правила правильного поведения
<p>На совершеннолетие родители подарили Вам банковскую дебетовую карту. Вдруг на телефон Вам приходит СМС «Уважаемый клиент! Ваша карта заблокирована, была попытка несанкционированного снятия денег. Для возобновления пользования счетом сообщите по телефону***** данные по Вашей карте: № и PIN-код. В ближайшее время вопрос будет решён. Банк России».</p>		
<p>Вы хотели бы немного заработать, чтобы иметь свои карманные деньги. Нашли объявление в Интернете о том, что требуется наборщик текста на ПК с зарплатой – 100 рублей за страницу. Но нужно сделать взнос на тот случай, если Вы не выполните заказ в срок, и заказчик не получит результат. Согласитесь ли Вы на эти условия?</p>		
<p>При выходе в Интернет Вам приходит сообщение-реклама от Forex о возможности быстрого и высокого заработка на рынке ценных бумаг. Вы давно слышали о том, что торговля акциями – рискованное дело, но может оказаться очень прибыльным. Forex предлагает бесплатное обучение и последующее «трудоустройство». У Вас есть банковская карта с небольшой суммой, подаренная родителями на совершеннолетие. Попробуете?</p>		

2. Составить «Памятку правильного поведения для минимизации рисков от действий финансовых мошенников».

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

МАТЕРИАЛ ЗАЧЕТА

ОГСЭ.06 Основы предпринимательской деятельности

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дальнегорск, 2018 год

Форма проведения: письменная, тестирование.

Условия выполнения

Инструкция для обучающихся:

Уважаемые студенты! Вашему вниманию представляется тест для проведения зачета. На его выполнение отводится 60 минут. Вы должны выполнить предложенные Вам тестовые задания. Задания рекомендуется выполнять по порядку. Если задание не удастся выполнить сразу, перейдите к следующему. Если остается время, вернитесь к пропущенным заданиям. В заданиях, где предлагаются варианты ответов, может быть несколько правильных ответов. Также есть задания, где Вам следует самостоятельно дать ответ, установить соответствие, произвести необходимые расчеты. Прежде чем приступить к выполнению тестового задания, внимательно прочитайте вопросы.

Критерии оценивания работы:

Отметка «5» ставится при правильном выполнении 90% заданий теста.

Отметка «4» ставится при правильном выполнении 80% заданий теста.

Отметка «3» ставится при правильном выполнении 55% заданий теста.

Отметка «2» ставится при правильном выполнении 54% заданий теста.

Время выполнения:

60 минут.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Информационные источники, допустимые к использованию на зачете:

- инструкция проведения теста;
- тест;
- бланк для ответов.

Требования охраны труда:

К занятиям в кабинетах допускаются обучающиеся, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по ОТ. При проведении занятий обучающиеся должны выполнять все требования Устава учреждения; правила поведения в кабинетах, лабораториях и территории колледжа; расписание учебных занятий и распорядок дня; установленные режимы труда и отдыха. Учащиеся должны строго выполнять требования пожарной безопасности; знать места расположения первичных средств пожаротушения и правила их использования.

Пакет преподавателя:

Тест

Электронный журнал учебной группы

Зачетная ведомость

Инструкция проведения дифференцированного зачета

Уважаемые студенты!

Вашему вниманию представляется тест для проведения дифференцированного зачета. На его выполнение отводится 60 минут.

Вы должны выполнить предложенные Вам тестовые задания. Прежде чем приступить к выполнению тестового задания, внимательно прочитайте вопросы.

Задания рекомендуется выполнять по порядку. Если задание не удастся выполнить сразу, перейдите к следующему. Если остается время, вернитесь к пропущенным заданиям.

В заданиях, где предлагаются варианты ответов, может быть несколько правильных ответов. Также есть задания, где Вам следует самостоятельно дать ответ, установить соответствие, произвести необходимые расчеты.

Критерии оценивания работы:

Отметка «5» ставится при правильном выполнении 90% заданий теста.

Отметка «4» ставится при правильном выполнении 80% заданий теста.

Отметка «3» ставится при правильном выполнении 55% заданий теста.

Отметка «2» ставится при правильном выполнении 54% заданий теста.

Тестирование

1) Виталий решил открыть депозит, но в Петропавловске-Камчатском, где он живет, банки предлагают по вкладам не больше 4,5% годовых. А его сестра Наталья, которая переехала в Калининград, рассказывает, что там можно положить деньги в банк и под 6%. Что может сделать Виталий, чтобы стать клиентом банка, у которого нет офиса в его городе? Выберите один верный ответ:

а) У Виталия есть возможность открыть вклад, а также купить ценные бумаги и оформить страховые полисы в компаниях из других регионов дистанционно — через финансовый маркетплейс;

б) Виталию придется съездить один раз в другой город, заключить договор с нужной ему финансовой организацией и дальше он сможет дистанционно с ней работать — другого выхода нет.

2) Укажите, верно ли утверждение: «Цифровые рубли можно будет использовать точно так же, как и обычные купюры и монеты, банковские карты и электронные кошельки: расплачиваться за товары и услуги, делать переводы. Цифровые рубли будут эквивалентны наличным и безналичным: 1 наличный рубль = 1 безналичный рубль = 1 цифровой рубль». Выберите один верный ответ

а) да;

б) нет.

3) Верно ли утверждение: «Пользоваться общественной сетью Wi-Fi для совершения финансовых операций вполне безопасно»?

а) да;

б) нет.

4) Друзья Александра то и дело хвастаются, что зарабатывают деньги на операциях с ценными бумагами, убеждая его, что это гораздо выгоднее депозитов. Но Александр никогда раньше не инвестировал и плохо разбирается в фондовом рынке, да и вообще он не склонен к риску. Какие шаги ему стоит предпринять, если он все же поддастся уговорам и решит попробовать инвестировать на фондовом рынке?

- а) Пройти бесплатное обучение для начинающих инвесторов;
- б) Открыть брокерский счет, спросить у друзей во что они инвестируют, и может начать самому;
- в) Для начала выбрать пассивную стратегию инвестирования (например используя коллективные инвестиции) ;
- г) Не нужно ничего делать инвестиции — это большой риск. Если получилось у друзей, то это не значит, что получится у вас.

5) Василий ведет учет доходов и расходов. Его бюджет на протяжении года профицитный, и оставшиеся средства он тратит на развлечения. Друзья рассказали ему о торговле на бирже, и он решил, что разницу между доходами и расходами будет инвестировать, хотя у него нет никаких накоплений. Как вы думаете, правильно ли он собрался поступить?

- а) Нет, так как прежде чем инвестировать необходимо создать денежный резерв (подушку безопасности), определить цель инвестирования и разобраться, как это работает;
- б) Да, так как тогда он сможет еще больше заработать и за счет этого создаст накопления.

6) Как инвестор может приобрести ОФЗ-н («народные» облигации федерального займа)?

- а) все ценные бумаги обращаются на бирже, поэтому их можно приобрести, через любого брокера;
- б) Купить ОФЗ-н можно только в банках-агентах – в офисах обслуживания, через личные кабинеты на их сайтах или мобильные приложения банков.

7) Покупая данную ценную бумагу, инвестор приобретает право на получение текущего дохода в виде периодически выплачиваемого процента и возвращение фиксированной суммы в конце указанного срока. О каком финансовом инструменте идет речь?

- а) акция;
- б) форвардный контракт;
- в) облигация;
- г) фьючерсный контракт.

8) Инвестор вправе иметь только один договор на ведение индивидуального инвестиционного счета (ИИС). Что необходимо сделать в случае заключения нового договора на ведение ИИС?

- а) Ранее заключенный договор на ведение ИИС должен быть прекращен в течение месяца;
- б) Ранее заключенный договор на ведение ИИС должен быть расторгнут до заключения нового договора;
- в) Ранее заключенный договор на ведение ИИС должен быть прекращен в срок не более 3 месяцев.

9) Вам на почту пришло письмо от портала «Госуслуги», но оказалось в папке «Спам». В нем сообщается, что вам положена выплата от государства за прививку. Ниже дана ссылка, по которой надо активировать письмо, чтобы получить выплату. Ваши действия?

- а) письмо случайно попало в спам, нужно перейти по ссылке, поскольку это официальный источник;
- б) надо обратиться поуказанным контактом за разъяснениями и выполнить то, что скажет контактное лицо;
- в) так действуют мошенники через сайты-подделки (фишинговые сайты) — ничего не следует открывать.

10) Вы играете в онлайн-игру, где можно общаться между собой и знакомиться с другими игроками. Игра бесплатная, но для расширения опций существует магазин, в котором можно купить дополнения. В игровой чат новый знакомый скинул вам ссылку на неофициальный магазин со сниженными ценами. Как будете действовать в такой ситуации?

- а) не станете переходить по ссылке от нового знакомого;
- б) попытаетесь сэкономить деньги и перейдете по ссылке для оплаты.

11) Недавно Игорю пришло странное уведомление в Google-календарь: «На сегодня запланирован вывод 105 230 руб. получение» и какая-то ссылка. По ссылке открылся сайт. Там было написано, что на его счет идет перевод, но надо оплатить комиссию, и тогда деньги зачислятся на карту. Была приписка — если он не заплатит комиссию, то счет заблокируют. Для того чтобы оплатить комиссию, Игорю нужно ввести данные своей карты. На сайте были отзывы разных людей, которые уже получили деньги. Как следует поступить в этой ситуации?

- а) не вводить свои данные. Позвонить в банк и уточнить, что это за перевод;
- б) ввести номер карты, номер телефона и ждать получения денег.

12) Вы стали участником ДТП. У обоих водителей действующие полисы ОСАГО. Вы оформили европротокол. В течение какого срока необходимо представить извещение в вашу страховую компанию для получения выплаты по ОСАГО?

- а) в течение 5 рабочих дней;
- б) на следующий день после ДТП;
- в) в течение 14 календарных дней.
- г) в течение 21 календарного дня.

13) Каков максимальный размер выплаты на ремонт автомобиля по полису обязательного страхования автогражданской ответственности (ОСАГО (руб.)?)

- а) 400 000
- б) 500 000
- в) 700 000
- г) 1 400 000

14) В вашей квартире прорвало трубу, и вы случайно затопили соседей этажом ниже. Какая из перечисленных страховок поможет вам покрыть причиненный соседям ущерб?

- а) страхование имущества от риска затопления;
- б) страхование ответственности за причинение вреда.

15) Если вы решили взять кредит, на что в первую очередь следует обратить внимание?

- а) на удобство расположения офиса банка;
- б) на полную стоимость кредита;
- в) на бонусные программы банка;
- г) на биографии руководителей банка.

16) Что из перечисленного верно в отношении понятия «финансовая подушка безопасности»? Выберите все верные ответы

- а) подушка безопасности должна равняться как минимум двум годовым доходам семьи;
- б) желательный размер подушки безопасности составляет от 3 до 6 сумм ежемесячных доходов семьи;
- в) семьи с невысоким доходом не имеют возможности создать подушку безопасности;

г) финансовая подушка безопасности – это определенная сумма денег, которая призвана обеспечивать человеку привычный образ жизни в кризисной ситуации.

17) На купонном поле банкноты кто-то ручкой написал номер телефона. Можно ли оплатить покупку в магазине такой банкнотой?

- а) да;
- б) нет.

18) Кто должен знать ПИН-код?

- а) владелец карты и сотрудник банка;
- б) только владелец карты;
- в) близкие люди владельца карты;
- г) пин-код должен быть написан на карте.

19) Каким образом может получить свои накопления (в том числе — добровольные взносы) гражданин, формирующий средства пенсионных накоплений в негосударственном пенсионном фонде (НПФ) или Пенсионном фонде Российской Федерации (ПФР), при выходе на пенсию?

- а) в виде единовременной выплаты;
- б) в виде пожизненной выплаты;
- в) путем выплаты в течение нескольких лет;
- г) все вышеперечисленные варианты верны.

20) Какие организации участвуют в системе пенсионного обеспечения Российской Федерации?

- а) Негосударственные пенсионные фонды (НПФ) ;
- б) Страховые компании;
- в) Управляющие компании, с которыми Пенсионный фонд Российской Федерации (ПФР) заключил договор доверительного управления средствами пенсионных накоплений;
- г) ПФР.

21) Что может включать в себя доход человека на пенсии?

- а) государственная пенсия (ПФР+НПФ) ;
- б) дополнительная пенсия (НПФ) ;
- в) долгосрочный вклад;
- г) все перечисленное.

22) Какие виды налоговых вычетов из перечисленных существуют?

- а) стандартные;
- б) социальные;
- в) долговые;
- г) имущественные.

23) С какой суммы дохода взимается подоходный налог (налог на доходы физических лиц – НДФЛ) в размере 15%?

- а) с суммы дохода, который превысит 1 млн рублей в год;
- б) с суммы дохода, который превысит 3 млн рублей в год;
- в) с суммы дохода, который превысит 5 млн рублей в год;

г) с суммы дохода, который превысит 10 млн рублей в год.

24) На каких платформах можно оплатить налоги онлайн?

- а) в личном кабинете на сайте своего банка;
- б) на сайте Министерства финансов;
- в) на портале «Госуслуги» ;
- г) на сайте Федеральной налоговой службы.

25) Укажите, верно ли утверждение: «Законом установлены сроки рассмотрения и принятия финансовым уполномоченным решения по обращению».

- а) да;
- б) нет

26) Каким способом можно направить жалобу в Центральный банк Российской Федерации?

- а) через электронную форму на сайте Центрального банка Российской Федерации;
- б) по почте;
- в) лично через общественную приемную Центрального банка Российской Федерации;
- г) с помощью мобильного приложения «ЦБ-онлайн».

27) Какая из перечисленных организаций защищает права потребителей финансовых услуг?

- а) Минфин России;
- б) Минэкономразвития России;
- в) МЧС России;
- г) Банк России.

28) Соотнесите понятия (1-4) с правильными определениями (A-D). Каждому понятию соответствует только одно определение:

1. Кэшбэк

A Сумма, в пределах которой банк готов предоставить клиенту кредит для оплаты товаров и снятия наличных

2. Грейс-период

B Вид потребительского кредита, представляющий собой, по сути, перерасход по дебетовой карте

3. Овердрафт

C Период беспроцентного пользования денежными средствами по кредитной карте клиента при условии полного погашения задолженности в установленные банком сроки

4. Кредитный лимит

D Возврат части денег, которые вы потратили при оплате покупки банковской картой

29) Надо ли выплачивать кредит банку с отозванной лицензией?

- а) кредит необходимо продолжать выплачивать в соответствии с информацией на специальном портале агентства по страхованию вкладов ;
 б) нет, теперь можно не выплачивать кредит ;
 в) продолжать выплачивать кредит нужно только в том случае, если это потребуют сделать официальным письмом.

30. Верны ли следующие суждения о предпринимательстве?

- А) Основной целью предпринимательской деятельности является получение прибыли.
 Б) предпринимательство развивается в условиях рыночной экономики
 а) верно только; б) верно только Б; в) верны оба суждения ; г) оба суждения неверны.

31. Организационно-правовой Формой предпринимательской деятельности является:

- а) индивидуальное предпринимательство;
 б) хозяйственное общество;
 в) товарищество;
 г) всё вышеперечисленное.

32. Установите соответствие между видами бизнеса и их характерными чертами:

<i>Виды бизнеса</i>	<i>Характерные черты</i>
А) Крупный бизнес	1) возможность осуществлять массовое производство
Б) Малый бизнес	2) более быстрая реакция на перемены спроса на рынке
	3) неустойчивость предприятия, большая подверженность риску
	4) мощная материально-техническая и финансовая база

33. Деятельность людей, направленная на получение прибыли:

- а) благотворительность;
 б) предпринимательство;
 в) творчество;
 г) кредит.

34. Страхование - это:

- а) деятельность предприятий по продвижению товаров на рынок;
 б) направление государственной экономической политики;
 в) элемент производственных отношений, связанный с возмещением материальных потерь в процессе общественного производства;
 г) операции с ценными бумагами, осуществляемые Центральным банком и коммерческими банками на открытом рынке.

35. Страхователь – это:

- а) специализированная организация, проводящая страхование;
 б) владелец акций какого-либо предприятия;
 в) частное лицо, занимающееся предпринимательской деятельностью;
 г) физическое или юридическое лицо, уплачивающее страховые взносы.

36. Вознаграждение за труд в зависимости от квалификации работника, сложности, количества, качества и условий выполняемой работы, а также компенсационные выплаты и стимулирующие выплаты – это _____

37) Какое предприятие, не наделено правом собственности на закрепленное имущество, которое является неделимым и не может быть распределено по долям между работниками предприятия _____.

Оценки запланированных результатов по учебной дисциплине

Результаты обучения	Критерии оценки
– 31 сущность и значение современного предпринимательства;	Понимает сущность и значение современного предпринимательства.
– 32 виды предпринимательской деятельности;	Различает виды предпринимательской деятельности.
– 33 организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;	Знает организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.
– 34 факторы внешней и внутренней предпринимательской среды;	Определяет факторы внешней и внутренней предпринимательской среды.
– 35 формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса;	Знает формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса.
– 36 виды и формы кредитования малого предпринимательства;	Знает виды и формы кредитования малого предпринимательства.
– 37 основы налогового регулирования предпринимательской деятельности;	Знает основы налогового регулирования предпринимательской деятельности.
– 38 структуру и содержание бизнес-плана;	Знает структуру и содержание бизнес-плана.
– 39 основные механизмы защиты предпринимательской тайны;	Знает основные механизмы защиты предпринимательской тайны.
– 310 понятие, виды и способы снижения предпринимательского риска;	Имеет понятие, знает виды и способы снижения предпринимательского риска.
– 311 финансовую систему Российской Федерации;	Знает финансовую систему Российской Федерации.
– 312 основные элементы банковской системы РФ;	Определяет основные элементы банковской системы РФ.
– 313 формы мошенничества и способы минимизации рисков.	Раскрывает формы мошенничества и способы минимизации рисков.
– У1 оперировать в практической деятельности экономическими категориями;	Умеет оперировать в практической деятельности экономическими категориями;
– У2 анализировать виды предпринимательской деятельности и факторы предпринимательской среды;	Анализирует виды предпринимательской деятельности и факторы предпринимательской среды.
– У3 разрабатывать собственную бизнес-идею;	Умеет разработать собственную бизнес-идею.
– У4 применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;	Умеет применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни.
– У5 анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа;	Находит и анализирует информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа.
– Убраспознавать финансовое мошенничество.	Распознает финансовое мошенничество.
Осваиваемые элементы ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
Осваиваемые элементы ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения,	Организовывает собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

определенных руководителем.	
Осваиваемые элементы ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, несет ответственность за результаты своей работы.
Осваиваемые элементы ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
Осваиваемые элементы ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
Осваиваемые элементы ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами, руководством, клиентами.
Осваиваемые элементы ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Согласовано
Председатель ЦМК
_____/Свирякина Н.В./
«__» _____ 20__ г

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____/Ульянова В.В./
«__» _____ 20__ г

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ

по учебной дисциплине

ОП.02 Физиология питания

Общий естественнонаучный цикл

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дальнегорск, 2019 год

Промежуточная аттестация в форме экзамена, как оценка освоения общепрофессиональной дисциплины «Физиология питания» для подготовки специалистов среднего звена **19.02.10 Технология продукции общественного питания** разработана на основе:

1. Рабочей программы ОП.02 Физиология питания;
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности «**Технология продукции общественного питания**»;
3. Учебного плана специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** утвержденного «28» июня 2018 года.

Организация-разработчик:

краевое государственное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

Разработчики:

КГА ПОУ «ДИТК», Кобылкевич Е.Ю., преподаватель

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол №1 от «12» сентября 2019 г.

Пояснительная записка

В результате аттестации общепрофессиональной дисциплины «Физиология питания», осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	У1 контролировать сроки годности продовольственных товаров; У2 рассчитывать энергетическую ценность продуктов питания.	31 строение, свойства, функции белков, жиров, углеводов в организме человека; 32 - функции пищеварительной системы человека; 33 методы определения качества сырья и продовольственных товаров с учетом их безопасности: органолептический, физико-химический, микробиологический; 34 принципы и правила здорового питания; 35 деятельность Института питания РАМН; 36 классификация, физиологическая роль витаминов, витаминоподобных веществ; 37 пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов, витаминизация продуктов и готовой пищи; 38 изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке; 39 обогащение пищевых продуктов; 310 функциональные продукты, генетически модифицированные источники пищи; 311 современные представления о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание, др.), комбинация продуктов; 312 болезни, связанные с недостаточным питанием; 313 определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом, правила составления меню; 314 влияние на организм человека пищевых добавок, использование в питании современных полуфабрикатов; 315 пища как источник токсических и биологически активных веществ; 316 - способы кулинарной обработки блюд детской и подростковой кухни.

Форма проведения:

Экзамен проводится в форме тестирования (многоуровневые задания)

Условия выполнения:

Время выполнения задания: 90 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, экзаменационная ведомость, калькулятор, ручка, карандаш, линейка.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Васильева И.В., Брекетова Л.В., «Физиология питания». Учебник и практикум для СПО. М.: Изд.центр «Юрайт», 2018
2. Мармузова Л.В., «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве». М.: Изд.центр «Академия», 2012
3. Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии». М.: Изд.центр «Академия», 2009

Интернет источники:

1. Контроль производства продукции на предприятиях пищевых отраслей. <http://www.beztrud.narod.ru/sanitar.htmlw>
2. Общая и специальная технология пищевых производств - http://www.burinfo.ru/dist1/psob/Milk/Mtd_mlk15.pdf
3. Лабораторный практикум - http://www.burinfo.ru/dist1/psob/Milk/Milk_lab1.zip

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а так же пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

Пакет экзаменатора:

Перечень вопросов (тем), выносимых на экзамен:

ТЕСТ № 1

БЛОК А. Выберите один правильный ответ:

1. Физиология питания – это наука, которая изучает:

а) процессы превращения пищевых веществ в энергию и структурные элементы тканей тела человека, а также физиологические потребности организма в пищевых веществах и энергии с учетом пола, возраста, физической активности и условий жизни населения;

б) процессы превращения пищевых веществ в энергию и структурные элементы тканей тела человека;

в) процессы превращения пищевых веществ в энергию и структурные элементы тканей тела человека, а также физиологические потребности организма в пищевых веществах и энергии;

г) физиологические потребности организма в пищевых веществах и энергии.

2. Пища обеспечивает организм:

а) энергией, основными веществами;

б) энергией, водой, «пластическими» веществами, витаминами, минеральными солями;

в) энергией, «пластическими» веществами, витаминами, минеральными солями;

г) энергией, витаминами, минеральными солями;

3. Алиментарные заболевания могут быть обусловлены:

а) избыточным поступлением витаминов;

б) однообразием питания;

в) недостаточным поступлением основных веществ.

4. Энергетическая ценность 1 гр. жира составляет:

а) 9 ккал.

б) 4 ккал.

в) 1 ккал.

5. Метод определения качества продуктов на основе анализа органов чувств

а) экспертный;

б) органолептический;

в) лабораторный.

БЛОК Б. Вставьте пропущенные слова:

6. Диссимиляция – это окислительно - восстановительный процесс

_____ сложных органических веществ до образования _____ соединений.

7. Физические изменения пищи состоят в механических процессах, заключающихся в _____, _____, _____.

8. Белки – наиболее важные биологические вещества, они служат основным _____ материалом, из которых _____ клетки, ткани и органы _____.

9. При заболеваниях печени и желчного пузыря (холецистите, гепатите) назначается диета _____.

БЛОК В. Дайте правильный ответ:

10. Укажите, на сколько групп можно разделить все пищевые продукты согласно классификации по «Пищевой пирамиде».
11. Укажите, какие группы пищевых добавок вы знаете?
12. На какие группы делятся минеральные вещества?
13. Основной обмен – это _____.
14. Принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения:
- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____

БЛОК Г. Установите соответствие:

15.

Вид щажения	Рекомендуемые блюда
1 Механическое	а) Рекомендуется пища отварная, запеченная, приготовленная на пару, на молоке, вегетарианская
2 Термическое	б) Пищу готовят протертой или мелкорубленной, без грубой корочки
3 Химическое	в) Оптимальная температура блюд 15-65 ⁰ С

16.

ДИЕТЫ

- 1) диета №5
- 2) диета №9
- 3) диета №7

ХАРАКТЕРИСТИКА ДИЕТ

- А. уменьшить углеводы
- Б. исключить жирное и жареное
- В. ограничить соль и жидкость

БЛОК Д. Решите задачу:

17. Рассчитать энергетическую ценность (в килокалориях) 200 гр. хлеба из ржаной обойной муки, в состав которого входят усвояемые вещества: белки – 3%, жиры – 1%, углеводы – 42,3%.

18. При определении в 100 гр. маргарина сливочного энергетической ценности получились следующие результаты.

- а) 1057 ккал.
- б) 751,3 ккал.
- в) 345,8 ккал.

Найдите верный вариант, если мы знаем что содержание белков, жиров, углеводов составляет: белки-0,3гр.; жиры-82,9 гр.; углеводы-1,0 гр.

БЛОК Е. Дополните таблицу:

19. Дополните таблицу лечебного питания по разработанному Институтом питания РАМИ принципу питания больного человека.

№ диеты	Причина назначения	Цель диеты	Режим питания	Запрещенные продукты	Рекомендованные продукты	Способы щадящей обработки
№1	язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки, хронические гастриты повышенной секрецией.					

20. Подсчитайте и введите значения в поля представленной таблицы, учитывая вес каждого продукта. Используйте калькулятор. Значение округлите до 1 знака после запятой.

Наименование блюда: Омлет с сыром

Наименование продуктов	Количество продуктов	Белки	Жиры	Углево-ды	Белки	Жиры	Углево-ды
		на 100 гр. продукта					
Сыр	100	23,4	30	0			
Яйцо	90	12,7	11,5	0,7			
Молоко	50	2,8	3,2	4,7			
Масло сливочное	20	0,2	0,6	82,5			
Всего продуктов							
					x 4	x 9	x 4
					=	=	=
					=	ккал	

Ключ к тесту №1

1. а
2. в
3. б
4. а.
5. б
6. распада; более простых
7. размельчении, перемешивание, растворении

8. пластическим, строятся, человека

9. диета №5

10. шесть групп

11. консерванты, антиокислители, стабилизаторы, красители, ароматизаторы, улучшители для муки и хлеба.

12. макроэлементы и микроэлементы

13. энергия, затрачиваемая на работу внутренних органов и теплообмен.

14. энергетическое соответствие; сбалансированность, режим питания, создание оптимальных условий.

15.1-б; 2-в; 3-а

16. 1-Б, 2-А, 3-В

17. 380,4 ккал.

18. б

19.

№ диеты	Причина назначения	Цель диеты	Режим питания	Запрещенные продукты	Рекомендованные продукты	Способы щадящей обработки
№1	язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки, хронические гастриты повышенной секрецией.	уменьшение воспаления, улучшение заживления язв	5-6 раз	Мясные и рыбные бульоны, соленые, жареные и тушеные блюда, консервы	Отварную нежирную рыбу, телятину, птицу, яйца, протертые супы и каши	химическое, механические, термические

20.

Наименование продуктов	Количество продуктов	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы
		на 100 гр. продукта					
Сыр	100	23,4	30	0	23,4	30	0
Яйцо	90	12,7	11,5	0,7	11,4	10,3	0,6
Молоко цельное	50	2,8	3,2	4,7	1,4	1,6	2,3
Масло сливочное	20	0,2	0,6	82,5	0,04	0,12	16,5
Всего продуктов					36,2	42,0	19,4
					х 4	х 9	х 4
					= 144,8	= 378	= 77,6
					= 600,4	ккал	

ТЕСТ № 2

БЛОК А. Выберите один правильный ответ:

1. Алиментарные заболевания – это болезни, вызываемые:
 - а) недостаточным по сравнению с физиологическими потребностями поступлением в организм пищевых веществ;
 - б) недостаточным или избыточным по сравнению с физиологическими потребностями поступлением в организм пищевых веществ;
 - в) недостаточным или избыточным поступлением в организм пищевых веществ;
 - г) избыточным по сравнению с физиологическими потребностями поступлением в организм пищевых веществ.
2. По данным ВОЗ, состояние здоровья человека зависит от организации медицинской службы, генетических особенностей и образа жизни и питания в следующем соотношении:
 - а) 25%: 10% :65%
 - б) 15%:15%:70%
 - в) 45%:20%:35%
 - г) 45%:10%:45%
3. Какое питание считают наиболее рациональным:
 - а) 2-х разовое;
 - б) 3-х разовое
 - в) 4-х разовое, 5-ти разовое
4. Обмен веществ - это:
 - а) процесс накопления питательных веществ в организме;
 - б) процесс расхода питательных веществ организмом;
 - в) процесс ассимиляции и диссимиляции
5. Какие пищевые добавки запрещены к применению в российской Федерации
 - а) цитрусовый красный;
 - б) амарант;
 - в) карбоксиметилцеллюлоза;
 - г) модифицированный крахмал?
6. Найдите ошибку. Обмен веществ и энергии повышается
 - а) при тяжёлой физической работе
 - б) после приёма пищи
 - в) во время сна

БЛОК Б. Вставьте пропущенные слова:

7. Ассимиляция – это процесс _____ и _____ СЛОЖНЫХ органических веществ клеток за счет _____.

8. Пищу готовят без соли, в отварном, паровом, запеченном виде при _____ заболеваниях.

9. Калорийность пищи - это.....

10. Процесс пищеварения. Пища ---- ротовая полость ---- _____ --- желудок ---- _____ --- печень --- поджелудочная железа ---- _____ ---толстая кишка ---- _____.

11. Жиры входят в состав клеток и тканей как _____ и используются организмом как источник энергии (до ____ %)

12. Энергия, затрачиваемая на работу внутренних органов и теплообмен называется _____ обменом.

БЛОК В. Дайте правильный ответ

13. Перечислите. Условия, влияющие на усвояемость пищи:

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____

14. У каких групп населения и почему наблюдается отрицательный баланс обмена веществ:

15. Что понимают под лечебно-профилактическим питанием, дайте краткую характеристику диеты №1.

БЛОК Г. Установите соответствие

16.

Виды щажения	Исключение из рациона
4 Механическое	а) Острые, жареные блюда; крепкие бульоны; кислые, соленые продукты
5 Термическое	б) Продукты, богатые растительной клетчаткой; крупнокусковую пищу
6 Химическое	в) Очень горячая или холодная пища

БЛОК Д. Решите задачу

17. Определить энергетическую ценность 100 гр. моркови, если в нём содержится 2 гр. белка, 0,1 гр. жира, 1,7 гр. углеводов.

18. Выберите правильный вариант ответа, решив задачу. При определении в 100 гр. картофеля энергетической ценности получились следующие результаты.

- а) 105 ккал.
- б) 51,3 ккал.
- в) 76,8 ккал.

Найдите верный вариант, если мы знаем что содержание белков, жиров, углеводов составляет: белки – 2 гр.; жиры – 0,4 гр.; углеводы – 16,3 гр.

БЛОК Е. Дополните таблицу

19. Дополните таблицу лечебного питания по разработанному Институтом питания РАМИ принципу питания больного человека.

№ диеты	Причина назначения	Цель диеты	Режим питания	Запрещенные продукты	Рекомендованные продукты	Способы щадящей обработки
№7	Заболевание почек					

20. Подсчитайте и введите значения в поля представленной таблицы, учитывая вес каждого продукта. Используйте калькулятор. Значение округлите до 1 знака после запятой.

Наименование блюда: Сырники

Наименование продуктов	Количество продуктов	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы
		На 100 гр. продукта					
Творог	80	16,7	9	1,3			
Мука	15	10,6	1,3	73,2			
Сметана	15	2,8	20	3,2			
Яйцо	9	12,7	11,5	0,7			
Сахар	5	0,3	0	99,5			
Всего продуктов							
					х 4	х 9	х 4
					=	=	=
					= _____ ккал		

Ключ к тесту №2

1. б
2. б
3. в
4. а
5. а, б
6. в
7. восстановления и создания; переваренной пищи
8. сердечно-сосудистых
9. количество скрытой энергии, заключенной в пище
10. пищевод, двенадцатиперстная кишка, тонкая кишка, прямая кишка
11. пластический материал; 30%
12. основным
13. кулинарная обработка, внешний вид, режим питания, условия приема пищи
14. в старческом возрасте, т.к замедляются обменные процессы, заметно снижаются энергозатраты
15. Лечебное питание, применяемое с профилактической целью для повышения защитных сил организма. Диета № 1 назначается при язве желудка и двенадцатиперстной кишки, при гастритах с повышенной секрецией желудка. Цель диеты - механическое, химическое и термическое щажение.
16. 1-б; 2-в; 3-а
17. 15,7 ккал.
18. в
- 19.

№ диеты	Причина назначения	Цель диеты	Режим питания	Запрещенные продукты	Рекомендованные продукты	Способы щадящей обработки
№7	Заболевание почек	умеренное щажение функции почек, уменьшение артериальной гипертензии,	4-5 раз	Соль, экстрактивные вещества мяса, рыбы, кофе, шоколад	Мясо, птица, рыба не жирные, супы, каши, молоко, творог	химическое

20.

Наименование продуктов	Количество продуктов	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы
		На 100 гр. продукта					
Творог	80	16,7	9	1,3	13,4	7,2	1,0

Мука	15	10,6	1,3	73,2	1,6	0,2	11,0
Сметана	15	2,8	20	3,2	0,4	3,0	0,5
Яйцо	9	12,7	11,5	0,7	1,1	1,0	0,06
Сахар	5	0,3	0	99,5	0,01	0,	5,0
Всего продуктов					16,5	11,4	17,5
					x 4	x 9	x 4
					= 66,0	= 102,6	= 70,2
					= <u>239</u> ккал		

Оценки запланированных результатов по общепрофессиональной дисциплине

Результаты обучения	Критерии оценки
31 строение, свойства, функции белков, жиров, углеводов в организме человека;	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
32 - функции пищеварительной системы человека;	практическая работа, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
33 методы определения качества сырья и продовольственных товаров с учетом их безопасности: органолептический, физико-химический, микробиологический;	внеаудиторная самостоятельная работа, практическая работа
34 принципы и правила здорового питания;	внеаудиторная самостоятельная работа, практическая работа
35 деятельность Института питания РАМН;	внеаудиторная самостоятельная работа
36 классификация, физиологическая роль витаминов, витаминоподобных веществ;	практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа
37 пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов, витаминизация продуктов и готовой пищи;	практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
38 изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке;	внеаудиторная самостоятельная работа, практическая работа
39 обогащение пищевых продуктов;	внеаудиторная самостоятельная работа
310 функциональные продукты, генетически модифицированные источники пищи;	практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа
311 современные представления о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание, др.), комбинация продуктов;	практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
312 болезни, связанные с недостаточным питанием;	внеаудиторная самостоятельная работа, практическая работа
313 определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом, правила составления меню;	внеаудиторная самостоятельная работа
314 влияние на организм человека пищевых добавок, использование в питании современных полуфабрикатов;	практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа
315 пища как источник токсических и биологически активных веществ;	внеаудиторная самостоятельная работа, практическая работа
316 - способы кулинарной обработки блюд детской и подростковой кухни.	внеаудиторная самостоятельная работа
У1 контролировать сроки годности	практическая работа, внеаудиторная

продовольственных товаров;	самостоятельная работа
У2 рассчитывать энергетическую ценность продуктов питания.	практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
Осваиваемые элементы ОК 1. Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - анализ ситуации на рынке труда; - быстрая адаптация к внутриорганизационным условиям работы; - участие в работе кружка, в конкурсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.
Осваиваемые элементы ОК 2. Организует собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления блюд; - обобщение результата; - использование в работе полученные ранее знания и умения;
Осваиваемые элементы ОК 3. Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несёт за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности; - способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях; - ответственность за свой труд.
Осваиваемые элементы ОК 4. Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные.
Осваиваемые элементы ОК 5. Использует информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств, информационно-коммуникативных технологий; - работа с различными прикладными программами.
Осваиваемые элементы ОК 6. Работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - терпимость к другим мнениям и позициям; - оказание помощи участникам команды; - нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях; - выполнение обязанностей руководителя в соответствии с распределением групповой деятельности.
Осваиваемые элементы ОК 7. Берет на себя	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и применение методов и

ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов при приготовлении блюд; - оценка эффективности и качества выполнения.
Осваиваемые элементы ОК 8. Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознано планирует повышение квалификации	- работа с документами; - производить расчет стоимости блюд, определять финансовый результат от реализации продукции.
Осваиваемые элементы ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- владение знаний трудового законодательства.

Максимальное количество баллов за выполнение **тестового задания №1** – 39 баллов.

Каждый правильный ответ на вопрос блока А оценивается в 1 балл; каждый правильный ответ на вопрос блоков Б, В и Г – 2 балла, каждый правильный ответ на вопрос блоков Д и Е – 3 балла.

Критерии оценивания теста

- оценка «отлично» выставляется студенту, если набрано 39-35 баллов (90-100%);
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если набрано от 34 до 30 баллов (75-89%);
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если набрано от 29 до 23 баллов (60-74%);
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если набрано менее 22 баллов (59% и меньше).

Максимальное количество баллов за выполнение **тестового задания №2** – 38 баллов.

Каждый правильный ответ на вопрос блока А оценивается в 1 балл; каждый правильный ответ на вопрос блоков Б, В и Г – 2 балла, каждый правильный ответ на вопрос блоков Д и Е – 3 балла.

Критерии оценивания теста

- оценка «отлично» выставляется студенту, если набрано 38-34 баллов (90-100%);

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если набрано от 33 до 29 баллов (75-89%);
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если набрано от 28 до 23 баллов (60-74%);
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если набрано менее 22 баллов (59% и меньше).

Преподаватель: _____ /Кобылкевич Е.Ю./

« ___ » _____ 20__ г.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Согласовано
Председатель ЦМК
_____/Свирякина Н.В./
«__» _____ 20__ г

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____/Ульянова В.В./
«__» _____ 20__ г

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ
по учебной дисциплине**

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

Общий естественнонаучный цикл

для специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания

Дальнегорск, 2019 год

Промежуточная аттестация в форме экзамена, как оценка освоения общепрофессиональной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» для подготовки специалистов среднего звена **19.02.10**

Технология продукции общественного питания разработана на основе:

1. Рабочей программы ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья;
2. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности «**Технология продукции общественного питания**»;
3. Учебного плана специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** утвержденного «28» июня 2018 года.

Организация-разработчик:

краевое государственное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

Разработчики:

КГА ПОУ «ДИТК», Кобылкевич Е.Ю., преподаватель

КГА ПОУ «ДИТК», Свирякина Н.В., председатель ЦМК

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол №1 от «12» сентября 2019 г.

Пояснительная записка

В результате аттестации общепрофессиональной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья», осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	У1 оценивать по товароведным характеристикам современное сырье; У2 принимать решения по организации процессов контроля, расхода и хранения продуктов; У3 оформлять соответствующую документацию.	31 ассортимент и характеристики современного сырья; 32 - методы контроля сохранности и расхода продуктов; 33 - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве.

Форма проведения:

Экзамен проводится в форме тестирования (многоуровневые задания)

Условия выполнения:

Время выполнения задания: 90 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, экзаменационная ведомость, калькулятор, ручка, карандаш, линейка.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Володина М.В. Сопочева Т.А., «Организация хранения и контроль запасов сырья». М.: Изд.центр «Академия», 2014
2. Матюхина З.П. Королькова Э.П., «Товароведение пищевых продуктов». М.: Изд.центр «Академия», 2010

Интернет источники:

1. Контроль производства продукции на предприятиях пищевых отраслей. <http://www.beztrud.narod.ru/sanitar.htmlw>
2. Общая и специальная технология пищевых производств - http://www.burinfo.ru/dist1/psob/Milk/Mtd_ml15.pdf
3. Лабораторный практикум - http://www.burinfo.ru/dist1/psob/Milk/Milk_lab1.zip

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а так же пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

Пакет экзаменатора:

Перечень вопросов (тем), выносимых на экзамен:

ТЕСТ № 1

БЛОК А. Выберите один правильный ответ:

1. К формирующим показателям качества продуктов относятся:

- а) тара и упаковка
- б) условия хранения
- в) условия реализации
- г) качество исходного сырья

2. Не соответствие товара установленным требованиям – это:

- а) дефект продукции;
- б) брак продукта;
- в) химическая безопасность продукта;
- г) санитарно-гигиеническая безопасность продукта;

3. К каким группам товаров относится крупа?

- а) крупяные товары;
- б) зерномучные товары;
- в) полевые товары;
- г) скоропортящиеся товары.

4. Укажите к какой группе товаров относятся переработанные плоды

- а) плодоовощные товары;
- б) плодовые товары;
- в) овощные товары;
- г) тропические плоды.

БЛОК Б. Установите соответствие

5. Укажите, к какому семейству относят рыбу:

- 1. Осетровые _____ а) судак;
- 2. Карповые _____ б) стерлядь
- 3. Окуневые _____ в) килька, салака;

4. Сельдевые _____ г) лещ.

6. Впишите название видов приемки товаров:

а) _____ - определяется вес брутто, производится пересчет тарных мест и взвешивание.

б) _____ - определяется масса нетто товара, производится взвешивание тары

7. Между терминами и их определением

Термины	Определение
1. сохраняемость	а) комплексное сочетание свойств продуктов: вкус, запах, консистенция
2. энергетическая ценность	б) наличие биологически активных веществ: аминокислоты, витамины, микроэлементы, макроэлементы
3. биологическая ценность	в) количество калорий, дающих энергию в процессе обмена веществ
4. физиологическая ценность	г) свойства товара сохранять потребительские качества
5. органолептические показатели	д) наличие веществ, активно влияющих на организм человека (кофеин, теобромин и др.)

8. Установите соответствие между факторами, влияющими на качество продуктов

1. Формирующие	а) тара и упаковка; качество и технология изготовления
2. Сохраняющие	б) контроль готовой продукции; условия хранения и реализации; качество исходного сырья

9. Установите соответствие между продуктами и условиями хранения:

1) мука, крупа, сахар, соль	а) Влажность воздуха 70-75 %
2) овощи, фрукты	б) Влажность воздуха 80-90 %

БЛОК В. Вставьте пропущенные слова:

10. Профилактический ремонт включает себя: _____ осмотр оборудования; _____ очистку деталей; проверку _____ холодильного оборудования; контроль _____ режима холодильного оборудования

11. Важнейшим потребительским свойством продуктов является их _____

БЛОК Г. Дайте правильный ответ:

12. Перечислите требования к хранению тары:

1. _____
2. _____
3. _____

4. _____

13. Что такое ненормируемые виды потерь, приведите примеры
14. Дать характеристику органолептического метода определения качества продуктов.
15. Какие существуют виды инвентаризации:
- А. _____
 - Б. _____
 - В. _____
 - Г. _____
16. Установите последовательность действий кладовщика при отпуске товара
- А - проводит сортировку товара
 - Б - вскрывает тару
 - В - проверяет качество товара
17. Верны ли утверждения:
- А) К нормированным товарным потерям относятся усушка продуктов, выветривание
 - Б) К ненормированным потерям относятся бой, порча продуктов
- а) верно утверждение А
 - б) верно утверждение Б
 - в) верны оба утверждения
 - г) оба утверждения неверны
18. Верны ли следующие утверждения:
- А) Срок хранения диетических яиц 10 суток
 - Б) Столовые яйца хранят не более 10 суток
 - В) Хранение яиц в холодильнике допускается до 120 суток
- а) верно А
 - б) верно А Б
 - в) верно В
 - г) все ответы верны

БЛОК Д. Решите задачу:

19. В кладовой столовой макаронные изделия в количестве 10 кг хранятся 2 мес. и 8 дней. Норма естественной убыли по макаронным изделиям за этот период составит 0,4 %, или 400 г. Себестоимость 1 кг макаронных изделий — 50 руб.

В результате проведения инвентаризации была обнаружена недостача 4 кг макаронных изделий. Рассчитайте сумму недостачи

20. На предприятие привезли масло сливочное в количестве 50 кг по цене 200—00. При приёмке оказалось, что 10 кг масла не соответствуют требованиям ГОСТа по качеству. Как необходимо поступить в данном случае, определите сумму недостачи.

Ключ к тесту №1

1. г

2. а

3. б

4. а

5. 1-б; 2-г; 3-а; 4-в

6. а- предварительная, б - окончательная

7. 1-г, 2-в,3-б,4-д,5-а

8. 1-б; 2-а

9. 1-а; 2-б

10. внешний, санитарную, заземления, температурного

11. качество

12.

1. в отдельных помещениях;

2. штабельным или стеллажным способом;

3. тару, имеющую специфический запах, хранят отдельно;

4. мешки, кули очищают от пыли, высушивают, хранят на стеллажах в сухих помещениях;

13. К *ненормируемым потерям* относятся бой и порча продуктов. Эти потери возникают в результате неудовлетворительных условий перевозки и хранения продуктов, а также вследствие бесхозяйственности работников кладовых.

14. Органолептическим методом определяют внешний вид, вкус, цвет, запах и консистенцию.

15.

А) По объему — полная, частичная;

Б) по методу проведения — выборочная, сплошная;

В) по назначению — плановая, внеплановая, необходимая, повторная;

Г) по частоте — ежемесячная, квартальная, полугодовая, годовая, текущая;

16. Б, А, В

17. в

18. в

19. $4,0 - 0,4 = 3,6$ кг составила недостача $3,6 \times 50 \text{ руб.} = 180 \text{ руб.}$

Недостача составила 180 руб.

20. Остановить приёмку, вызвать представителя поставщика, оставить товар на ответственном хранении в предприятии до выяснения обстоятельств,

предварительно составив сохранную расписку и обеспечив безопасные условия хранения для товара. Сумма недостачи 2000-00 руб.

ТЕСТ № 2

БЛОК А. Выберите один правильный ответ:

1. Совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением – это показатель:
 - а) пищевой ценности
 - б) сохраняемости
 - в) качества продукции
2. Дефекты, которые не влияют на использование продукта, являются:
 - а) малозначительными
 - б) устранимыми
 - в) неустраняемыми
 - г) критическим
3. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика
 - а) транзитный;
 - б) централизованный;
 - в) складской;
 - г) децентрализованный.
4. К каким группам товаров относится меланж
 - а) пищевым;
 - б) вкусовым;
 - в) яичным;
 - г) замороженным.
5. Оптовые базы являются:
 - а) главным поставщиком
 - б) основным поставщиком
 - в) вспомогательным поставщиком
 - г) дополнительным

БЛОК Б. Вставьте пропущенные слова:

6. При планировании обслуживания оборудования складских помещений в договоре отражаются: _____ ремонта; _____ время; _____ ремонта.
7. Брак — продукция, передача которой потребителю неиз-за наличия
8. Качество пищевых продуктов — это совокупность свойств....., обуславливающих ее пригодность для удовлетворения определенныхв соответствии с назначением.

БЛОК В. Установите соответствие

9. Крупы вырабатывают из растений:

- 1) пшеничную _____ а) проса;
- 2) перловую _____ б) пшеницы;
- 3) пшеничную _____ в) ячменя.
- 4) геркулес _____ г) овес

10. Между терминами и их характеристикой

Термины	Характеристика
1. стандартизация	А) Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям
2. сертификация	Б) Деятельность по установлению правил и характеристик, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства
3. стандарт	В) Деятельность по подтверждению качества продукции на соответствие установленным требованиям стандартов.
4. сертификат	Г) Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции, условия хранения, транспортировки

11.

1) Зерномучные товары	А) Чай, кофе, пряности
2) Плодоовощные товары	Б) Макароны, хлебобулочные изделия
3) Вкусовые товары	В) Десертные, пряные овощи
4) Молочные товары	Г) Сыр

12. Установите соответствие между видами грибов и их категориями

1 категория	А) Опята, шампиньоны
2 категория	Б) Рядовки, горькушки
3 категория	В) Белые, грузди
4 категория	Г) Подберезовики, волнушки

БЛОК Г. Дайте правильный ответ:

13. Перечислите основные требования к продовольственному снабжению:

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____

14. Что такое нормируемые виды потерь, приведите примеры.

15. Дать характеристику измерительного (лабораторного) метода определения качества продуктов.

16. Какие виды снабжения применяются в общественном питании?

17. Перечислите по каким четырем основным признакам производится классификация тары? Приведите примеры:

А. _____

Б. _____

В. _____

Г. _____

18. Что такое индивидуальная материальная ответственность? Приведите примеры.

БЛОК Д. Решите задачу:

19. В кладовой столовой макаронные изделия массой 10 кг хранятся в течение 2 мес. и 8 дней. Норма естественной убыли для одного месяца хранения макаронных изделий составляет 0,03 %, за каждый следующий месяц — 0,008 %. Рассчитайте норму естественной убыли.

20. На предприятие привезли сыра «Российского» в количестве 30 кг по цене 300—00. При приёмке оказалось, что 10 кг сыра не соответствуют требованиям ГОСТа по качеству. Как необходимо поступить в данном случае, определите сумму недостачи.

Ключ к тесту №2

1. в

2. а

3. г.

4. в

5. б.

6. вид, календарное, продолжительность

7. допускается, дефектов.

8. продукции, потребностей.

9. 1-б; 2-в; 3-а; 4-г.

10. 1-Б, 2-В, 3-Г, 4-А

11. 1-Б; 2-В; 3-А; 4-Г

12. 1-В; 2-Г; 3-А; 4-Б

13.

1. обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества;

2. своевременность и ритмичность завоза;

3. сокращение звенности продвижения товара;

4. оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение договоров.

- 14. Нормируемые потери**— это потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив). Естественная убыль происходит в результате изменений физико-химических свойств продуктов при хранении.
- 15.** Этот метод позволяет с помощью приборов, реактивов определить следующие свойства продукта: физические, химические, микробиологические и физиологические
- 16.** Продовольственное, материально-техническое, топливно-энергетическое.
- 17.** Классификация тары производится по четырем основным признакам:
- А. По виду материала тара подразделяется на деревянную, стеклянную, металлическую, тканевую, картонно-бумажную, пластмассовую, разную;
 - Б. по степени жесткости, т.е. способности сопротивляться механическим воздействиям, выделяют тару жесткую, полужесткую, мягкую;
 - В. по степени специализации тара может быть универсальная и специализированная; универсальная тара используется для нескольких видов товаров;
 - Г. по кратности использования различают тару однооборотную и многооборотную (используемую неоднократно).
- 18.** Индивидуальная — конкретный работник отвечает за вверенные ему лично или хранимые в отдельном помещении ценности (кладовщик, буфетчик, заведующий производством.
- 19.** Норма естественной убыли по макаронным изделиям за 8 дней будет равна: $0,008 \cdot 8/30 = 0,002 \%$, а за 2 мес. и 8 дней составит:
 $0,03 + 0,008 + 0,002 = 0,04 \%$, или 400 гр.
- 20.** Остановить приёмку, вызвать представителя поставщика, оставить товар на ответственное хранение в предприятии до выяснения обстоятельств, предварительно составив сохранную расписку и обеспечив безопасные условия хранения для товара. Сумма недостачи 3000-00 руб.

Оценки запланированных результатов по общепрофессиональной дисциплине

Результаты обучения	Критерии оценки
31 ассортимент и характеристики современного сырьё;	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
32 методы контроля сохранности и расхода продуктов;	практическая работа, контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
33 программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве.	внеаудиторная самостоятельная работа, практическая работа
У1 оценивать по товароведным характеристикам современное сырьё;	практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа
У2 принимать решения по организации процессов контроля, расхода и хранения продуктов;	практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа, контрольная работа
У3 оформлять соответствующую документацию.	практическая работа, внеаудиторная самостоятельная работа
Осваиваемые элементы ОК 1. Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - анализ ситуации на рынке труда; - быстрая адаптация к внутриорганизационным условиям работы; - участие в работе кружка, в конкурсах профессионального мастерства, профессиональных олимпиадах; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.
Осваиваемые элементы ОК 2. Организует собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов приготовления блюд; - обобщение результата; - использование в работе полученные ранее знания и умения;
Осваиваемые элементы ОК 3. Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несёт за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности; - способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях; - ответственность за свой труд.
Осваиваемые элементы ОК 4. Осуществляет поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные.
Осваиваемые элементы ОК 5. Использует информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - нахождение, обработка, хранение и передача информации с помощью мультимедийных средств, информационно-коммуникативных технологий; - работа с различными прикладными программами.
Осваиваемые элементы ОК 6. Работает в	- терпимость к другим мнениям и

коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями	позициям; - оказание помощи участникам команды; - нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях; - выполнение обязанностей руководителя в соответствии с распределением групповой деятельности.
Осваиваемые элементы ОК 7. Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов при приготовлении блюд; - оценка эффективности и качества выполнения.
Осваиваемые элементы ОК 8. Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации	- работа с документами; - производить расчет стоимости блюд, определять финансовый результат от реализации продукции.
Осваиваемые элементы ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- владение знаний трудового законодательства.

Максимальное количество баллов за выполнение **тестового задания №1** – 38 баллов.

Каждый правильный ответ на вопрос блока А оценивается в 1 балл; каждый правильный ответ на вопрос блоков Б, В и Г – 2 балла, каждый правильный ответ на вопрос блоков Д – 3 балла.

Критерии оценивания теста

- оценка «отлично» выставляется студенту, если набрано 37-33 баллов (90-100%);
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если набрано от 32 до 28 баллов (75-89%);
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если набрано от 27 до 22 баллов (60-74%);
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если набрано менее 21 баллов (59% и меньше).

Максимальное количество баллов за выполнение **тестового задания №2** – 37 баллов.

Каждый правильный ответ на вопрос блока А оценивается в 1 балл; каждый правильный ответ на вопрос блоков Б, В и Г – 2 балла, каждый правильный ответ на вопрос блоков Д – 3 балла.

Критерии оценивания теста

- оценка «отлично» выставляется студенту, если набрано 38-34 баллов (90-100%);
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если набрано от 33 до 29 баллов (75-89%);
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если набрано от 28 до 23 баллов (60-74%);

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если набрано менее 22 баллов (59% и меньше).

Преподаватель: _____ /Кобылкевич Е.Ю./
« ____ » _____ 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Комплект

контрольно-оценочных средств

учебной дисциплины

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дальнегорск, 2020

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля.

КОС разработаны на основании положений:

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

программы учебной дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
У1. Соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в профессиональной деятельности;
У2. Применять современные технические средства обучения, контроля и оценки уровня физического развития, основанные на использовании компьютерных технологий
У3. Создавать, редактировать, оформлять, сохранять, передавать информационные объекты различного типа с помощью современных информационных технологий для обеспечения образовательного процесса;
У4. Использовать сервисы и информационные ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет) в профессиональной деятельности.
31. Правила техники безопасности и гигиенические требования при использовании средств ИКТ;
32. Основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информационных объектов различного типа (текстовых, графических, числовых и других) с помощью современных программных средств;
33. Возможности использования ресурсов сети Интернет для совершенствования профессиональной деятельности, профессионального и личного развития;
34. Назначение и технологию эксплуатации аппаратного и программного обеспечения, применяемого в профессиональной деятельности.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения

профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У1. Соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ) в профессиональной деятельности;	Тест, практическая работа	Тест, практическая работа
У2. Применять современные технические средства обучения, контроля и оценки уровня физического развития, основанные на использовании компьютерных технологий	Тест, практическая работа	
У3. Создавать, редактировать, оформлять, сохранять, передавать информационные объекты различного типа с помощью современных информационных технологий для обеспечения образовательного процесса;	Тест, практическая работа	Тест, практическая работа
У4. Использовать сервисы и информационные ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть Интернет) в профессиональной деятельности.	Тест, практическая работа	Тест, практическая работа
З1. Правила техники безопасности и гигиенические требования при использовании средств ИКТ;	Тест	Тест
З2. Основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информационных объектов различного типа (текстовых, графических, числовых и других) с помощью современных программных средств;	Тест	Тест
З3. Возможности использования ресурсов сети Интернет для совершенствования профессиональной деятельности, профессионального и личностного развития;	Реферат	Тест

34. Назначение и технологию эксплуатации аппаратного и программного обеспечения, применяемого в профессиональной деятельности.	Тест	Тест
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	практическая работа	практическая работа
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	практическая работа	практическая работа
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	практическая работа	практическая работа
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	практическая работа	практическая работа
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	практическая работа	практическая работа
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	практическая работа	практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	практическая работа	практическая работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	практическая работа	практическая работа
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	практическая работа	практическая работа

4. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений.

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания										
	ПО 1	ПО 2	З1	З2	З3	З4	У1	У2	У3	У4	
Раздел 1. Тема 1.1. Понятие информации. Операционные системы.			Тест				Тест	Практич.			Практич.
Раздел 1. Тема 1.2. Технология обработки текстовой информации	Практич	Практич	Тест	Тест				Практич.	Практич.		
Раздел 1. Тема 1.3. Технология обработки графической информации			Тест	Тест				Практич.	Практич.		
Раздел 1. Тема 1.4. Технология обработки числовой информации			Тест	Тест				Практич.	Практич.		
Раздел 1. Тема 1.5. Технология хранения, поиска и сортировки информации	Практич	Практич	Тест	Тест				Практич.	Практич.		
Раздел 1. Тема 1.6. Мультимедийные технологии	Практич	Практич	Тест	Тест				Практич.	Практич.		
Раздел 1. Тема 1.7. Компьютерные коммуникации	Практич	Практич	Тест			Реферат		Практич.	Практич.		Практич.
Раздел 2. Тема 2.1. Общие вопросы методики использования ИКТ в			Тест			Тест	Тест	Практич.		Практич.	Практич.

образовательном процессе									
Раздел 2. Тема 2.2. Методика применения современных технические средства обучения, контроля и оценки уровня физического развития, основанных на использовании компьютерных технологий	Практич	Практич	Тест		Тест	Тест	Практич.		Практич.

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания							
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8
Раздел 1. Тема 1.1. Понятие информации. Операционные системы.	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич
Раздел 1. Тема 1.2. Технология обработки текстовой информации	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич
Раздел 1. Тема 1.3. Технология обработки графической информации	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич
Раздел 1. Тема 1.4. Технология обработки числовой информации	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич
Раздел 1. Тема 1.5. Технология хранения, поиска и сортировки информации	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич
Раздел 1. Тема 1.6. Мультимедийные технологии	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич
Раздел 1. Тема 1.7. Компьютерные коммуникации	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич
Раздел 2. Тема 2.1. Общие вопросы методики использования ИКТ в образовательном процессе	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич
Раздел 2. Тема 2.2. Методика применения современных технические средства обучения, контроля и оценки уровня физического развития, основанных на использовании компьютерных технологий	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания								
	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 1.5	ПК 2.1
Раздел 1. Тема 1.1. Понятие информации. Операционные системы.	Практич	Практич	Практич				Практич.		Практич.
Раздел 1. Тема 1.2. Технология обработки текстовой информации	Практич	Практич	Практич						Практич.
Раздел 1. Тема 1.3. Технология обработки графической информации	Практич	Практич	Практич						Практич.
Раздел 1. Тема 1.4. Технология обработки числовой информации	Практич	Практич	Практич						Практич.
Раздел 1. Тема 1.5. Технология хранения, поиска и сортировки информации	Практич	Практич	Практич						Практич.
Раздел 1. Тема 1.6. Мультимедийные технологии	Практич	Практич	Практич		Практич.	Практич	Практич	Практич	Практич.
Раздел 1. Тема 1.7. Компьютерные коммуникации	Практич	Практич	Практич		Практич.	Практич	Практич	Практич	Практич.
Раздел 2. Тема 2.1. Общие вопросы методики использования ИКТ в образовательном процессе	Практич	Практич	Практич	Практич.	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич.

Раздел 2. Тема 2.2. Методика применения современных технические средства обучения, контроля и оценки уровня физического развития, основанных на использовании компьютерных технологий	Практич	Практич	Практич	Практич.	Практич	Практич	Практич	Практич	Практич.
---	---------	---------	---------	----------	---------	---------	---------	---------	----------

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания								
	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
Раздел 1. Тема 1.1. Понятие информации. Операционные системы.			Практич.	Тест			Тест	Практич.	
Раздел 1. Тема 1.2. Технология обработки текстовой информации	Практич.			Тест	Тест			Практич.	Практич.
Раздел 1. Тема 1.3. Технология обработки графической информации	Практич.			Тест	Тест			Практич.	Практич.
Раздел 1. Тема 1.4. Технология обработки числовой информации	Практич.			Тест	Тест			Практич.	Практич.
Раздел 1. Тема 1.5. Технология хранения, поиска и сортировки информации	Практич.			Тест	Тест			Практич.	Практич.
Раздел 1. Тема 1.6. Мультимедийные технологии	Практич.			Тест	Тест			Практич.	Практич.
Раздел 1. Тема 1.7. Компьютерные коммуникации	Практич.		Практич.	Тест		Реферат		Практич.	Практич.
Раздел 2. Тема 2.1. Общие вопросы методики использования ИКТ в образовательном процессе		Практич.	Практич.	Тест		Тест	Тест	Практич.	
Раздел 2. Тема 2.2. Методика применения современных технические средства обучения, контроля и оценки уровня физического развития, основанных на использовании компьютерных технологий		Практич.		Тест		Тест	Тест	Практич.	

6. Контроль

6.1. Текущий контроль

В текущий контроль включены 25 практических работ, описание которых приведено в методических рекомендациях и 2 электронных теста.

6.1.1. Содержание теста № 1

Проверяемые знания: 31 - 34

Тест включает 35 заданий с выбором одного ответа. Каждое тестовое задание оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов за тест – 35.

1. Манипулятор "мышь" - это устройство:

1) ввода информации

2) считывание информации

- 3) для подключения принтера к компьютеру
- 4) модуляции и демодуляции
2. Во время исполнения прикладная программа хранится:
- 1) в видеопамяти
- 2) в ПЗУ
- 3) в процессоре
- 4) в оперативной памяти
3. Какое устройство не является периферийным?
- 1) Сканер
- 2) Принтер
- 3) Жесткий диск
- 4) Модем
4. Для подключения компьютера к телефонной сети используется:
- 1) принтер
- 2) плоттер
- 3) модем
- 4) сканер
5. При отключении компьютера информация стирается:
- 1) из оперативной памяти
- 2) на магнитном диске
- 3) на компакт-диске
- 4) из ПЗУ
6. Микросхема ПК в которой выполняются основные вычисления -
- 1) Жесткий диск
- 2) Процессор
- 3) Видеокарта
- 4) Чипсет
7. Каково минимальное расстояние от глаз до экрана монитора?
- 1) 20 см
- 2) 40 см
- 3) 60 см
- 4) 80 см
8. Как часто надо делать перерывы в работе при интенсивной работе за компьютером?
- 1) не делать вовсе
- 2) каждый час
- 3) каждые 3 часа
- 4) каждые 5 часов
9. Какие витамины необходимо употреблять с пищей во время интенсивной работы за компьютером?
- 1) А, В6, F
- 2) А, В2, С
- 3) А, В12, D
- 4) А, В, С, D
10. Килобайт - это...
- 1) 1000 символов
- 2) 8 бит
- 3) 1024 байта
- 4) 1000 байт
11. Укажите правильный порядок возрастания единиц измерения информации:
- 1) байт, килобайт, мегабайт, гигабайт
- 2) байт, килобайт, гигабайт, мегабайт
- 3) байт, мегабайт, килобайт, гигабайт
- 4) килобайт, мегабайт, байт, гигабайт
12. Сколько байт информации содержит сообщение объемом 216 бит?
- 1) 27
- 2) 28
- 3) 16
- 4) 32
13. База данных - это:
- 1) совокупность данных, организованных по определенным правилам;
- 2) совокупность программ для хранения и обработки больших массивов информации;
- 3) интерфейс, поддерживающий наполнение и манипулирование данными;
- 4) определенная совокупность информации.
14. Наиболее распространенными в практике являются:
- 1) распределенные базы данных;
- 2) иерархические базы данных;
- 3) сетевые базы данных;
- 4) реляционные базы данных.
15. Таблицы в базах данных предназначены:
- 1) для хранения данных базы;
- 2) для отбора и обработки данных базы;
- 3) для ввода данных базы и их просмотра;
- 4) для автоматического выполнения группы команд;
- 5) для выполнения сложных программных действий.
16. В чем состоит особенность поля "счетчик" в базе данных?
- 1) служит для ввода числовых данных;

- 2) служит для ввода действительных чисел;
- 3) данные хранятся не в поле, а в другом месте, а в поле хранится только указатель на то, где расположен текст;
- 4) имеет ограниченный размер;
- 5) имеет свойство автоматического наращивания
17. Какое поле базы данных можно считать уникальным
- 1) поле, значения в котором не могут повторяться;
- 2) поле, которое носит уникальное имя;
- 3) поле, значение которого имеют свойство наращивания.
18. Иерархическая база данных - это
- 1) БД, в которой информация организована в виде прямоугольных таблиц;
- 2) БД, в которой элементы в записи упорядочены, т.е. один элемент считается главным, остальные подчиненными;
- 3) БД, в которой записи расположены в произвольном порядке;
- 4) БД, в которой существует возможность устанавливать дополнительно к вертикальным иерархическим связям горизонтальные связи.
19. Сетевая база данных - это
- 1) БД, в которой информация организована в виде прямоугольных таблиц;
- 2) БД, в которой элементы в записи упорядочены, т.е. один элемент считается главным, остальные подчиненными;
- 3) БД, в которой записи расположены в произвольном порядке;
- 4) БД, в которой существует возможность устанавливать дополнительно к вертикальным иерархическим связям горизонтальные связи.
20. Поле базы данных - это
- 1) Строка таблицы
- 2) Столбец таблицы
- 3) Совокупность однотипных данных
- 4) Некоторый показатель, который характеризует числовым, текстовым или иным значением
21. Запись базы данных - это
- 1) Строка таблицы
- 2) Столбец таблицы
- 3) Совокупность однотипных данных
- 4) Некоторый показатель, который характеризует числовым, текстовым или иным значением
22. Электронная таблица - это:
- 1) приложение, хранящее и обрабатывающее данные в прямоугольных таблицах и предназначенное для автоматизации расчетов
- 2) программные средства, осуществляющие поиск информации
- 3) приложение, предназначенное для сбора, хранения, обработки и передачи информации
- 4) приложение, предназначенное для набора и печати таблиц
23. Документ в электронной таблице называется:
- 1) рабочая книга
- 2) рабочий лист
- 3) таблица
- 4) ячейка
24. Какие данные не могут находиться в ячейке:
- 1) формула
- 2) лист
- 3) текст
- 4) число
25. В ячейку введены символы =A1+B1. Как Excel воспримет эту информацию?
- 1) ошибка
- 2) формула
- 3) текст
- 4) число
26. В ячейку введены символы =B3*C3. Как Excel воспримет эту информацию?

- 1) ошибка
2) формула
3) текст
4) число
27. Какая формула содержит ошибку?
1) =H9*3
2) =S6*1,609/S4
3) =7A1+1
4) =1/(1-F3*2+F5/3)
5) нет ошибок
28. В каком адресе не может меняться номер строки при копировании?
1) F17
2) D\$9
3) \$A15
4) 13B
29. В ячейку E4 введена формула =\$C2+D3. Содержимое E4 скопировали в ячейку G4. Какая формула будет в G4?
1) =\$C2+D3
2) =C3+\$F3
3) =\$C2+F3
4) =\$C2+E3
30. Заражение компьютерными вирусами может произойти в процессе ...
1) работы с файлами
2) форматирования диска
3) выключения компьютера
4) печати на принтере
31. Как называются программы для просмотра web-страниц?
1) адаптеры
2) операционные системы
3) браузеры
4) трансляторы
32. Компьютер, подключенный к Интернет, обязательно имеет:
1) IP-адрес;
2) web-страницу;
3) домашнюю web-страницу;
4) доменное имя;
5) URL-адрес.
33. Группа компьютеров, связанных каналами передачи информации и находящихся в пределах территории, ограниченной небольшими размерами: комнаты, здания, предприятия, называется:
1) глобальной компьютерной сетью
2) информационной системой с гиперсвязями
3) локальной компьютерной сетью
4) электронной почтой
34. Растровый графический редактор предназначен для ...
1) построения диаграмм
2) создания чертежей
3) построения графиков
4) создания и редактирования рисунков
35. В полном пути к файлу C:\Мои документы\Контроль\Тест.doc именем файла является...
1) Тест.doc
2) C:
3) Мои документы\Контроль
4) Контроль\Тест.doc

6.1.2. Содержание теста № 2

Проверяемые знания: 31 - 34, У3

Тест включает 25 заданий с выбором одного ответа. Каждое тестовое задание оценивается в 1 балл. Максимальное количество баллов за тест – 25.

1. Максимальная продолжительность непрерывной работы за компьютером для учащихся 2-4 классов составляет ...

15. С введением новых стандартов модуль «Информатика» входит в предметы Математика и

- а) Моделирование
- б) Технология
- в) Искусство
- г) Окружающий мир

Электронное тестирование

1. Оцените информационный объем сообщения в байтах при однобайтовом кодировании:

1 Мегабайт = 1024 байта

- 1) 1024 байта
- 2) 19 байт
- 3) 23 байта
- 4) 78 байт

2. На представленном фрагменте окна папки Мой компьютер файлы отсортированы...

Имя	Размер	Тип	Дата изменения
Практическое от антона	154 КБ	Формат RTF	18.02.2004 21:12
Открытая презентация	73 КБ	Презентация Microsoft Power...	14.04.2003 3:18
Наша галерея	432 КБ	Презентация Microsoft Power...	14.04.2003 3:17
обработка	23 КБ	Лист Microsoft Excel	10.11.1999 23:07
ручки на клавиатуре	408 КБ	Документ Microsoft Word	17.05.2003 15:18
Приглашение	42 КБ	Документ Microsoft Word	03.03.2003 20:48
Основные задачи анализа	43 КБ	Документ Microsoft Word	07.02.2000 5:02
Вопросы к экзамену по инф...	27 КБ	Документ Microsoft Word	17.05.2003 15:25
Print.Инструктивная карта	35 КБ	Документ Microsoft Word	14.04.2003 3:28

- 1) по дате
- 2) по типу
- 3) по имени
- 4) по размеру

3. Укажите правильный порядок возрастания единиц измерения информации:

- 1) байт, мегабайт, килобайт, гигабайт
- 2) байт, килобайт, мегабайт, гигабайт
- 3) килобайт, мегабайт, байт, гигабайт
- 4) байт, килобайт, гигабайт, мегабайт

4. Максимальная длина имени файла в операционной системе Windows равна...

- 1) 8 символов
- 2) 10 символов
- 3) 300 символов
- 4) 255 символов

5. В полном пути к файлу **C:\Мои документы\Контроль\Тест.doc** именем файла является...

- 1) C:
- 2) Мои документы\Контроль
- 3) Тест.doc
- 4) Контроль\Тест.doc

6. В цветовой модели CMYK в качестве компонентов применяются основные цвета ...

- 1) красный, голубой, желтый, синий
- 2) красный, зеленый, синий, черный
- 3) голубой, пурпурный, желтый, черный
- 4) голубой, пурпурный, желтый, белый

7. Растровый графический редактор предназначен для ...

- 1) построения графиков
- 2) создания и редактирования рисунков
- 3) построения диаграмм
- 4) создания чертежей

8. Рабочая книга MS Excel состоит из:

- 1) рабочих листов
- 2) ячеек
- 3) строк и столбцов
- 4) таблиц

9. Сколько ячеек входит в диапазон A2:C4 электронной таблицы?

- 1) 9
- 2) 6
- 3) 8
- 4) 7

10. Результатом вычислений в ячейке D26 таблицы MS Excel будет число...

	A	B	C	D
24	3	10	2	=СРЗНАЧ(A24:C24)
25	11	9	4	=СРЗНАЧ(A25:C25)
26				=МАКС(D24:D25)
27				

- 1) 15
- 2) 24
- 3) 39
- 4) 19,5

11. Основными объектами базы данных в СУБД MS Access, на основе которых формируются все остальные объекты, являются...

- 1) Таблицы
- 2) Запросы
- 3) Отчеты
- 4) Формы

12. Запись в таблице базы данных - это





- 1) Строка таблицы
- 2) Совокупность однотипных данных
- 3) Столбец таблицы
- 4) Некоторый показатель, который характеризует числовым, текстовым или иным значением

или иным значением

13. База данных - это:

- 1) совокупность программ для хранения и обработки больших массивов информации;
- 2) совокупность данных, организованных по определенным правилам;
- 3) интерфейс, поддерживающий наполнение и манипулирование данными;
- 4) определенная совокупность информации.

14. Объединение выделенных ячеек в таблице документа MS Word производится кнопкой панели инструментов Таблицы и границы...

- 1) 
- 2) 
- 3) 
- 4) 

15. Добавить в MS Word таблицу MS Excel можно кнопкой на панели инструментов...

- 1) 
- 2) 

4) 3) 

16. Установите соответствие между устройством и его назначением
1. Монитор
 2. Web-камера
 3. Мышь
 4. Источники бесперебойного питания
 - A) устройство вывода информации
 - B) устройство управления питанием
 - C) устройство ввода информации
 - D) устройство управления
17. Каково минимальное расстояние от глаз до экрана монитора?
- 1) 20 см
 - 2) 40 см
 - 3) 60 см
 - 4) 80 см
18. Как часто надо делать перерывы в работе при интенсивной работе за компьютером?
- 1) не делать вовсе
 - 2) каждый час
 - 3) каждые 3 часа
 - 4) каждые 5 часов
19. Какие витамины необходимо употреблять с пищей во время интенсивной работы за компьютером?
- 1) A, B6, F
 - 2) A, B2, C
 - 3) A, B12, D
 - 4) A, B, C, D
20. Какой протокол является базовым в Интернет?
- 1) HTTP
 - 2) HTML
 - 3) TCP
 - 4) TCP/IP
21. Задан адрес электронной почты в сети Internet:
user_name@int.glasnet.ru. Каково имя владельца электронного адреса?
- 1) int.glasnet.ru
 - 2) user_name
 - 3) glasnet.ru
 - 4) ru
22. Браузеры (например, Microsoft Internet Explorer) являются...
- 1) серверами Интернет
 - 2) антивирусными программами
 - 3) трансляторами языка программирования
 - 4) средством просмотра web-страниц
23. Максимальная продолжительность непрерывной работы за компьютером для учащихся 2-4 классов составляет ...
- 1) 5 минут;
 - 2) 10 минут;
 - 3) 15 минут;
 - 4) 20 минут.
24. Исполнитель Кукарача представлен в программно-методическом комплексе ...
- 1) «Мир информатики»;
 - 2) «Роботландия»;
 - 3) «Радуга в компьютере»;
 - 4) «Азы информатики».

25. ... - главный объект проектной среды ЛогоМиры.

- 1) Черепашка;
- 2) Кукарача;
- 3) Робот;
- 4) Инопланетянин.

Практическая работа

Задание 1. Создать документ по образцу.

***Компьютер - это
удобно для работы***



Элементарные операции информационного процесса включают:

- сбор, преобразование информации, ввод в компьютер;
- передачу информации;
- хранение и обработку информации;
- предоставление информации пользователю.

Все персональные компьютеры (ПК) можно разделить на несколько категорий:

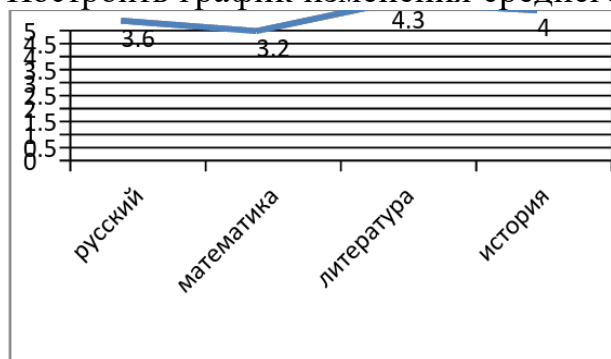
- мобильные компьютеры — карманные (ручные) и блокнотные, или планшетные ПК (ноутбук), а также надеваемые компьютеры и телефоны-компьютеры;
- базовые настольные ПК — универсальные компьютеры и ПК для «цифрового дома»;
- специализированные ПК — сетевые компьютеры, рабочие станции и серверы высокого уровня;
- суперкомпьютерные системы.

Задание 2. Выполнить расчеты в электронной таблице:

На листе 1 создать таблицу с названием «Экзаменационная ведомость» согласно образцу:

	A	B	C	D	E	F	G
1	Экзаменационная ведомость						
2							
3	ФИО	русский язык	математика	литература	история	средний балл	премия
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14	Средний балл						
15							
16	Кол-во "5"						
17	Кол-во "4"						
18	Кол-во "3"						
19	Кол-во "2"						
20							

1. Запустите программу Excel.
2. Дважды щёлкните на ярлычке чистого рабочего листа и дайте ему название Ведомость.
3. В ячейки A4:E13 занесите исходные данные.
4. В диапазоне F4:F13 посчитайте средний балл по каждому обучающемуся (функция СРЗНАЧ).
5. В диапазоне B14:E14 посчитайте средний балл по каждому предмету (функция СРЗНАЧ).
6. Посчитайте количество 5,4,3,2 по каждому предмету, используя функцию СЧЕТЕСЛИ (fx – Статистические – СЧЕТЕСЛИ). В окне «диапазон» указываем необходимый диапазон, в окне «критерий» - оценку.
7. Заполните столбец «Премия». Премия составляет 1000р., если средний балл обучающегося больше 4,5. Для заполнения используйте функцию ЕСЛИ (fx – Логические – ЕСЛИ)
8. Построить график изменения среднего балла по дисциплинам по образцу:



Задание 3. Создайте электронный тест по теме «Определение уровня выносливости» с применением материала из сети Интернет. Тест должен содержать не менее 10 слайдов.

6.4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников *Оборудование:*

- Компьютер с необходимым программным обеспечением и выходом в сеть Интернет.

Основные источники (ОИ)

№ п/л	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ОИ 1	Основы информатики	Ляхович В.Ф.	КноРус, 2018
ОИ 2	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева Е.В.	Лань, 2012
ОИ 3	Информатика и ИКТ	Цветкова В.А.	Академия, 2012

Дополнительные источники (ДИ)

№ п/п	Наименование	Автор	Издательство, год издания
ДИ 1	Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности	Михеева Е.В.	Лань, 2012
ДИ 2	Информатика (конспект лекций)	Иопа Н.И.	КноРус, 2018
ДИ 3	Информатика и ИКТ	Угринович, Н.Д.	Академия, 2010

Интернет-ресурсы (И-Р)

И-Р 1. Азбука компьютера и ноутбука. - Форма доступа: <http://www.computer-profi.ru/>

И-Р 2. Виртуальный компьютерный музей. - Режим доступа: <http://www.computer-museum.ru/index.php>

И-Р 3. Информационно-образовательный портал для учителя информатики и ИКТ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.klyaksa.net/>

И-Р 4. Методическая копилка учителя информатики [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.metod-kopilka.ru/page-2-1-4-4.html>

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ
**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

МАТЕРИАЛ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

по учебной дисциплине

ОП.05 Метрология и стандартизация

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дальнегорск, 2020 год

Пояснительная записка

В результате аттестации общепрофессиональной дисциплины «Метрология и стандартизация», осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ОК 1-9	У1 применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; У2 оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; У3 использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; У4 приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	31 основные понятия метрологии; 32 задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; 33 формы подтверждения соответствия; 34 основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; 35 терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

Форма проведения:

Дифференцированный зачет проводится в форме тестирования

Условия выполнения:

Время выполнения задания: 90 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, зачетная ведомость, ручка.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Райкова Е.Ю. Стандартизация, метрология, подтверждение качества. Учеб. Для СПО. / Е.Ю. Райкова. – М.: Юрайт-Издат, 2016. – 350 с.

Дубовой, Н.Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации [Текст] : учеб. для студ. образ. учреждений сред. проф. образов. / Н.Д.Дубовой, Е.М. Портнов.- Москва: Форум- Инфра-М, 2013.- 256 с.: ил.

2. Лифиц, И. М., Стандартизация, метрология и сертификация [Текст]: учебник для студ. образоват. учреждений СПО. / И. М. Лифиц – М. : Юрайт-Издат, 2011. – 345 с.

3. Мильяшенко, О.Н. Метрология, стандартизация, сертификация : [Текст] учебное пособие / О.Н. Мильяшенко, С.В. Левченко – Н. : 2012. – 154с.

Интернет источники:

1. Каталог электронных образовательных ресурсов [Электронный ресурс]: портал. – Электрон. дан. – Режим доступа: fcior.edu.ru. – Загл. с экрана.
2. Каталог электронных гуманитарных книг [Электронный ресурс]: портал. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.gumer.info>. – Загл. с экрана.

3. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]: портал. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://cngh.narod.ru> – Загл. с экрана.

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а так же пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

Пакет экзаменатора:

Перечень вопросов (тем), выносимых на дифференцированный зачет:

Выберите один правильный ответ:

1. В чем состоят задачи метрологии?

- А) усовершенствование эталонов, разработка новых методов точных измерений, обеспечения единства и точности измерения.
- Б) В теоретической, практической и законодательной.
- В) Оба варианта не верны.

2. Отклонение результатов от действительных называется?

- А) Абсолютное измерение.
- Б) Относительное измерение.
- В) Погрешность.

3. Что такое метрология?

- А) наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства требуемой точности;
- Б) учет продукции народного хозяйства;
- В) измерение физических величин.

4. Укажите основную задачу метрологии?

- А) установление допустимых ошибок;
- Б) повышение качества продукции;
- В) обеспечение единства измерений.

5. Что такое нефизическая величина?

- А) это величина нематериального размера, оцениваемая неинструментальными методами;
- Б) это тех документ который разрабатывается по решению рабочих;
- В) это нормативные документы.

6. Что такое прямое измерение?

- А) это измерение, при котором искомое значение физической величины получают непосредственно;

Б) это классификация позволяющая получать удобное выделение методических погрешностей;

В) величина продуктов.

7. Абсолютное измерение это?

А) это измерение, основанное на прямых измерениях одной или нескольких основных величин;

Б) это измерение выполненное один раз;

В) ряд измерений какой либо величины.

8. Что является целью измерения?

А) каждый показатель;

Б) объем продукта;

В) нахождения значения физической величины.

9. Типизация – это:

А) метод создания новых машин, приборов и другого оборудования путем компоновки конечного изделия из ограниченного набора стандартных и унифицированных узлов и агрегатов;

Б) разновидность стандартизации, заключающаяся в разработке и установке типовых решений на основе наиболее прогрессивных методов и режимов работы;

В) форма стандартизации, заключающаяся в простом сокращении числа применяемых при разработке изделия или при его производстве марок полуфабрикатов и т.д.

10. В зависимости от последующего влияния на развитие экономики можно выделить 3 вида стандартизации, принципиально отличающиеся подходом к установлению в стандартах соответствующих норм:

А) агрегатирование стандартизации, унификация продукции, параметрическая стандартизация;

Б) упорядочение объектов стандартизации, стандарт по достигнутому уровню, комплексная стандартизация;

В) стандартизация по достигнутому уровню, опережающая стандартизация, комплексная стандартизация.

11. Метод стандартизации – это:

А) прием или совокупность приемов, с помощью которых достигаются цели стандартизации;

Б) установление технических требований к продукции, услуге, процессу;

В) направление стандартизации выбранного объекта, характеризующая определенное свойство данного объекта.

12. Широко применяемые в работах по стандартизации методы:

А) Только унификация продукции, определяющая стандартизация, упорядочение объектов стандартизации, агрегатирование;

Б) Только упорядочение объектов стандартизации, параметрическая стандартизация, унификация продукции, агрегатирование, комплексная стандартизация, опережающая стандартизация;

В) Только агрегатирование, комплексная стандартизация, опережающая стандартизация.

13. Регламент – это:

А) документ, в котором содержатся обязательные правовые нормы;

Б) временный документ, который применяется органом по стандартизации;

В) документ, устанавливающий требования к продукции, услуге, процессу.

14. Мера- это?

А) средство измерений в виде вещества (материала), состав или свойства которого установлены при метрологической аттестации.

Б) физическая величина фиксированного размера, которой условно присвоено числовое значение, равное единице, и применяемое для количественного выражения однородных с ней физических величин.

В) средство измерения, предназначенное для воспроизведения физической величины заданного размера.

15. Нулевой метод – это?

А) метод измерения который сводится к нулю;

Б) метод измерения который сводится к идеалу;

В) метод измерения который сводится к методу замещения.

16. На предприятиях общественного питания основные задачи метрологического обеспечения состоит в следующем:

А) Контроль за состоянием , применением и ремонтом средств измерений.

Б) Разработка методов оценки погрешностей средств измерений.

В) Организация и осуществление подготовки.

17. Прямые измерения – это?

А) это измерения, выполняемые при помощи мер, т. е. измеряемая величина сопоставляется непосредственно с ее мерой. Примером прямых измерений является измерение величины угла;

Б) это измерения, в ходе которых измеряется минимум две неоднородные физические величины с целью установления существующей между ними зависимости;

В) это измерения, при которых значение измеряемой величины вычисляется при помощи значений, полученных посредством прямых измерений.

18. Должностные лица, проводящие государственный надзор:

А) государственные инспекторы;

Б) правоохранительные органы;

В) директора любых организаций.

19. К какой ответственности за нарушение метрологических норм привлекают юридические лица и государственные органы? (может быть несколько вариантов ответа)

- А) дисциплинарный;
- Б) административный;
- В) уголовный;

20. Стандарт приобретает статус обязательности, если...

- А) Законодательный акт ссылается на данный стандарт.
- Б) Текст Законодательного акта содержит его требования.
- В) Законодательный акт ссылается на данные СМИ.

21. Добровольная сертификация продукции проводится по:

- А) решению правительства.
- Б) желанию изготовителя.
- В) заданию контролирующих органов.

22. Сертификация продукции проводится с целью установления:

- А) соответствия принятым стандартам.
- Б) лучшего образца.
- В) брака.

23. Вся экспортная продукция должна проходить:

- А) типизацию.
- Б) унификацию.
- В) сертификацию.

24. Различают следующие виды сертификации продукции:

- А) законодательную и исполнительную.
- Б) обязательную и добровольную.
- В) точную и приблизительную.

25. Аттестация производства – это подтверждение:

- А) способности предприятия обеспечивать стабильное качество продукции.
- Б) возможности предприятия производить продукцию.
- В) возможности предприятия контролировать выпуск продукции.

26. ... - это действие, удостоверяющее посредством сертификата соответствия или знака соответствия, что изделие или услуга соответствует определенным стандартам или другим нормативным документам?

- А) сертификация;
- Б) декларирование;
- В) стандартизация;

27. ... - изготовитель, продавец, исполнитель, обратившийся за проведением работ по сертификации?

- А) исполнитель;
- Б) заявитель;

В) эксперт;

Г) научный сотрудник;

28. Деятельность по сертификации в РФ основана на законе РФ?

А) "О техническом регулировании";

Б) "О сертификации продукции и услуг";

В) "О защите прав потребителей".

29. Организацию и проведение работ по обязательной сертификации в РФ осуществляет ...?

А) Госстандарт;

Б) Центр сертификации;

В) МЭК.

30. Орган по ... осуществляет сертификацию продукции, выдает сертификаты, предоставляет заявителю право на применение знака соответствия на условиях договора, приостанавливает или отменяет действие выданных им сертификатов?

А) Добровольной сертификации;

Б) Обязательной сертификации;

В) Декларированию;

Г) защите прав потребителей;

31. Срок действия сертификата соответствия?

А) 1 год;

Б) 3 года;

В) 5 лет;

32. В нормативно-методическую базу сертификации входят?

А) правила по сертификации;

Б) подзаконные акты;

В) указы президента;

Г) федеральные законы;

33. Официальный язык сертификата?

А) русский;

Б) английский;

В) национальный;

34. Информирование приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту осуществляется...

А) свидетельством о соответствии;

Б) декларацией о соответствии;

В) знаком соответствия.

35. Законодательные основы сертификации в Российской Федерации определены Федеральным законом...

А) «О техническом регулировании»;

- Б) «О защите прав потребителя»;
- В) «О стандартизации»;
- Г) «Об обеспечении единства измерений».

36. Создать систему добровольной сертификации могут ...

- А) Госстандарт Российской Федерации;
- Б) юридическое лицо;
- В) индивидуальный предприниматель.

37. Этап заявки на сертификацию включает...

- А) выбор органа по сертификации;
- Б) проведение аудита;
- В) инспекционный контроль.

38. Объектом аккредитации не может быть...

- А) технические комитеты по стандартизации;
- Б) организации подготовки экспертов;
- В) метрологические службы юридических лиц.

39. Этот стандарт описывает основные положения систем менеджмента качества и устанавливает терминологию для систем менеджмента качества:

- А) ГОСТ Р ИСО 9000—2001;
- Б) ГОСТ Р ИСО 9004—2001;
- В) ИСО 9000:2000.

40. Стандарты этой серии связаны с особым вниманием мировой общественности к вопросам экологии.

- А) ISO 14000;
- Б) ИСО 9000:2000;
- В) EN 45000.

41. В процедуру контроля качества могут входить операции

- А) анализ качества сырья, испытания, измерения;
- Б) только анализ качества сырья;
- В) только испытания и анализ качества сырья.

42. Качество – это:

- А) степень соответствия присущих характеристик требованиям;
- Б) соответствие необходимых характеристик требованиям к объекту;
- В) соответствие самых необходимых характеристик объекта требованиям.

43. Специально создаваемые организации и подразделения для проведения работ по стандартизации, это:

- А) органы по стандартизации;
- Б) службы стандартизации;
- В) комитеты.

44. Нормативный документ, разработанный на основе консенсуса, утвержденный признанным органом, направленный на достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области:

- А) регламент;
- Б) стандарт;
- В) положения.

45. Эти стандарты разрабатывают на продукцию, работы и услуги, потребности в которых носят межотраслевой характер:

- А) ГОСТы;
- Б) ОСТ;
- В) ТУ.

46. Непосредственным результатом стандартизации является:

- А) нормативный документ;
- Б) регламент;
- В) стандарт.

47. Данный принцип обеспечивается внесением в стандарт перспективных требований к продукции, показателям качества, методам контроля и пр.:

- А) опережающее развитие;
- Б) динамичность;
- В) гармонизация.

48. Обеспечение безопасности потребителей продукции (услуг), изготовителей и государства, это:

- А) охранная функция;
- Б) информационная функция;
- В) коммуникативная функция.

49. На этом этапе ЖЦП осуществляется систематическая работа по изучению рынков сбыта и требований потребителей к продукции предприятия:

- А) этап проектирования и разработки продукции;
- Б) этап эксплуатации;
- В) этап маркетинговых исследований.

50. Этот НД обычно разрабатывается для процессов проектирования, монтажа оборудования и конструкций, технического обслуживания или эксплуатации объектов, конструкций, изделий:

- А) регламент;
- Б) свод правил;
- В) документ технических условий.

Ключ к тесту

1. А.

2. B.
3. A.
4. B.
5. A.
6. A.
7. Б.
8. B.
9. Б.
10. B.
11. A.
12. Б.
13. A.
14. B.
15. A.
16. A.
17. A.
18. A.
19. Б, B.
20. A.
21. Б.
22. A.
23. B.
24. Б.
25. A.
26. A.
27. Б.
28. Б
29. A.
30. A.
31. Б.
32. A.
33. A.
34. B.
35. A.
36. Б.
37. A.
38. A.
39. A.
40. A.
41. A.
42. A.

- 43. Б.
- 44. Б.
- 45. А.
- 46. А.
- 47. А.
- 48. А.
- 49. В.
- 50. Б.

Оценки запланированных результатов по обещепрофессиональной дисциплине

Результаты обучения	Критерии оценки
31 основные понятия метрологии; 32 задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; 33 формы подтверждения соответствия; 34 основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; 35 терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии
У1 применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; У2 оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; У3 использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; У4 приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.

Критерий оценок при выполнении заданий

Максимальное количество баллов за выполнение тестового задания – 50 баллов. Каждый правильный ответ на вопрос оценивается в 1 балл. Тестовые оценки необходимо соотнести с общепринятой пятибалльной системой:

- оценка «5» (отлично) выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 91 % и более от общего количества вопросов;
- оценка «4» (хорошо) соответствует результатам тестирования, которые содержат от 71 % до 90 % правильных ответов;
- оценка «3» (удовлетворительно) от 60 % до 70 % правильных ответов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) соответствует результатам тестирования, содержащие менее 60 % правильных ответов.

Преподаватель: _____ /Кобылкевич Е.Ю./

« _____ » _____ 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**Комплект
контрольно-оценочных средств
учебной дисциплины
ОП.06 Правовое основы профессиональной деятельности
ППССЗ
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Дальнегорск, 2020

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Правовое обеспечение профессиональной деятельности.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

КОС разработаны на основании положений:
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания; рабочей программы учебной дисциплины Правовое основы профессиональной деятельности.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

УМЕТЬ:

У1 использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность в области образования в профессиональной деятельности

У2 защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством.

У3 анализировать и оценивать результаты и последствия действий (бездействия) с правовой точки зрения.

ЗНАТЬ:

З1 основные положения Конституции Российской Федерации

З2 права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации

З3 понятие и основы правового регулирования в области образования

З4 основные законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в области образования

З5 социально-правовой статус учителя

З6 порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения

З7 правила оплаты труда педагогических работников.

З8 понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника

З9 виды административных правонарушений и административной ответственности

З10 нормативно-правовые основы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация

У 1. использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность в области образования в профессиональной деятельности	Создание продукта деятельности	Зачёт
У 2 защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством.	Решение педагогических задач	
У 3. анализировать и оценивать результаты и последствия действий (бездействия) с правовой точки зрения.	Создание продукта деятельности	
З 1. основные положения Конституции Российской Федерации	Устный опрос	
З 2. права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации	Устный опрос	
З 3. понятие и основы правового регулирования в области образования	Тест	
З 4. основные законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в области образования	Устный опрос	
З 5 социально-правовой статус учителя	Тест	
З 6. порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения	Тест	
З 7. правила оплаты труда педагогических работников.	Создание продукта деятельности	
З 8. понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника	Тест	
З 9 виды административных правонарушений и административной ответственности	Устный опрос	
З 10 нормативно-правовые основы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Создание продукта деятельности Тест	

4. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений.

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания											
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	У1	У2	У3
Раздел 1 Тема 1.1. Общие основы права	Устный опрос	Устный опрос										Создание продукта деятельности
Раздел 1.	Устный опрос	Устный опрос	Создание продукта	Создание продукта								Создание продукта

Тема 1.2. Понятие и предмет образовательного права			деятельности	деятельности								деятельности
<i>Раздел 1.</i> Тема 1.3. Государственная политика в области образования	Устный опрос	Тест		Устный опрос						Создание продукта деятельности	Решение ситуативных задач	
<i>Раздел 1.</i> Тема 1.4. Образовательные правоотношения			Устный опрос	Устный опрос							Решение ситуативных задач	
<i>Раздел 2.</i> Тема 2.1. Особенности педагогических правоотношений	Устный опрос			Тест	Устный опрос					Создание продукта деятельности		Решение ситуативных задач
<i>Раздел 2.</i> Тема 2.2. Нормативно-правовая основа содержания образования	Устный опрос	Тест	Устный опрос		Создание продукта деятельности		Устный опрос			Решение ситуативных задач		Создание продукта деятельности
<i>Раздел 2.</i> Тема 2.3. Правовое регулирование трудовых отношений в сфере образования	Устный опрос		Устный опрос	Устный опрос		Создание продукта деятельности	Устный опрос			Решение ситуативных задач	Решение ситуативных задач	Создание продукта деятельности
<i>Раздел 2.</i> Тема 2.4. Ответственность педагогических работников	Устный опрос				Устный опрос			Тест	Устный опрос	Решение ситуативных задач		
<i>Раздел 2.</i> Тема 2.5. Правовая охрана детства в Российской Федерации	Устный опрос	Устный опрос	Устный опрос			Тест		Тест	Устный опрос	Решение ситуативных задач		

1. Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации.

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания											
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	У1	У2	У3
<i>Раздел 1</i> Тема 1.1. Общие основы права	Зачёт	Зачёт	Зачёт							Зачёт		
<i>Раздел 1.</i>	Зачёт	Зачёт	Зачёт	Зачёт						Зачёт		Зачёт

Тема 1.2. Понятие и предмет образовательного права												
Раздел 1. Тема 1.3. Государственная политика в области образования				Зачёт	Зачёт						Зачёт	
Раздел 1. Тема 1.4. Образовательные правоотношения				Зачёт	Зачёт						Зачёт	Зачёт
Раздел 2. Тема 2.1. Особенности педагогических правоотношений		Зачёт	Зачёт	Зачёт	Зачёт						Зачёт	Зачёт
Раздел 2. Тема 2.2. Нормативно-правовая основа содержания образования		Зачёт	Зачёт	Зачёт	Зачёт						Зачёт	Зачёт
Раздел 2. Тема 2.3. Правовое регулирование трудовых отношений в сфере образования					Зачёт	Зачёт	Зачёт	Зачёт	Зачёт			Зачёт
Раздел 2. Тема 2.4. Ответственность педагогических работников		Зачёт	Зачёт				Зачёт	Зачёт	Зачёт		Зачёт	Зачёт
Раздел 2. Тема 2.5. Правовая охрана детства в Российской Федерации	Зачёт	Зачёт	Зачёт					Зачёт	Зачёт			Зачёт

6. Структура контрольного задания

6.1. Текст задания

Инструкция

1. Задание состоит из двух частей: первая – тест, вторая – ситуационная задача.
2. В тестовых заданиях необходимо выбрать один верный ответ.
3. Перед решением ситуационных задач прочитайте инструкцию к их решению.

1 вариант

1. Совокупность правил поведения, установленных государством или от имени государства для урегулирования образовательных отношений:
 - а) образовательное право;
 - б) гражданское право;
 - в) педагогическое право;
 - г) административное право.
2. Педагогические отношения - это отношения между:

- а) органом государственной власти и образовательным учреждением;
б) обучающимся и образовательным учреждением;
в) образовательным учреждением и преподавателем;
г) образовательным учреждением и родителями.
3. Лицо, самостоятельно осваивающее образовательную программу с предоставлением ему возможности промежуточной и итоговой аттестации в образовательном учреждении:
а) заочник; в) экстерн;
б) абитуриент; г) студент
4. Какой принцип не относится к принципам политики государства в области образования...
а) общедоступность; в) тоталитаризм;
б) светский характер; г) гуманизм
5. Основная функция образовательного права:
а) обеспечение возможности для каждого гражданина получения образования, удовлетворяющего потребности государства в квалифицированных специалистах;
б) обеспечение непрерывного образования всех граждан;
в) создание условий для всестороннего развития личности;
г) создание условий для развития личности, основанное на обучении и воспитании
6. Виды образовательных программ:
а) основные и дополнительные;
б) общеобразовательные и профессиональные;
в) ускоренные и сокращенные;
г) начальные и основные средние
7. Стороны трудового договора:
а) работодатель и работник; в) обучающийся и родитель;
б) учитель и ученик; г) родитель и директор
8. Испытательный срок не может превышать:
а) двух недель; в) трех месяцев;
б) двух месяцев; г) четырех месяцев
9. Педагог имеет право на пенсию проработав:
а) 10 лет; в) 25 лет;
б) 15 лет; г) 40 лет
10. Минимальная нагрузка учителя основной школы на ставку:
а) 18 часов; в) 36 часов;
б) 24 часа; г) 40 часов
11. Испытательный срок при приеме на работу может устанавливаться:
а) учителям;
б) несовершеннолетним;
в) молодым специалистам;
г) приглашенным в порядке перевода
12. Прием в общеобразовательную школу осуществляется:
а) по заявлению родителей;
б) по контракту;
в) по направлению управления образованием;
г) по результатам тестирования
13. Основным документ образовательного учреждения:
а) Договор;
б) Устав;
в) Правила внутреннего распорядка;
г) соглашение
14. Ребёнком признаётся лицо не достигшее...
а) 18 лет; в) 14 лет;
б) 16 лет; г) 17 лет
15. Возраст, с которого изменение имени и фамилии ребенка возможно только с его согласия:
а) 14 лет; в) 7 лет;
б) 10 лет; г) 16 лет
16. Место жительства ребенка при раздельном проживании родителей:
а) у отца;
б) у матери;
в) исходя из интересов ребенка;
г) у других родственников

17. Кем осуществляется лишение родительских прав?
 а) собранием трудового коллектива;
 б) органом опеки и попечительства;
 в) прокурором;
 г) судом
18. Какая форма определения детей, оставшихся без попечения родителей, считается предпочтительной в Семейном кодексе?
 а) усыновление;
 б) устройство в воспитательные учреждения;
 в) передача иностранным гражданам;
 г) другие формы.
19. Срок, в течение которого решается вопрос об устройстве детей, оставшихся без попечения родителей:
 а) в течение 3-х дней;
 б) в течение 3-х месяцев;
 в) в течение одного месяца;
 г) в течение 6 месяцев.
20. На кого возлагается защита прав и интересов детей, оставшихся без попечения родителей?
 а) на соседей;
 б) на образовательные и лечебные учреждения;
 в) на суды;
 г) на органы опеки и попечительства

Ключ **варианта 1**

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

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	а	б	а	б	в	г	а	в	г
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

2 вариант

1. Принцип не входящий в принципы государственной политики в области образования:
 а) светский характер;
 б) свобода и плюрализм;
 в) создание и деятельность общественно-политических и религиозных движений;
 г) гуманистический характер.
2. Основной функцией образовательного права является...
 а) обеспечение возможности для каждого гражданина получение такого образования, которое будет удовлетворять потребность государства в квалифицированных специалистах;
 б) обеспечение непрерывного образования всех граждан государства;
 в) создание условий для всестороннего развития обучающегося;
 г) создание условий для развития личности, основанное на обучении и воспитании.
3. Какому уровню общего образования соответствует задача: становление и формирование личности обучающегося, развитие его склонностей, интересов и способностей к социальному самоопределению?
 а) среднее (полное) общее образование;
 б) основное общее образование;
 в) начальное общее образование;
 г) дошкольное образование.
4. Что не запрещено образовательному учреждению в части реализации образовательного права гражданам РФ?
 а) привлечение обучающихся к деятельности общественно-политических организаций и в политических акциях;
 б) приобщение обучающихся образовательных учреждений без их согласия к труду, не предусмотренному образовательной программой;
 в) проводить на конкурсной основе отбор граждан на бесплатное обучение в ССУЗ и ВУЗ;
 г) принуждение обучающихся к вступлению в общественно-политические

- организации, движения и партии.
5. Форма получения образования - это
 - а) способ организации образовательного процесса;
 - б) ускоренное приобретение образования;
 - в) разновидность получения образования;
 - г) возможность получения образования.
 6. Лицо, самостоятельно осваивающее образовательную программу с предоставлением ему возможности промежуточной и итоговой аттестации в образовательном учреждении-...
 - а) заочник;
 - б) абитуриент;
 - в) школьник;
 - г) экстерн.
 7. Основным источником образовательного права в России является...

Варианты ответа:

 - а) Конституция РФ;
 - б) Закон «Об образовании» РФ;
 - в) Типовое положение об образовательном учреждении;
 - г) Концепция модернизации Российского образования.
 8. Трудовой договор вступает в силу:
 - а) с момента подписания работодателем;
 - б) с момента подписания работником;
 - в) с момента издания приказа;
 - г) с момента подписания сторонами.
 9. Категория педагогических работников, которой не устанавливается испытательный срок...
 - а) учитель;
 - б) воспитатель;
 - в) администратор;
 - г) молодой специалист.
 10. Испытательный срок не может превышать:
 - а) двух недель;
 - б) двух месяцев;
 - в) шести месяцев;
 - г) трёх месяцев.
 11. Право педагога на пенсию наступает при стаже работы...
 - а) 35 лет;
 - б) 25 лет;
 - в) 15 лет;
 - г) 20 лет
 12. Продолжительность ежегодного отпуска учителей:
 - а) 48 календарных дней;
 - б) 56 рабочих дней;
 - в) 56 календарных дней;
 - г) 28 рабочих дней.
 13. Ребёнок считается дееспособным с ...
 - а) 18 лет;
 - б) 16 лет;
 - в) 14 лет;
 - г) 19 лет.
 14. Дисциплина труда – это ...
 - а) правила поведения обязательные для всех;
 - б) система охраны жизни и здоровья;
 - в) соглашение между работником и работодателем;
 - г) форма договора.
 15. Деятельность по выявлению и устройству детей, оставшихся без попечения родителей, возлагается на:
 - а) соседей;
 - б) образовательные учреждения;
 - в) органы опеки и попечительства;
 - г) органы здравоохранения.
 16. Орган, осуществляющий контроль за выполнением приёмными родителями обязанностей по воспитанию, образованию и содержанию детей?
 - а) администрация территории;
 - б) образовательные учреждения;
 - в) органы опеки и попечительства;
 - г) органы здравоохранения.
 17. Правила приёма в учреждения профессионального образования осуществляются ...
 - а) по конкурсу;
 - б) по заявлению;
 - в) по ходатайству вышестоящих органов;
 - г) по направлению.
 18. Возраст, до которого может устанавливаться опека над ребёнком, оставшимся без попечения родителей?
 - а) до 7 лет;
 - б) до 10 лет;
 - в) до 15 лет;
 - г) до 18 лет.
 19. Педагог имеет право на длительный отпуск до одного года проработав непрерывно:
 - а) 10 лет;
 - б) 15 лет;
 - в) 25 лет;
 - г) 5 лет

20. Охрана труда - это...
- обязательные для всех работников правила поведения;
 - система мер по сохранению жизни и здоровья в процессе трудовой деятельности;
 - социальная защита участников образовательного процесса;
 - соглашение между работником и работодателем.

Ключ *варианта 2*

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

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б	в	а	а	в	в	а	в	а	б
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Инструкция к решению правовых задач

- Внимательно прочти условие задачи полностью.
- Определи область права, которая регулирует предложенную ситуацию.
- Выдели возникшие правоотношения, его составляющие элементы.
- Определи правовые нормы, которые устанавливают правомерные модели поведения субъектов прав.
- При необходимости найди правовые нормы в нормативно – правовых актах.
- Определи, кто из участников правового отношения нарушил норму права, что необходимо сделать, чтобы защитить права, и т.д.
- Сделай вывод.

Задача 1

Дубовой С. (55 лет) обратился на предприятие, где работал погибший на производстве его сын, с вопросами:

Какие документы он должен представить для получения страхового обеспечения?

Кто из членов семьи (супруга - 35 лет, сын - 10 лет, мать -50 лет) умершего будет иметь право на обеспечение по страхованию?

Какими нормативными актами регулируется данная ситуация?

Задача 2

Организация в трудовых договорах со своими работниками предусматривает условие, что работник в случае досрочного расторжения трудового договора по собственной инициативе не вправе в течение одного года устраиваться в организацию с аналогичным профилем работы.

Дайте оценку действиям работодателя. Вправе ли организация устанавливать порядок заключения, изменения и расторжения трудовых договоров? В чью компетенцию входит определение этого порядка?

Задача 3

Пациентам психиатрической клиники была прописана трудовая терапия в виде вязания изделий из шерсти. Впоследствии эти вещи реализовывались администрацией клиники. Опекун одного из больных обратился в суд о взыскании заработной платы, причитающейся, по его мнению, пациенту за проделанную работу.

Какое решение должен вынести суд?

Задача 4

Приказом по школе учитель Ивушкин был уволен по собственному желанию. Ивушкин обратился в суд с иском, ссылаясь на то, что заявление об увольнении он не подавал. Представитель школы пояснил в суде, что Ивушкин, поссорившись со своим непосредственным начальником, пришел в отдел кадров и устно заявил, что больше работать не собирается. На следующий день, а также в последующие дни он на работу не вышел, и был уволен. По данному факту Ивушкин разъяснил, что из-за конфликта на работе у него обострилась гипертоническая болезнь, он получил больничный лист, поэтому и не приходил на работу.

Какое решение должен принять суд?

Задача 5

Граждане Потехин и Михальчук договорились с директором школы о приеме их на работу учителями, сдали администратору трудовые книжки и другие документы и на следующий день вышли на работу. Проработав две недели, они узнали, что приказ о приеме их на работу так и не был издан. Директор школы, к которому они обратились за разъяснениями, заявил им, что в их услугах больше не нуждается.

Могут ли Потехин и Михальчук настаивать на заключении с ними трудового договора? Дайте юридически обоснованный ответ.

Задача 6

Учитель Пономарева в состоянии беременности была уволена по инициативе работодателя по сокращению штатов. Спустя две недели после увольнения беременность Пономаревой была прервана. Пономарева обратилась с иском в суд о восстановлении на работе.

Как должно быть разрешено дело в суде?

Задача 7

За добросовестное исполнение трудовых обязанностей приказом по организации учителю Белкиной была объявлена благодарность, и одновременно она была награждена ценным подарком.

Возможно ли объявление одновременно двух видов поощрений? Какие виды поощрений предусмотрены трудовым законодательством?

Задача 8

За неисполнение своих обязанностей директор школы своим приказом объявил учителю Буянову выговор и оштрафовал его на пять минимальных размеров оплаты труда.

Законны ли действия директора школы? Какие виды дисциплинарных взысканий предусмотрены законодательством о труде?

Задача 9

Гражданка Ларионова была принята на работу Управлением образования города организатором внеклассной деятельности в школу. Через год администрация Управления образования издала приказ о направлении Ларионовой на постоянную работу учителем начальных классов в другой школе. Ларионова не согласилась с приказом, объясняя, что школа далеко от ее места жительства.

Законно ли направление Ларионовой в другую школу?

Задача 10

Заместитель директора Патрикеев подал заявление об увольнении по собственному желанию. Через две недели он пришел за трудовой книжкой, однако выдать ее ему отказались, ссылаясь на то, что Патрикеев не закончил передачу материальных ценностей.

Законны ли в данном случае действия администрации? Влечет ли какие-либо последствия задержка выдачи трудовой книжки?

Задача 11

Учитель Тихомиров 15 января подал в отдел кадров заявление об увольнении по собственному желанию с 1 февраля. 25 января он пришел в отдел кадров и заявил, что хочет забрать свое заявление, так как у него изменились обстоятельства, и он передумал увольняться. Однако отдать заявление ему отказались, сказав, что приказ об увольнении с 1 февраля уже издан, а на его место будет переведен учитель из другой школы, где намечено сокращение штатов.

Законны ли действия администрации в отношении Тихомирова? Дайте мотивированный ответ.

Задача 12

Пенсионер по старости Ветров обратился к директору школы с просьбой не увольнять его с должности учителя географии. Учитывая пенсионный возраст Ветрова, директор заключил с ним срочный трудовой договор на один год. Через три месяца, в связи с командировкой учителя истории Смирновой, директор издал приказ о переводе Ветрова на ее должность по производственной необходимости сроком на один месяц.

Проанализируйте действия директора школы. Можно ли было заключать с Ветровым срочный трудовой договор? Может ли Ветров отказаться от перевода по производственной необходимости?

Опишите особенности осуществления постоянных и временных переводов.

Задача 13

В коллективном договоре представители работников и работодателей добровольно закрепили положение о выплате заработной платы один раз в месяц.

Поясните, имеется ли в данном случае нарушение трудового законодательства? Оцените возможность получения заработной платы с применением аванса. Что такое заработная плата?

Задача 14

Гражданка Сеницына была принята на работу в школу лаборантом с испытательным сроком три месяца. Против установления ей испытания она не возражала. В течение испытательного срока ею был допущен ряд ошибок в работе, поэтому за день до окончания испытания инспектор отдела кадров объявила Сеницыной о том, что ее увольняют как не выдержавшую испытания. Сеницына не согласилась с таким решением и предъявила справку о том, что находится на пятом месяце беременности.

Может ли быть Сеницына уволена с работы по результатам испытания?

Задача 15

Учитель Вольнов без уважительных причин на два часа опоздал на работу. По этому факту с него было взято письменное объяснение. В этот же день он демонстративно ушел с работы на три часа раньше. Считая, что в течение рабочего дня учитель Вольнов отсутствовал на рабочем месте без уважительных причин более четырех часов, администрация уволила его за прогул.

Что такое прогул? Правомерно ли решение администрации? Дайте развернутый аргументированный ответ.

Задача 16

Неоднократно судимый Климкин составил группу из подростков от 14 до 17 лет, которая по его поручению сбывала различным лицам наркотические средства, получая за это определённое вознаграждение.

Дайте правовую оценку действиям Климкина.

Задача 17

После прохождения производственного обучения Фёдорову (16 лет) и Борисову (17 лет) был присвоен 3-й разряд, и по приказу директора завода они были направлены на работу в слесарный цех. По распоряжению начальника цеха для них была установлена 40-часовая рабочая неделя с продолжительностью ежедневной работы восемь часов.

Законно ли решение начальника цеха? Если да, то на основании каких норм трудового права?

Задача 18

Работник, совмещающий работу с обучением по заочной форме в образовательном учреждении высшего профессионального образования, обратился к работодателю с заявлением о предоставлении ему за 10 месяцев до сдачи государственных экзаменов двух рабочих дней в неделю для подготовки к экзаменам. Работодатель установил работнику только сокращённую неделю с выплатой за время освобождения от работы 50% заработной платы.

Законно ли решение работодателя? Дайте обоснованную правовую оценку этого решения.

Задача 19

Соседка Семёновой решила обезопасить детей последней от дурного влияния их матери и увезла к себе на дачу. Семенова, нигде не работая, злоупотребляла спиртными напитками, не следила за детьми, часто их била. Прожив на даче месяц, дети стали проситься к матери, но соседка их не отпускала. В конце концов, дети убежали и по пути в город были задержаны работниками милиции. Оказалось, что дети разыскивались как похищенные.

Определите возможную меру наказания за совершённые противоправные поступки участников событий или обоснуйте их невиновность.

Задача 20

Викторов завещал всё своё имущество подруге Ирине, которая ухаживала за ним в период тяжёлой болезни. После его смерти обнаружилось, что у Викторова есть несовершеннолетние дети – Кирилл 12 лет и Ольга 8 лет.

Будут ли дети Викторова, которым не оставлено завещание, наследовать имущество своего отца?

Задача 21

В суд с иском обратился Е. С. Сидоров о расторжении брака с Т. М. Сидоровой. Одновременно Сидоров просил передать ему на воспитание двоих детей 8 и 6 лет, поскольку Сидорова уже больше года не занимается их воспитанием.

В судебном заседании Сидорова не возражала против расторжения брака, но просила детей передать ей, пояснив, что ушла из семьи и не воспитывала все это время детей из-за неприязненных отношений с мужем. Кроме того, истец всячески препятствовал ей в возможности видаться с детьми и проводить с ними время. Сидорова просила суд

оставить ей после расторжения брака фамилию мужа, против чего он категорически возражал.

Какими критериями должен руководствоваться суд при решении вопроса о детях? Имеет ли юридическое значение возражение Сидирова против оставления отцовщице его фамилии?

Задача 22

В результате внебрачных половых связей 16-летняя Р. Н. Денисова родила мальчика и через три недели подала заявление о регистрации рождения ребенка в орган загса. Со ссылкой на то, что Денисова не достигла 18-летнего возраста, работник органа загса потребовал от нее представить письменное согласие ее родителей на государственную регистрацию рождения ребенка и обязательство оказывать материальную помощь в воспитании ребенка. Родители такие обязательства дать отказались, сославшись на свое плохое материальное положение и непредсказуемость действий дочери, родившей ребенка вне брака и вопреки их желанию.

Оцените правомерность требования работников органа загса. Предусмотрены ли законом особенности установления происхождения ребенка, если его родители (один из них) являются несовершеннолетними? Как будет установлено отцовство в отношении ребенка Денисовой?

Задача 23

Проживающие в Москве супруги Мягковы решили присвоить родившемуся у них мальчику имя “Буран” в честь космического корабля с одноименным названием, подразумевая, что ребенок будет иметь решительный и отважный характер, а в будущем станет космонавтом. Выбранное имя было отвергнуто работниками органа загса при регистрации рождения ребенка. В обоснование принятого решения родителям было объяснено, что это имя не указано в справочнике личных имен, а в последующем может вызвать насмешки у сверстников ребенка в детском саду и в школе. Родители согласились с этим и переписали заявление, указав в нем другое имя — Василий.

Обоснованны ли были требования работников органа загса? Как следовало поступить родителям в такой ситуации

Задача 24

Не состоящие в зарегистрированном браке Колесникова и Муратов в совместном заявлении в орган загса просили зарегистрировать факт рождения их сына Виктора и записать Муратова его отцом. Заведующий органом загса оказался в затруднительном положении, так как каждый из родителей просил присвоить ребенку свою фамилию и попытки добиться решения спорного вопроса по их взаимному согласию не имели успеха.

Какую фамилию в вышеописанной ситуации будет носить сын Колесниковой и Муратова?

Задача 25

Пьяный Чупин поздно вечером встретил несовершеннолетнюю Агееву, повалил её на землю и, преодолевая активное сопротивление, изнасиловал. Сразу после этого Агеева покончила жизнь самоубийством.

Дайте правовую оценку действиям Чупина.

6.2. Время на подготовку и выполнение:

подготовка 40 мин.;

выполнение 1 час 00 мин.;

всего 1 час 40 мин.

6.3. Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка
У 1. использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность в области образования в профессиональной деятельности	Соответствует правильному ответу	
У 2 защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством.	Соответствует правильному ответу	
У 3. анализировать и оценивать результаты и последствия действий (бездействия) с правовой точки зрения.	Соответствует правильному ответу	
З 1. основные положения Конституции Российской Федерации	Соответствует правильному ответу	
З 2. права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации	Соответствует правильному ответу	
З 3. понятие и основы правового регулирования в области образования	Соответствует правильному ответу	
З 4. основные законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в области образования	Соответствует правильному ответу	
З 5 социально-правовой статус учителя	Соответствует правильному ответу	
З 6. порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения	Соответствует правильному ответу	
З 7. правила оплаты труда педагогических работников.	Соответствует правильному ответу	
З 8. понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника	Соответствует правильному ответу	
З 9 виды административных правонарушений и административной ответственности	Соответствует правильному ответу	
З 10 нормативно-правовые основы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Соответствует правильному ответу	

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – определенное количество баллов в зависимости от уровня и степени сложности задания.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

	5	4	3	2	1	0
--	---	---	---	---	---	---

Теоретическое обоснование вопроса	Знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей	Полный ответ на вопрос, раскрытие междисциплинарных связей	Неполный ответ на вопрос, раскрытие междисциплинарных связей	Неполный ответ, требующий наводящих вопросов педагога	Неправильный ответ на вопрос	Отсутствие теоретического обоснования вопроса
	Даны определения понятий, терминов	Допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	Допущены незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.	Допущены существенные ошибки раскрытия понятий, употреблении терминов, исправленные студентом с помощью преподавателя.	Допущены ошибки в формулировке или раскрытии понятий, употреблении терминов, исправленные с помощью преподавателя.	Понятия и термины не используются по требованию экзаменатора
Требования к речи	Ответ изложен литературным языком	Ответ изложен с небольшими речевыми ошибками	Ответ изложен с ошибками, в том числе в ключевых терминах.	Речевое оформление требует поправок, и коррекции.	Речь неграмотная	Речь неграмотная, бессвязная, косноязычная
Требования к логике ответа	В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений	Ответ четко структурирован, логичен	Логика и последовательность изложения имеют нарушения логического обоснования теоретических вопросов дополнительными комментариями педагога	Логика и последовательность изложения выстраивается с помощью наводящих вопросов	Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Дополнительные уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа	Отсутствие логики и последовательности изложения. Дополнительные уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа
	Сделаны аргументированные выводы	Допущены незначительные ошибки в выводах	Допущены ошибки в выводах, противоречащие ответу	Выводы не противоречат доказательной базе ответа	В ответе отсутствуют выводы	Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения.
Практическое решение ситуации	Комплексная оценка предложенной ситуации;	Комплексная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе	Неполная оценка ситуации, требующая дополнений и уточнений	Определение ситуации только с помощью наводящих вопросов педагога	Затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации	Неверная оценка ситуации
	Последовательное перечисление действий аргументацией каждого этапа	Последовательное перечисление действий, затруднение аргументации этапов	Неполное перечисление, затруднение в аргументации	Нарушение последовательности действий, затруднения аргументации	Неправильная последовательность действий, аргументация	Неправильная последовательность действий, отсутствие аргументации
	Решения характеризуются краткостью, обоснованностью, рациональностью, либо приведены нестандартные подходы к решению задач	Демонстрируется обоснования выбранного способа решения фактами из теории.	Правильное (но не всегда рациональное) решение ситуации с использованием теоретических знаний в новой ситуации.	Допускается более чем одна ошибка или два-три недочета в выборе метода решения, что приводит к неверному конечному результату	Решение заданий неправильно, с грубыми ошибками исправленными с помощью педагога	Задание не решено

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
80-100	5	отлично
60-79	4	хорошо
40-59	3	удовлетворительно
менее 40	2	неудовлетворительно

1.4. **Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации:** компьютеры, листы формата А4, инструкция по выполнению задания по правовому обеспечению профессиональной деятельности, тексты заданий.

Основные источники:

1. Кузибецкий, А.Н. Правовое обеспечение деятельности образовательного учреждения [Текст] / А. Н. Кузибецкий, В. Ю. Розка, Т. Б. Руденко. – М.: Академия, 2010.
2. Матвеев, Р.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Краткий курс. [Текст] / Р.Ф. Матвеев. – М.: Форум, 2010. – 128с.
3. Михайлов, Ю. М. Охрана труда в образовательных учреждениях [Текст] / Ю. М. Михайлов. – М.: Альфа-Пресс, 2010.
4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник / под ред. Д.О. Тузова. – М.: Форум: ИНФРА-М, 2006. - 384с.
5. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст]: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / В. В. Румынина. – 2-е изд., перераб. – М.: Академия, 2010.
6. Тыщенко, А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Текст] / А. И. Тыщенко. – Ростов-н/Д: Феникс, 2007.
7. Фёдорова, М.Ю. Образовательное право [Текст]: учебное пособие /М.Ю. Фёдорова. – М.: ВЛАДОС, 2005. – 325с.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

МАТЕРИАЛ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

по учебной дисциплине

ОП 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

профессиональный цикл

для специальности

19.02.10 Технология производства общественного питания

Дальнегорск, 2020 год

Форма проведения: письменная, тестирование.

Условия выполнения

Инструкция для обучающихся:

Уважаемые студенты! Вашему вниманию представляется тест для проведения дифференцированного зачета. На его выполнение отводится 60 минут.

Вы должны выполнить предложенные Вам тестовые задания. Задания рекомендуется выполнять по порядку. Если задание не удастся выполнить сразу, перейдите к следующему. Если остается время, вернитесь к пропущенным заданиям.

В заданиях, где предлагаются варианты ответов, может быть несколько правильных ответов. Также есть задания, где Вам следует самостоятельно дать ответ, подобрать соответствующее определение, заполнить пропуски, произвести необходимые расчеты.

Прежде чем приступить к выполнению тестового задания, внимательно прочитайте вопросы.

Критерии оценивания теста:

За каждый правильный ответ задания БЛОКА А – 1 балл (максимум 34 балла).

За каждый правильный ответ задания БЛОКА Б – 1 балл (максимум 4 балла).

За каждый правильный ответ задания БЛОКА В – 1 балл (максимум 4 балла).

За каждый правильный ответ задания БЛОКА Г – 1 балл (максимум 51 балл):

Вопрос 43 – максимум 6 баллов;

Вопрос 48 – максимум 5 баллов;

Вопрос 44 – максимум 3 балла;

Вопрос 49 – максимум 5 баллов;

Вопрос 45 – максимум 5 баллов;

Вопрос 50 – максимум 6 баллов;

Вопрос 46 – максимум 5 баллов;

Вопрос 51 – максимум 6 баллов;

Вопрос 47 – максимум 5 баллов;

Вопрос 52 – максимум 5 баллов;

За каждый правильный ответ задания БЛОКА Д – 1 балл (максимум 6 баллов).

84-99 баллов	69-83 баллов	50-68 балла	49 и меньше баллов
5 - отлично	4 - хорошо	3 - удовлетворительно	2 - неудовлетворительно

Время выполнения:

60 минут.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

Калькулятор.

Информационные источники, допустимые к использованию на экзамене:

- инструкция проведения теста;
- тест;
- бланк для ответов.

Пакет материалов для проведения дифференцированного зачета:

1. Тест
2. Журнал учебной группы
3. Зачетная ведомость

Инструкция проведения теста

Уважаемые студенты!

Вашему вниманию представляется тест для проведения дифференцированного зачета. На его выполнение отводится 60 минут.

Вы должны выполнить предложенные Вам тестовые задания. Прежде чем приступить к выполнению тестового задания, внимательно прочитайте вопросы.

Задания рекомендуется выполнять по порядку. Если задание не удастся выполнить сразу, перейдите к следующему. Если остается время, вернитесь к пропущенным заданиям.

В заданиях, где предлагаются варианты ответов, может быть несколько правильных ответов. Также есть задания, где Вам следует самостоятельно дать ответ, подобрать соответствующее определение, заполнить пропуски, произвести необходимые расчеты.

Критерии оценивания теста:

За каждый правильный ответ задания БЛОКА А – 1 балл (максимум 34 балла).

За каждый правильный ответ задания БЛОКА Б – 1 балл (максимум 4 балла).

За каждый правильный ответ задания БЛОКА В – 1 балл (максимум 4 балла).

За каждый правильный ответ задания БЛОКА Г – 1 балл (максимум 51 балл):

Вопрос 43 – максимум 6 баллов;

Вопрос 44 – максимум 3 балла;

Вопрос 45 – максимум 5 баллов;

Вопрос 46 – максимум 5 баллов;

Вопрос 47 – максимум 5 баллов;

Вопрос 48 – максимум 5 баллов;

Вопрос 49 – максимум 5 баллов;

Вопрос 50 – максимум 6 баллов;

Вопрос 51 – максимум 6 баллов;

Вопрос 52 – максимум 5 баллов;

За каждый правильный ответ задания БЛОКА Д – 1 балл (максимум 6 баллов).

84-99 баллов	69 - 83 баллов	50-68 балла	49 и меньше баллов
5 - отлично	4 - хорошо	3 - удовлетворительно	2 - неудовлетворительно

Тест

БЛОК А. Выберите один правильный ответ и занесите его в бланк для ответов:

1. Ограниченность – это проблема, которая:

- а) существует только в бедных странах;
- б) есть только у бедных людей;
- в) есть у всех людей и обществ;
- г) никогда не возникает у богатых людей.

2. Кривая рыночного спроса показывает:

- а) как будет снижаться потребление блага при снижении доходов покупателей;
- б) по какой цене будет осуществляться подавляющая часть сделок;
- в) что потребители склонны покупать больше товаров по более высоким ценам;
- г) какое количество блага потребители желают и могут приобрести в единицу времени при различных ценах.

3. При прочих равных условиях сдвиг кривой предложения вправо приводит:

- а) к росту равновесной цены и равновесного количества;
- б) к снижению равновесной цены и равновесного количества;

- в) к росту равновесной цены и снижению равновесного количества;
- г) к снижению равновесной цены и росту равновесного количества.

4. Что случится на рынке, где существует конкуренция, если величина предложения превысит величину спроса?

- а) потребительский спрос возрастет;
- б) производители увеличат выпуск товаров;
- в) рыночная цена упадет;
- г) рыночная цена поднимется.

5. При появлении новых производителей на конкурентном рынке, скорее всего:

- а) цена равновесия увеличится;
- б) спрос увеличится;
- в) предложение уменьшится;
- г) цена равновесия уменьшится.

6. В состав основных производственных фондов (ОПФ) предприятия включаются элементы:

- а) здания, сооружения, передаточные устройства, материалы;
- б) здания, сооружения, передаточные устройства, машины и оборудование (в том числе силовые машины и оборудование, рабочие машины и оборудование, лабораторное оборудование, незавершенное производство, инструменты и приспособления, транспортные средства;
- в) здания, сооружения, передаточные устройства, машины и оборудование, фонды обращения;
- г) здания, сооружения, передаточные устройства, машины и оборудование, транспортные средства.

7. Что из перечисленных ниже признаков не соответствует рынку монополистической конкуренции?

- а) на рынке много продавцов;
- б) на рынке отсутствует монопольная власть;
- в) на рынке продается дифференцированный продукт;
- г) на рынке существуют барьеры для входа в отрасль.

8. Какие из фирм будут располагать большей свободой действий при установлении цен на свою продукцию?

- а) одна из трех компаний данной отрасли;
- б) единственный производитель товара, для которого существует множество заменителей;
- в) единственный производитель товара, для которого не существует заменителей;
- г) одна из трехсот фирм данной отрасли.

9. Одной из черт рыночной системы является то, что:

- а) она отражает общественные издержки, а не общественную выгоду;
- б) она отражает общественную выгоду, а не общественные издержки;
- в) она отражает и общественные издержки, и общественную выгоду;
- г) она, возможно, отражает не все общественные издержки и не всю общественную выгоду.

10. Показатель фондоотдачи характеризует ...

- а) размер объема товарной продукции, приходящейся на 1 руб. основных производственных фондов;
- б) уровень технической оснащенности труда;
- в) удельные затраты основных фондов на 1 руб. реализованной продукции;
- г) количество оборотов оборотных средств.

11. Кривая рыночного спроса:

- а) показывает, что потребители склонны покупать большее количество благ по более низким ценам;
- б) одинакова для всех товаров и услуг;
- в) устанавливает связь между ценой товара и вкусами потребителей;
- г) это график статистической зависимости, который разрабатывается правительственным ведомством по политике рыночного ценообразования.

12. Можно с полной уверенностью утверждать, что спрос на товар эластичен, если:

- а) общая выручка продавцов увеличивается с уменьшением цены товара;
- б) общая выручка продавцов уменьшается с уменьшением цены товара;
- в) изменение цены товара не влияет на величину общей выручки продавцов;
- г) кривая спроса имеет положительный наклон.

13. 10%-ное снижение цены, которое приводит к 15%-ному увеличению объема спроса, свидетельствует о том, что:

- а) спрос неэластичен по цене;
- б) спрос эластичен по цене;
- в) имеет место спрос с единичной эластичностью;
- г) общие расходы покупателей уменьшились.

14. Сдельной называется форма оплаты труда, при которой месячный заработок работника зависит от ...

- а) уровня квалификации (разряда) рабочего и количества произведенной продукции (выполненной работы) за месяц;
- б) величины сдельной расценки за единицу произведенной продукции и количества произведенной продукции за месяц;
- в) величины часовой тарифной ставки, соответствующей разряду (квалификации) работника, и количества отработанного времени за месяц;
- г) степени сложности произведенной продукции (выполненной работы) и количества отработанного времени за месяц согласно таблице учета рабочего времени).

15. Если коэффициент эластичности спроса по доходу больше единицы (> 1), то это означает, что мы имеем дело со спросом на товар, являющийся:

- а) предметом первой необходимости;
- б) предметом роскоши;
- в) инферриорным (товаром низшей категории);
- г) ничего из вышеперечисленного не подходит.

16. В качестве цели деятельности реальной фирмы может выступать:

- а) максимизация прибыли;
- б) максимизация выручки от продаж;
- в) максимизация темпов роста самой фирмы;
- г) все вышеперечисленное.

17. На снижение себестоимости влияет...

- а) повышение качества сырья;
- б) экономия трудовых и материальных ресурсов.
- в) уменьшение объема производства;
- г) верны ответы а) и б).

18. Основой функционирования рыночной экономики является ...

- а) традиции и обычаи;
- б) конкуренция;
- в) монополия государства;
- г) конкуренция и регулирование.

19. Точка E на графике кривой производственных возможностей характеризует:

- а) полное использование ограниченных ресурсов;
- б) неполное использование ограниченных ресурсов;
- в) отсутствие ресурсов для производства данного объёма двух альтернативных товаров;
- г) нет верного ответа.



20. Определить прямой сдельный заработок, если норма времени на изготовление одной единицы продукции 1,3 нормо-часа, часовая тарифная ставка по разряду работ - 142,30 рубля, за месяц изготовлено 120 единиц продукции.

- а) 22 198,8 руб.;
- б) 44 234,6 руб.;
- в) 17 076 руб.;
- г) 16 056 руб.

21. Ситуация, когда предложение товаров превышает спрос на них:

- а) дефицит;
- б) излишек;
- в) рыночное равновесие;
- г) нет верного ответа.

22. Движение вдоль кривой спроса отражает изменение величины спроса под влиянием:

- а) неценовых факторов;
- б) цен на товары;
- в) цен на товары конкурентов;
- г) эмиссии денег.

23. Эффективность использования оборотных средств характеризуют ...

- а) прибыль, рентабельность производства;
- б) коэффициент оборачиваемости, средняя продолжительность одного оборота оборотных средств;
- в) фондоотдача, фондоемкость продукции;
- г) фондовооруженность труда.

24. Рынки совершенной и монополистической конкуренции имеют общую черту:

- а) поведение каждой фирмы зависит от реакции её конкурентов;
- б) обладают монопольной властью;
- в) на рынке оперирует множество покупателей и продавцов;
- г) выпускаются дифференцированные товары.

25. По сюжету книги И. Ильфа и Е. Петрова «Двенадцать стульев», Эллочка Людоедка отказалась продавать Остапу Бендеру стул, но согласилась обменять его на золотое ситечко. В этом случае Эллочка руководствовалась:

- а) принципом ограниченности ресурсов;
- б) принципом безграничности потребностей;
- в) альтернативной стоимостью;
- г) законом спроса.

26. У какого из перечисленных товаров спрос эластичен по цене:

- а) товар А: цена возросла, общая выручка от продажи товара уменьшилась;
- б) товар В: цена возросла, общая выручка от продажи товара увеличилась;
- в) товар С: цена снизилась, общая выручка от продажи товара уменьшилась;
- г) товар D: цена снизилась, общая выручка от продажи товара не изменилась.

27. В условиях равновесия на рынке маркеров при функциях спроса и предложения: $Q_D = 120 - P$ и $Q_S = 2P - 150$, равновесная цена и расходы потребителей составят, соответственно, (ден.ед.):

- а) 90 и 2700;
- б) 2700 и 2000;
- в) 30 и 250;
- г) 90 и 450.

28. Рассчитать чистую прибыль предприятия при наличии следующих показателей: налогооблагаемая прибыль – 184 580 руб.; налог на прибыль – 20%

- а) 147 564 р.
- б) 147 664 р.
- в) 18 750 р.
- г) 17 500 р.

29. Определите основные сферы существования государственной собственности в современной экономике:

- а) наука;
- б) торговля;
- в) шоу-бизнес;
- г) туризм.

30. Распределение продуктов по традициям, отсутствие мотивации прибыли, ручной универсальный труд – это признаки:

- а) плановой экономики;
- б) сельской экономики;
- в) смешанной экономики;
- г) традиционной экономики.

31. Что выражает потребительная стоимость товара?

- а) способность товара в определенных пропорциях обмениваться на другой товар;
- б) способность товара удовлетворять какую-либо потребность покупателей;
- в) общественно необходимые затраты труда на производство данного товара;
- г) индивидуальные затраты труда на производство данного товара.

32. В классификацию по элементам затрат включают:

- а) материальные затраты;
- б) оплату труда и отчисления во внебюджетные фонды;
- в) расходы на содержание и эксплуатацию оборудования;
- г) верно а) и б).

33. Некоммерческие организации – это юридические лица, главной целью которых является:

- а) распределение прибыли между учредителями;
- б) получение прибыли;

в) удовлетворение материальных, духовных или иных нематериальных потребностей, социальные, благотворительные, культурные, образовательные или иные общественно-полезные цели;

г) удовлетворение только материальных потребностей.

34. Для повременной формы оплаты характерна оплата труда в соответствии с:

а) количеством изготовленной (обработанной) продукции;

б) количеством отработанного времени;

в) количеством оказанных услуг;

г) нет верного ответа.

БЛОК Б. Выберите все правильные ответы и занесите их в бланк для ответов:

35. Выберите верные суждения о характере рыночных отношений и видах рынков и запишите буквы, под которыми они указаны:

а) монополизация рынка ведет к снижению цен на товары и услуги;

б) рынок совершенной конкуренции отличает легкий вход на него для предприятий и легкий выход;

в) рыночной конкуренции свойственна конкуренция потребителей;

г) в условиях олигополии возможен контроль за ценой при тайном сговоре.

36. В качестве барьера для проникновения в отрасль новых производителей могут служить:

а) патенты и лицензии;

б) более низкие средние издержки крупного производства;

в) законодательное оформление исключительных прав;

г) нет верного ответа.

37. Выберите верные суждения об отличительных чертах рыночной экономики и запишите буквы, под которыми они указаны (несколько правильных ответов):

а) государство осуществляет централизованное распределение ресурсов;

б) цены на товары и услуги определяются соотношением спроса и предложения;

в) производители товаров и услуг конкурируют за спрос потребителей;

г) каждый вправе свободно распоряжаться своими способностями и имуществом для предпринимательской и иной не запрещённой законом экономической деятельности.

38. В непроизводственную структуру предприятия включается:

а) медсанчасть;

б) жилые дома;

в) склад;

г) передаточные устройства.

БЛОК В. Допишите определение:

39. Рентабельность товарной продукции определяется:

40. Максимально возможный выпуск продукции – это _____

41. Процесс перенесения стоимости основных средств на себестоимость продукции – это _____

42. Цена, уравнивающая спрос и предложение:

_____ **цена.**

БЛОК Г. Установите соответствие:

43. Для каждого из приведенных здесь понятий и терминов подберите соответствующее ему определение.

<p>1. Совершенная конкуренция. 2. Несовершенная конкуренция. 3. Монополия. 4. Олигополия. 5. Монополистическая конкуренция. 6. Барьеры вступления в отрасль.</p>	<p>А. Совокупность ограничений, препятствующих фирме производить определенный вид продукции. Б. Тип рыночной структуры, при котором несколько фирм продают стандартный или дифференцированный продукт при ограниченных возможностях контроля над ценами, при наличии высоких рыночных барьеров и при существенных ограничениях доступа экономической информации. В. Тип рыночной структуры, при котором множество фирм производят и продают стандартизованную продукцию, отсутствуют рыночные барьеры вхождения в отрасль, имеется полный доступ к экономической информации и ни одна из фирм не в состоянии влиять на рыночную цену. Г. Рыночные структуры, при которых в отрасли имеется одна, несколько или сравнительно большое число фирм, в той или иной степени осуществляющих контроль над ценами; структуры, при которых имеются барьеры для вхождения в отрасль, а также ограничения доступа к экономической информации. Д. Тип рыночной структуры, предполагающий, что: единственная фирма производит и продает продукт; этот продукт является уникальным; фирма осуществляет полный контроль над ценой этого продукта; имеются очень высокие барьеры для вхождения в отрасль и сильно ограниченный доступ к экономической информации. Е. Тип рыночной структуры, предполагающий, что в отрасли имеется относительно большое число фирм, производящих дифференцированную продукцию и осуществляющих частичный контроль над ценами, и что имеются низкие барьеры для вхождения в отрасль и небольшие ограничения для доступа к экономической информации.</p>
---	---

Запишите в таблицу выбранные буквы, а затем получившуюся последовательность букв перенесите в бланк ответов

1	2	3	4	5	6

44. Установите соответствие между понятием и определением: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ПОНЯТИЯ		ОПРЕДЕЛЕНИЯ	
1	Рыночный спрос	А	Количество товара, которое могут и хотят купить потребители по данной цене и в данное время
2	Объем спроса	Б	Товар, спрос на который растет при росте дохода
3	Нормальный товар	В	Сумма величин индивидуального спроса, предъявляемого каждым покупателем на данный товар при разных ценовых уровнях

Запишите в таблицу выбранные буквы, а затем получившуюся последовательность букв перенесите в бланк ответов

1	2	3

45. Установите соответствие между видами издержек и затратами фирмы: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ЗАТРАТЫ ФИРМЫ

- А) арендная плата за здание
- Б) расходы на упаковочный материал
- В) заработная плата бухгалтера
- Г) сдельная зарплата рабочих
- Д) расходы на перевозку продукции

ВИДЫ ИЗДЕРЖЕК

- 1) постоянные
- 2) переменные

Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам:

А	Б	В	Г	Д

46. Установите соответствие между особенностями заработной платы и ее видами: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ОСОБЕННОСТИ

- А) начисляется работникам за отработанное время
- Б) выражается в материальных благах и услугах
- В) зависит от цен на приобретаемые товары
- Г) начисляется работникам за сверхурочные работы
- Д) начисляется работникам за определенное количество

ВИДЫ ЗАРАБОТНОЙ ПЛАТЫ

- 1) номинальная
- 2) реальная

и качество выполненных работ

Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам:

А	Б	В	Г	Д

47. Установите соответствие между признаками и организационно- правовыми формами предпринимательской деятельности: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ПРИЗНАКИ

- А) неделимость имущества предприятия не-возможность его распределения по вкладам, долям, акциям

ФОРМЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- 1) унитарное предприятие
- 2) производственный кооператив

Б) добровольность объединения для совместной хозяйственной деятельности

В) объединение имущественных паевых взносов учредителей

Г) хозяйственное ведение (оперативное управление) собственностью учредителя

Д) личное трудовое участие создателей предприятия в его деятельности

Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам:

А	Б	В	Г	Д

48. Установите соответствие между юридическими лицами и их видами.

ЮРИДИЧЕСКОЕ ЛИЦО

А) товарищество собственников недвижимости

Б) религиозное объединение

В) общество с ограниченной ответственностью

Г) крестьянское (фермерское) хозяйство

Д) потребительский кооператив

ВИД ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА

1) коммерческие организации

2) некоммерческие организации

Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам:

А	Б	В	Г	Д

49. Установите соответствие между характеристиками и типами экономических систем: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

А) централизованное планирование

Б) свобода предпринимательства

В) принцип уравнительного распределения

Г) директивное ценообразование

Д) конкуренция товаропроизводителей

ТИПЫ ЭКОНОМИЧЕСКИХ СИСТЕМ

1) рыночная

2) командно-административная (плановая)

Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам:

А	Б	В	Г	Д

50. Для каждого из приведенных здесь понятий и терминов подберите соответствующее ему определение.

1. Менеджмент 2. Планирование 3. Деловое общение 4. Коммуникационный процесс 5. Мотивация 6. Функции управления	А. Коммуникативная предметно-целевая и по преимуществу профессиональная деятельность в сфере социально-правовых и экономических отношений. Б. Обмен информацией между двумя и более людьми. В. Устойчивый состав специфических видов управленческой деятельности, характеризующийся однородностью целей, действий или объектов их приложения. Г. Процесс, одной из основных составляющих которого является определение миссии, целей организации Д. Процесс стимулирования самого себя и других на деятельность, направленную на достижение индивидуальных и общих целей организации. Е. Умение добиваться поставленных целей, используя труд, интеллект и мотивы поведения других людей.
--	--

Запишите в таблицу выбранные буквы, а затем получившуюся последовательность букв перенесите в бланк ответов

1	2	3	4	5	6

51. Для каждого из приведенных здесь понятий и терминов подберите соответствующее ему определение.

1. Комплекс маркетинга 2. Сегментация рынка 3. Маркетинг 4. Управление маркетингом 5. Продвижение 6. Позиционирование	А. Процесс разделения всего рынка на различные сегменты покупателей. Б. Вид человеческой деятельности, направленной на удовлетворение нужд и потребностей посредством обмена В. Анализ, планирование, реализация и контроль за исполнением программ, направленных на создание, поддержание и расширение выгодных отношений с целевым покупателем для достижения целей организации. Г. Любая форма сообщений, используемых фирмой для информации, убеждения или напоминания о своих товарах, услугах, образах. Д. Цена, товар, методы по распределению товара, методы по продвижению товара Е. Маркетинговая задача определения места (позиции) нового товара (услуги) в сознании потребителя.
--	--

Запишите в таблицу выбранные буквы, а затем получившуюся последовательность букв перенесите в бланк ответов

1	2	3	4	5	6

52. Для каждой из приведенных здесь концепций маркетинга подберите соответствующее ей определение.

<p>1. Концепция совершенствования производства</p> <p>2. Концепция совершенствования товара</p> <p>3. Концепция интенсификации коммерческих усилий</p> <p>4. Концепция чистого маркетинга</p> <p>5. Концепция социально-этического маркетинга</p>	<p>А. Концепция утверждает, что потребители будут благосклонны к товарам, которые обладают наивысшим качеством, лучшими эксплуатационными свойствами и характеристиками, следовательно, организация должна сосредоточить свою энергию на постоянном совершенствовании товара.</p> <p>Б. Концепция утверждает, что потребители не будут покупать товары организации в достаточных количествах, если она не предпримет значительных усилий в сфере сбыта и стимулирования (производитель стал задумываться над покупателем, как психологической единицей). Данная концепция применима к товарам так называемого пассивного спроса (товары, о которых человек не задумывается).</p> <p>В. Концепция утверждает, что залогом достижения целей организации является определение нужд и потребностей целевых рынков и обеспечение желаемой удовлетворённости более эффективными и продуктивными, чем у конкурентов способами.</p> <p>Г. Концепция утверждает, что потребители будут благожелательны к товарам, которые широко распространены и доступны по цене. Следовательно, руководство должно сосредоточить свои усилия на совершенствовании производства и повышении эффективности системы распределения.</p> <p>Д. Концепция утверждает, что задачей организации является установление нужд, потребностей и интересов целевых рынков и обеспечение желаемой удовлетворённости более эффективными и продуктивными, чем у конкурентов способами с одновременным сохранением и укреплением благополучия потребителей и общества в целом.</p>
---	--

Запишите в таблицу выбранные буквы, а затем получившуюся последовательность букв перенесите в бланк ответов

1	2	3	4	5

БЛОК Д. Вставьте пропущенные слова:

53. Прочитайте приведенный ниже текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Самой большой рыночной властью обладает _____ (А). Это рынок, на котором присутствует единственный _____ (Б) уникального продукта. Такой рынок не выгоден _____ (В) с точки зрения качества продукции, разнообразия _____ (Г), уровня цен. Чтобы не допустить образования новых рынков такого типа, _____ (Д) проводит _____ (Е) политику».

Слова в списке даны в именительном падеже, единственном числе. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите

внимание на то, что в списке слов больше, чем вам потребуется для заполнения пропусков.

Список терминов:

- | | | |
|----------------|------------------|--------------------|
| 1) ассортимент | 2) покупатель | 3) продавец |
| 4) монополия | 5) конкуренция | 6) товарищество |
| 7) государство | 8) разнообразный | 9) антимонопольный |

В данной ниже таблице приведены буквы, обозначающие пропущенные слова. Запишите в таблицу под каждой буквой номер выбранного вами слова.

А	Б	В	Г	Д	Е

Оценки запланированных результатов по учебной дисциплине

Результаты обучения	Критерии оценки
31 основные положения экономической теории	Дает правильное определение экономических понятий
32 принципы рыночной экономики	Правильно характеризует принципы рыночной экономики
33 современное состояние и перспективы развития отрасли	Правильно оценивает современное состояние и перспективы развития отрасли
34 роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	Правильно оценивает роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике
35 механизмы ценообразования на продукцию (услуги)	Дает правильное определение экономических понятий: цена, ценообразование, спрос, предложение, эластичность, конкуренция.
36 механизмы формирования заработной платы	Дает правильное определение понятия заработная плата
37 формы оплаты труда	Верно определяет основные формы оплаты труда, сопоставляет их применение
38 стили управления, виды коммуникации	Правильно характеризует стили управления, виды коммуникации
39 принципы делового общения в коллективе	Правильно характеризует принципы делового общения в коллективе
310 управленческий цикл	Дает правильное определение составляющих понятий управленческого цикла
311 особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	Правильно характеризует особенности менеджмента в области профессиональной деятельности
312 сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом	Дает правильное определение экономических понятий: сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, раскрывает его связь с менеджментом
313 формы адаптации производства и сбыта в рыночной ситуации	Правильно характеризует формы адаптации производства и сбыта в рыночной ситуации

У1рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации	Выполняет расчеты основных технико-экономических показателей деятельности предприятия
У2применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения	Применяет в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения
У3 анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг	Анализирует ситуацию на рынке товаров и услуг.
Осваиваемые элементы ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.
Осваиваемые элементы ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организовывает собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество.
Осваиваемые элементы ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность
Осваиваемые элементы ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
Осваиваемые элементы ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
Осваиваемые элементы ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями.
Осваиваемые элементы ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Ставит цели, мотивирует деятельность подчиненных, организовывает и контролирует их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
Осваиваемые элементы ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации.
Осваиваемые элементы ОК 9. Ориентироваться в условиях частой	Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

смены технологий в профессиональной деятельности.	
---	--

Бланк для ответов

Фамилия, имя _____

Группа _____

№ вопроса	Правильный ответ	№ вопроса	Правильный ответ
1		29	
2		30	
3		31	
4		32	
5		33	
6		34	
7		35	
8		36	
9		37	
10		38	
11		39	
12		40	
13		41	
14		42	
15		43	

16		44	
17		45	
18		46	
19		47	
20		48	
21		49	
22		50	
23		51	
24		52	
25		53	
26			
27			
28			

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**Комплект
контрольно-оценочных средств
учебной дисциплины
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Дальнегорск, 2020

1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

КИМ включает в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля по темам дисциплины, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета и составлен на основании рабочей программой дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

2. Текущий контроль по дисциплине

Текущий контроль проводится в следующих формах: устный опрос, подготовка к практическим и лабораторным работам и их выполнение, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. В данном случае проверяется формирование общих компетенций: ОК 1 - 6.

Рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ, а также к внеаудиторной самостоятельной работе представлены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

Также текущий контроль осуществляется в форме тестов, образцы оценочных средств которых представлены ниже. Результаты контроля признаются положительными в случае, если обучающийся получил отметку не ниже удовлетворительной.

Критерии для выставления оценок при выполнении тестовых заданий

Оценка «5» 95-100% правильных ответов Оценка «4» 80-94% правильных ответов
Оценка «3» 60-79% правильных ответов Оценка «2» менее 60% правильных ответов

4. Образцы заданий текущего контроля

Тест «Защита на опасных объектах»

1 вариант.

- БЖД - это наука изучающая:
а) природные ЧС б) техногенные ЧС в) общие проблемы опасностей г) все ЧС
- Кол-во аварий на автомобильном транспорте связанных с нарушением ПДД составляет: а) 50% б) 80% в) 75% г) 60%
- При столкновении поездов наиболее опасных вагонами являются: а) передние б) задние в) средние г) передние и задние
- При аварийной посадке самолёта положение пассажира должно быть:
а) сидя, прямо б) сидя, нагнувшись в) сидя, крепко держать руками подлокотник г) нагнувшись, держать голову руками
- На каждом водном судне должно быть:
а) расписание по авралам б) расписание по тревогам в) расписание по состоянию г) инструкция по тревогам

2 вариант.

- Пожарный объект - это объект, который способен:
а) быстро возгораться б) отделан деревом в) имеет склад с возгораемой продукцией г) выпускает возгораемую продукцию
- Сплошной пожар на ОЭ - это возгорание инфраструктуры: а) 70% б) 60% в) 90% г) 100%
- Каких датчиков - извещателей не существует:
а) световых б) температурных в) дымовых г) пожарных д) комбинированных
- Огромное кол-во энергии выделенной за небольшой промежуток времени называется: а) выбросом б) аварией на трубопроводах в) взрывом г) химреакцией
- Дренчерная установка:
а) водой б) пеной в) воздушно-химической пеной г) воздушно-механической пеной

3 вариант.

- Поражающие действие обычного взрыва имеет: а) 2 фактора б) 3 фактора в) 4 фактора г) 5 факторов
- Гидродинамическая авария возникает:

а) при прорыве б) при размыве в) при дефекте г) при проране д) только на ГЭС и АЭС

3. Бытовые стиральные порошки относятся:

а) АХОВ б) СДЯВ в) вредным г) безвредным д) маловредным

4. ОЭ выпускающие продукцию при консервации, которой используется уксусная кислота относится к ОЭ:

а) химическому б) радиационному в) вредному г) безвредным д) маловредным

5. Потенциальная опасность радиационно-опасного объекта определяется в результате аварии:

а) уровнем радиацией б) кол-вом радиоактивных веществ в) выбросом радиоактивных веществ г) площадью поражения

Тест по теме: Основы медицинских знаний.

1. Каковы основные признаки наружного кровотечения?

- а. медленное и тягучее кровотечение;
- б. быстрое и пульсирующее кровотечение;
- в. сильная боль в повреждённой части тела;
- г. кровь ярко-красного цвета;
- д. кровь темно-красного цвета.

2. Каковы признаки поверхностного венозного кровотечения?

- а. кровь спокойно вытекает из раны;
- б. кровь фонтанирует из раны;
- в. кровь ярко-красного цвета;
- г. кровь тёмно-красного цвета;
- д. слабость.

3. Каким образом наложить жгут при артериальном кровотечении?

- а. прижать пальцем артерию ниже кровотечения;
- б. прижать пальцем артерию выше кровотечения, на 3-5 см выше раны наложить вокруг конечности чистую мягкую ткань;
- в. плотно приложить жгут к конечности и сделать необходимое количество оборотов, а также прикрепить к жгуту записку с указанием даты и точного времени наложения;
- г. доставить пострадавшего с наложенным жгутом в медицинское учреждение;
- д. на 3-5см ниже раны наложить вокруг конечности чистую ткань.

4. Как правильно наложить давящую повязку?

- а. обработать края раны перекисью водорода или марганцовкой;
- б. обработать края раны вазелином или кремом;
- в. прикрыть рану стерильной салфеткой, а на неё положить сложенный в несколько раз бинт;
- г. наложить повязку.

5. Укажите признаки внутреннего кровотечения?

- а. порозовение кожи в области повреждения;
- б. посинение кожи в области повреждения;
- в. учащённый слабый пульс и частое дыхание;
- г. кашель с кровянистыми выделениями;
- д. повышение артериального давления;
- е. чувство неутолимого голода.

б. В чём заключается оказание первой медицинской помощи при незначительных открытых ранах?

- а. промыть рану содовым раствором и обработать её спиртом;
- б. промыть рану перекисью водорода (раствором марганцовки) и обработать её йодом;
- в. смазать рану вазелином или кремом;
- г. заклеить рану бактерицидным пластырем или наложить стерильную повязку.

7. Каким образом оказывается первая медицинская помощь при ушибах?

- а. наложением холода на место ушиба;
- б. наложением тепла на место ушиба;

в. наложением на место ушиба тугой повязки и обеспечением повреждённому месту покоя.

8. В чём заключается оказание первой медицинской помощи при растяжениях?

- а. наложить на повреждённое место холод;
- б. наложить на повреждённое место тепло;
- в. наложить на повреждённое место тугую повязку и обеспечить ему покой;
- г. доставить пострадавшего в медицинское учреждение.

9. Каким образом оказывается первая медицинская помощь при вывихах?

- а. обеспечить повреждённой конечности покой;
- б. наложить стерильную повязку и дать пострадавшему обильное питьё;
- в. наложить тугую повязку и дать пострадавшему обезболивающее средство;
- г. доставить пострадавшего в медицинское учреждение.

Ю. Какой должна быть первая медицинская помощь при открытых переломах?

- а. вправить вышедшие наружу кости;
- б. остановить кровотечение и обработать края Раны антисептиком;
- в. на рану в области перелома наложить стерильную повязку и дать пострадавшему обезболивающее средство;
- г. провести иммобилизацию конечности в том положении, в котором она оказалась в момент повреждения.

11. Как оказать первую медицинскую помощь при закрытых переломах?

- а. провести иммобилизацию места перелома;
- б. устранить искривление конечности;
- в. положить на место травмы холод и дать пострадавшему обезболивающее средство;
- г. доставить пострадавшего в медицинское учреждение.

12. Какой должна быть первая медицинская помощь при подозрении на сотрясение головного мозга?

- а. надо обеспечить пострадавшему абсолютный покой;
- б. на голову пострадавшему наложить тёплую грелку;
- в. на голову пострадавшему положить холод;
- г. вызвать врача.

13. Как оказать экстренную реанимационную помощь пострадавшему?

- а. положить пострадавшего на спину на твёрдую ровную поверхность;
- б. положить пострадавшего на спину на мягкую ровную поверхность;
- в. произвести прекардиальный удар в область грудины;
- г. приступить к непрямому массажу сердца и проведению искусственной вентиляции лёгких, вызвать «скорую помощь».

Варианты ответов

№ вопросов	а	б	в	Г	Д
1			Х	Х	
2	Х			Х	
3		Х	Х	Х	
4	Х		Х	Х	
5		Х	Х	Х	
6		Х		Х	
7	Х		Х	Х	
8	Х		Х	Х	
9	Х		Х	Х	
10		Х	Х	Х	
11	Х		Х	Х	
12	Х		Х	Х	
13	Х		Х	Х	

**Тест. «ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ГРАЖДАН В ОБЛАСТИ
ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ. ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ
ПРИ ПОЖАРЕ»**

Вариант № 1

1. Что называется пожаром?

- 1) химическая реакция окисления, сопровождающаяся выделением большого количества тепла и свечением
- 2) неконтролируемое горение, причиняющее материальный ущерб, вред жизни и здоровью граждан, интересам общества и государства
- 3) горение, протекающее медленно, с кратковременным выделением значительного количества тепла и света
- 4) возникновение возгорания легковоспламеняющихся материалов

2. Федеральный закон «О пожарной безопасности» определяет содержание понятия «пожарная безопасность». Выберите правильный ответ.

- 1) состояние защищенности личности, имущества, общества и государства от пожаров
- 2) соблюдение всеми гражданами и организациями правил пожарной безопасности
- 3) обеспечение мест проживания и работы граждан первичными средствами пожаротушения в необходимых количествах
- 4) правильная эксплуатация электроустановок, осторожное обращение с легковоспламеняющимися и горючими жидкостями

3. Каким нормативно-правовым актом предусмотрены определенные права, обязанности и ответственность граждан Российской Федерации в области пожарной безопасности?

- 1) Федеральным законом «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
- 2) Правилами пожарной безопасности в Российской Федерации (ППБ 01-03)
- 3) Федеральным законом «О пожарной безопасности»
- 4) Федеральным законом Российской Федерации «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»

4. К какой ответственности могут быть привлечены граждане за нарушение требований пожарной безопасности, а также за иные правонарушения в области пожарной безопасности?

- 1) к материальной ответственности в виде возмещения причиненного ущерба
- 2) к гражданско-правовой ответственности
- 3) граждане могут быть лишены премии и соответствующих доплат
- 4) к дисциплинарной, административной или уголовной ответственности

5. Вы находитесь в своей квартире. Вдруг вы почувствовали запах дыма от того, что горит входная дверь. Огонь отрезал путь к выходу. Что вы будете делать?

- 1) уйдете в дальнюю комнату, плотно закрыв за собой все двери, входную дверь закроете мокрым одеялом, затем вызовете пожарную охрану
- 2) попытаетесь взломать дверь и выскочить на лестничную площадку, чтобы спуститься по лестничному маршу ниже от зоны пожара
- 3) начнете кричать с балкона и звать на помощь соседей

- 4) спрячетесь в ванной комнате и включите холодную воду

Вариант № 2 1. Назовите виды пожарной охраны Российской Федерации:

- 1) противопожарная служба субъектов Российской Федерации, органы государственного пожарного надзора
- 2) структурные подразделения территориальных органов федерального органа исполнительной власти, подразделения федеральной противопожарной службы
- 3) подразделения федеральной противопожарной службы, созданные в целях организации профилактики и тушения пожаров в населенных пунктах
- 4) государственная противопожарная служба, муниципальная пожарная охрана, частная пожарная охрана, добровольная пожарная охрана

2. Находясь в кабине движущегося лифта, вы обнаружили признаки возгорания. Как вы поступите?

- 1) немедленно нажмете кнопку «Стоп»
- 2) немедленно сообщить об этом диспетчеру, нажав кнопку «Вызов», и выйдете из лифта на ближайшем этаже
- 3) поднимете крик, шум, начнете звать на помощь
- 4) сядете на пол кабины лифта, где меньше дыма

3. Находясь дома, вы почувствовали запах горящей электропроводки. Что надо сделать в первую очередь?

- 1) приступить к тушению тлеющей электропроводки водой, песком
- 2) обесточить электропроводку в квартире, затем сообщить родителям и вызвать электрика
- 3) включить свет, чтобы лучше рассмотреть место, где загорелась электропроводка
- 4) извлечь из электрических розеток все электрические вилки

4. Как вы поступите сразу же при возгорании телевизора?

- 1) немедленно отключите телевизор от сети, а затем начнете его тушить
- 2) зальете телевизор водой
- 3) спрячете телевизор в ванной комнате, чтобы было меньше дыма
- 4) выкинете горящий телевизор в окно

5. Во время движения на автобусе (троллейбусе) в салоне начался пожар. Каковы должны быть ваши действия?

- 1) не предупредив водителя, попытаетесь потушить огонь с помощью огнетушителя (если он есть в салоне) или накроете очаг возгорания верхней одеждой
- 2) разобьете боковое окно транспортного средства, чтобы дым вышел в окно
- 3) предупредив водителя, попытаетесь по возможности потушить огонь с помощью огнетушителя, если он есть в салоне, или накроете очаг возгорания верхней одеждой
- 4) займете место в салоне подальше от места возгорания, а на ближайшей остановке выйдете из транспорта

Тест «ПЕРВАЯ МЕДИЦИНСКАЯ ПОМОЩЬ ПРИ РАНЕНИЯХ»

Вариант № 1

1. Самым надежным способом остановки кровотечения в случае повреждения крупных артериальных сосудов рук и ног является:

- 1) наложение давящей повязки

- 2) пальцевое прижатие
- 3) наложение жгута
- 4) максимальное сгибание конечности

2. Найдите ошибку, допущенную при перечислении назначения повязки:

- 1) предохраняет рану от воздействия воздушной среды
- 2) предохраняет рану от загрязнения
- 3) закрывает рану
- 4) уменьшает боль

3. Какой метод можно использовать для остановки кровотечения из сосудов кисти или предплечья? Выберите правильный вариант ответа:

- 1) поместить в локтевой сустав валик из скатанной материи, согнуть руку в локтевом суставе и зафиксировать предплечье к плечу
- 2) максимально отвести плечи пострадавшего назад и зафиксировать их за спиной широким бинтом
- 3) согнуть руку в локтевом суставе и зафиксировать предплечье к плечу
- 4) наложить давящую повязку на рану, затем поднять руку вверх и ждать приезда «скорой помощи»

4. Способ остановки кровотечения приданием возвышенного положения поврежденной конечности главным образом применяется при:

- 1) поверхностных ранениях в случае венозного кровотечения
- 2) любых ранениях конечности
- 3) смешанном кровотечении
- 4) одновременной травме живота и возникновении кровотечения на конечности

5. В чём заключается оказание первой медицинской помощи при незначительных открытых ранах?

- 1) промыть рану содовым раствором и обработать её спиртом
- 2) промыть рану перекисью водорода (раствором марганцовки) и обработать её йодом, заклеить рану бактерицидным пластырем или наложить стерильную повязку
- 3) смазать рану вазелином или кремом, наложить повязку
- 4) промыть рану водой и обработать её спиртом, наложить кровоостанавливающий жгут или закрутку

Вариант № 2

1. Что называется раной?

- 1) повреждение, характеризующееся нарушением целостности кожных покровов, слизистых оболочек, глубоких тканей
- 2) выхождение крови из поврежденных кровеносных сосудов
- 3) опасное для жизни осложнение тяжелых повреждений
- 4) возникновение гематомы в результате падения

2. Тёмно-красный или бордовый цвет крови является признаком:

- 1) артериального кровотечения
- 2) венозного кровотечения
- 3) капиллярного кровотечения
- 4) паренхиматозного кровотечения

3. Что такое асептика?

- 1) система профилактических мероприятий, направленных против возможности попадания микроорганизмов в рану, ткани, органы, полости тела пострадавшего при оказании

ему помощи

- 2) профилактические мероприятия по удалению ранящего предмета из тела человека
- 3) обездвижение травмированных участков тела подручными средствами
- 4) своевременное введение обезболивающего препарата пострадавшему

4. Нарушение целостности кожных покровов, слизистых оболочек, глубжележащих тканей и поверхности внутренних органов в результате механического или иного воздействия, — это:

- 1) разрыв связок
- 2) растяжение мышц
- 3) рана
- 4) повреждение

5. Укажите признаки травматического шока у пострадавшего:

- 1) покраснение кожи, повышение температуры тела, повышенное артериальное давление
- 2) серость лица, вялость, заторможенность, низкое артериальное давление, частый и слабый пульс, липкий, холодный пот
- 3) повышенная возбудимость пострадавшего, беспокойство, резкая потеря зрения, потеря слуха
- 4) учащенное дыхание, снижение температуры тела человека, резкое сужение зрачков, редкий и слабый пульс, наличие кровотечения

Тест «ПЕРВАЯ МЕДИЦИНСКАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ТРАВМАХ ОПОРНО-ДВИГАТЕЛЬНОГО АППАРАТА»

Вариант № 1

1. При оказании первой помощи в случае перелома опорно-двигательного аппарата запрещается:

- 1) проводить иммобилизацию поврежденных конечностей
- 2) вставлять на место обломки костей и вправлять на место вышедшую кость
- 3) останавливать кровотечение
- 4) проводить искусственную вентиляцию лёгких

2. Какова последовательность оказания первой медицинской помощи при ушибах?

- 1) да место ушиба наложить холод и тугую повязку, обеспечить покой пострадавшему и доставить его в медицинское учреждение
- 2) на место ушиба приложить теплую грелку, обеспечить покой поврежденной конечности и доставить пострадавшего в медицинское учреждение
- 3) на место ушиба нанести йодистую сетку, обеспечить покой пострадавшему и доставить его в медицинское учреждение
- 4) иммобилизовать место ушиба с помощью подручного материала, дать пострадавшему обезболивающее средство, напоить его горячим чаем или кофе

3. Какова последовательность оказания первой медицинской помощи при растяжениях?

- 1) нанести йодистую сетку на поврежденное место, обеспечить покой поврежденной конечности, придать ей возвышенное положение и доставить пострадавшего в медицинское учреждение

2) наложить тугую повязку на поврежденное место, обеспечить покой поврежденной конечности, опустив ее как можно ниже к земле, и доставить пострадавшего в медицинское учреждение

3) приложить холод и наложить тугую повязку на поврежденное место, обеспечить покой поврежденной конечности, придать ей возвышенное положение и доставить пострадавшего в медицинское учреждение

4) сделать массаж в месте растяжения, приложить тепло к месту растяжения, придать возвышенное положение поврежденной конечности

4. Признаками перелома являются:

1) тошнота и рвота, нарушение функции конечности, ее деформация и подвижность

2) нарушение функции конечности, сильная боль при попытке движения ею, деформация и некоторое ее укорочение, подвижность костей в необычном месте

3) временная потеря зрения и слуха, появление сильной боли при попытке движения конечностью

4) покраснение кожных покровов, повышение температуры тела, болевые ощущения при движении конечностью

5. Укажите последовательность оказания первой медицинской помощи при закрытых переломах:

1) дать обезболивающее средство, провести иммобилизацию, на место перелома наложить холод, доставить пострадавшего в лечебное учреждение

2) дать обезболивающее средство, сделать перевязку, доставить пострадавшего в лечебное учреждение

3) на место перелома наложить тугую повязку, дать обезболивающее средство, доставить пострадавшего, в лечебное учреждение

4) наложить на место перелома асептическую повязку, дать обезболивающее средство, положить пострадавшего на бок

Вариант № 2

1. Укажите последовательность оказания первой медицинской помощи пострадавшему при переломе ребер:

1) придать пострадавшему возвышенное положение, дать успокаивающее средство, наложить тугую повязку на грудную клетку

2) наложить на грудную клетку асептическую повязку, дать обезболивающее средство, положить пострадавшего на бок

3) дать обезболивающее средство, наложить тугую повязку на грудную клетку, придать пострадавшему возвышенное положение в положении сидя (полулёжа) и доставить пострадавшего в медицинское учреждение

4) приложить холод к месту перелома, сделать йодистую сетку на грудную клетку, положить пострадавшего на носилки и в таком положении доставить его в медицинское учреждение

2. Какие основные правила оказания первой помощи нужно соблюдать при травмах опорно-двигательного аппарата?

1) покой; обеспечение неподвижности поврежденной части тела; холод; приподнятое положение поврежденной части тела

2) отсутствие внешнего физического раздражителя; тепло на травмированное

место; обеспечение неподвижности поврежденной части тела

3) своевременное наложение кровоостанавливающего жгута; проведение антисептики; контроль артериального давления

4) покой; своевременное наложение тугей повязки; быстрое доставление пострадавшего в медицинское учреждение

3. При каких травмах рекомендуется переносить пострадавшего в положении лёжа на спине?

1) при травмах головы, верхних конечностей

2) при шоке и значительной кровопотере

3) с травмами костей таза и брюшной полости

4) с травмами головы, позвоночника, конечностей, если пострадавший в сознании

4. При каких травмах рекомендуется переносить пострадавшего в положении полусидя, с ногами, согнутыми в коленях (под колени положить валик-опору)?

1) при травмах головы, верхних конечностей

2) при травмах мочеполовых органов, брюшной полости, грудной клетки и кишечной непроходимости

3) раненых без сознания, если нет другого выхода

4) с травмами головы, позвоночника

5. При любой травме, за исключением открытого перелома, целесообразно прикладывать лед. Для чего это делается?

1) позволяет остановить сильное кровотечение, уменьшить опухоль

2) помогает облегчить боль и предупреждает травматический шок

3) помогает облегчить боль и уменьшить опухоль

4) останавливается капиллярное кровотечение и предупреждаются воспалительные процессы

Тест «ПЕРВАЯ МЕДИЦИНСКАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ЧЕРЕПНО-МОЗГОВОЙ ТРАВМЕ, ТРАВМЕ ГРУДИ, ТРАВМЕ ЖИВОТА»

Вариант № 1

1. Укажите правильность и последовательность оказания первой медицинской помощи пострадавшему при повреждении живота с внутренним кровотечением:

1) дать пострадавшему обезболивающие таблетки, поддерживать проходимость дыхательных путей, дать теплое питье, вызвать «скорую помощь»

2) пострадавшего уложить на носилки на спину, положить холод на живот, срочно доставить в лечебное учреждение

3) уложить пострадавшего в постель, дать успокоительное средство и немного холодного питья (вода, соки), вызвать «скорую помощь»

4) немного покормить пострадавшего теплым бульоном для поддержания сил, дать успокоительное, наложить на рану тугую повязку, доставить пострадавшего в лечебное учреждение

2. Если у пострадавшего появились признаки травмы головы или позвоночника, нельзя до приезда «скорой помощи»:

1) поддерживать проходимость дыхательных путей

- 2) держать голову и позвоночник пострадавшего в неподвижном состоянии
- 3) снимать одежду, переносить пострадавшего в постель, делать промывание желудка
- 4) останавливать наружное кровотечение, поддерживать нормальную температуру тела пострадавшего

3. Один из признаков сотрясения головного мозга - это:

- 1) покраснение кожи в области ушиба, подташнивание
- 2) увеличение лимфатических узлов, тошнота и рвота
- 3) появление сыпи на руках и ногах, припухлость и кровоподтёк в месте ушиба
- 4) потеря сознания, головокружение, нарушение речи, слуха и зрения

4. Выберите из предложенных самое опасное последствие черепно-мозговой травмы человека:

- 1) контузия головного мозга либо разрушение его вещества
- 2) внутреннее кровотечение в области головы
- 3) повреждение костей черепа, провалы памяти
- 4) инфаркт миокарда либо инсульт

5. Когда возникает открытый пневмоторакс?

- 1) при любых травмах грудной клетки
- 2) при сильных ушибах грудной клетки
- 3) при проникающих ранениях
- 4) при повреждениях внутренних кровеносных сосудов грудной клетки во время удара

Вариант № 2

1. Как подразделяются травмы тазовой области человека?

- 1) переломы, кровотечения, вывихи
- 2) растяжения, пневмотораксы
- 3) ушибы, сдавливания, переломы, ранения
- 4) отечности и кровоподтеки, посинение тела в области таза

2. В каком порядке следует оказывать первую медицинскую помощь при переломе костей таза?

1) уложить пострадавшего на спину на твердый щит (доски, фанеру); под колени пострадавшего положить скатанное одеяло или пальто так, чтобы нижние конечности были согнуты в коленях или разведены в стороны; дать обезболивающее средство; немедленно обратиться к врачу

2) уложить пострадавшего на носилки; на область таза наложить стерильную тугую повязку; дать обезболивающее средство; немедленно вызвать «скорую помощь»

3) уложить пострадавшего на носилки на спину со склоненной набок головой; наложить на поврежденное место холод; дать пострадавшему обезболивающее средство; доставить пострадавшего в медицинское учреждение

4) обеспечить пострадавшему покой; наложить на место перелома тепло и шины из подручного материала; дать теплое питье и обезболивающее средство; вызвать «скорую помощь»

3. Как укладывают пострадавшего при переломах позвоночника в грудном и поясничном отделах?

- 1) на твердый щит на спину
- 2) на твердую поверхность на бок
- 3) животом вниз на твердый щит

4) придать пострадавшему удобное полусидячее положение на носилках

4. Какие последствия могут возникнуть при травмах живота?

1) возникновение наружного артериального кровотечения, повышение артериального давления и температуры тела человека, диарея

2) выраженное нарушение функций дыхания и кровообращения, разрывы внутренних органов, острый перитонит, шок

3) возникновение гематом, понижение артериального давления и температуры тела человека, боли в животе

4) нарушение работы желудочно-кишечного тракта, возникновение обширного капиллярного кровотечения, непроходимость кишечника

5. Что могут вызвать повреждения спинного мозга и нервов?

1) паралич, потерю чувствительности или двигательной функции

2) нарушение аппетита и слуха, повышение артериального давления

3) нарушение работы кровеносной системы, понижение артериального давления

4) побледнение кожных покровов, полное расслабление всех мышц, понижение температуры тела

5. Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине.

Проверяемые компетенции: ОК 1-6

Перечень вопросов к дифференцированному зачету:

1. Защита при землетрясениях, извержениях вулканов, ураганах, бурях, смерчах, грозах, снежных заносах, сходе лавин, метели, вьюге, селях, оползнях, наводнениях, лесных, степных и торфяных пожарах.

2. Характеристика аварий. Защита населения и территорий при авариях на пожаро- и взрывоопасных объектах (ПВОО).

3. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на гидродинамически - опасных объектах (ГДОО)

4. Состав и организационная структура ВС РФ

5. Виды Вооруженных сил и рода войск.

6. Система руководства и управления ВС РФ.

7. Военная обязанность и комплектование ВС РФ личным составом

8. Ядерное оружие. Химическое оружие. Классификация боевых токсических химических веществ (БТХВ) по воздействию на организм человека и стойкости.

9. Биологическое оружие. Характеристика бактериальных средств (БС), средства защиты от них. Обсервация и карантин

10. Специальные (табельные) и простейшие СИЗ органов дыхания и кожи

11. Назначение и устройство убежищ, противорадиационных укрытий, укрытий простейшего типа. Быстровозводимые укрытия

12. Определение часового, его неприкосновенность. Обязанность и действия

13. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей

14. Ожоги кожи и подкожных тканей. Термические и химические ожоги. Оказание первой (доврачебной помощи) при ожогах

15. Поражение электрическим током. Местные электротравмы. Электрические удары. Освобождение от действий электрического тока. Методы первой медицинской помощи

16. Устав гарнизонной и караульной служб ВС РФ. Назначение караульной службы. Состав и виды караулов
17. Назначение, боевые свойства, общее устройство автомата. Подготовка автомата и патронов к стрельбе.
18. Меры безопасности при обращении с автоматом и патронами. Определение дальности до цели. Выбор прицела и точки прицеливания при стрельбе по неподвижным целям
19. Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах обработки ран.
20. Цель, виды, принципы и способы эвакуации и рассредоточения. Порядок их проведения.
21. Назначение, виды и классификация защитных сооружений, требования, предъявляемые к ним.
22. Средства индивидуальной защиты органов дыхания и кожи.
23. Медицинские средства индивидуальной защиты.
24. Классификация отравлений. Пути проникновения отравляющих веществ внутрь организма. Первая (доврачебная) помощь
25. Силы и средства, привлекаемые для проведения аварийно-спасательных и других неотложных работ.
26. Организация и проведение аварийно-спасательных и других неотложных работ в очагах поражения.
27. Первая медицинская помощь при травмах, шоке, неотложных состояниях и несчастных случаях. Объем первой медицинской помощи.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

МАТЕРИАЛ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

по учебной дисциплине

ОП.10 Организация производства и обслуживания

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дальнегорск, 2020 год

Пояснительная записка

В результате аттестации общепрофессиональной дисциплины «Организация производства и обслуживания», осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ОК 1-9	У1 - организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.	31 основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; 32 классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; 33 виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; 34 правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; 35 характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; 36 порядок предоставления различных услуг; 37 организацию обслуживания в социально-ориентируемых предприятиях; 38 требования к обслуживающему персоналу.

Форма проведения:

Дифференцированный зачет проводится в форме тестирования

Условия выполнения:

Время выполнения задания: 90 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, зачётная ведомость, ручка.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С., Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник./Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.-М.: ИЦ «Академия», 2017.
2. Мрыхина Е.Б., Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник./Е.Б. Мрыхина.-М.: ИД «Форум»Ж, 2018. – 417 с.
3. Гайворонский К.Я., Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов.– М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2016. - 480с.
4. Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб./Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2016. - 328с.

Интернет источники:

1. Федерация ресторатов и отельеров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.frio.ru>;
 2. «Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>;
 3. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://consultant.ru>.
 4. Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.apfi.ru/alliance/members/akr>
- Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а так же пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

Пакет экзаменатора:

Перечень вопросов (тем), выносимых на дифференцированный зачет:

ТЕСТ

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 доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) кондитерский цех;
- Б) моечная кухонной посуды;
- В) холодный цех;
- Г) мясной цех.

3. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:

- А) моечная столовой посуды;
- Б) сервизная;
- В) хлебозрезка;
- Г) мастерские.

4. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:

- А) припускание;
- Б) сортировка;
- В) бланширование;
- Г) пассерование.

5. 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.

6. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- А) стеллажи;
- Б) подтоварники;
- В) холодильники;
- Г) бойлеры.

7. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

- А) чешуеочистительных машины;
- Б) требухочисток;
- В) плавникорезок;
- Г) головоотсекающих машин.

8. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

- А) овощерезки;
- Б) слойверы;
- В) слайсеры;
- Г) универсальный привод.

9. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;

10. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуду составляет:

- А) 65-70°C;
- Б) 45-55°C;
- В) 35-40°C;
- Г) 45-50°C.

11. По конструктивным особенностям раздаточные НЕ различаются на:

- А) немеханизированные;
- Б) механизированные;
- В) автоматизированные;
- Г) неавтоматизированные.

12. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

- А) Бар;
- Б) Кафе;
- В) Ресторан;

Г) Закусочная.

13. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?

А) Организация питания;

Б) Кулинарные цеха;

В) Складское помещение;

Г) Все ответы верны.

14. Меню это?

А) Соответствующий документ;

Б) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием цены;

В) Накладная;

Г) Сертификат.

15. Какими могут быть рабочие места?

А) Специализированные и универсальные;

Б) Модулированные;

В) Стационарные;

Г) Универсальные.

16. Звенность товаров это количество:

А) складов через которые проходит товар;

Б) товаров в ячейке;

В) звеньев в таре;

Г) тары в складах.

17. Выходные базы размещаются:

А) в районах, где много предприятий-изготовителей;

Б) в местах потребления;

В) при крупных предприятиях;

Г) в районах, где мало предприятий-изготовителей.

18. На предприятиях общественного питания запрещается принимать:

А) консервированные грибы;

Б) квашеную капусту;

В) консервы с бомбажем;

Г) товары по сертификатам.

19. Для сервировки столов в ресторанах класса «Люкс» используют:

А) фаянсовую и стеклянную посуду;

Б) фарфоровую и хрустальную посуду;

В) майоликовую и деревянную посуду.

20. Выбери верное время организации дипломатического завтрака:

А) от 12 до 15 часов;

Б) от 8 до 10 часов;

В) от 10 до 12 часов.

21. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

А) холодный цех;

Б) овощной цех;

В) мясной цех;

Г) рыбный цех.

22. 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.

23. В соответствии с конспектом, 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.

24. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- А) припускание;
- Б) порционирование;
- В) оформление;
- Г) отпуск потребителю.

25. 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.

26. 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.

27. 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.

28. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

- А) 10-14°C;

- Б) 10-12°C;
- В) 8 -12°C;
- Г) 8 -14°C.

29. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

30. 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.

31. Раздаточные по способу реализации продукции НЕ подразделяются на:

- А) специализированные;
- Б) смешанные;
- В) универсальные;
- Г) комбинированные.

32. Выбери правильное определение кофе-брейк:

- А) Завтрак, перетекающий в обед;
- Б) Обслуживание участников совещаний, конференций
- В) Обслуживание деловых людей с 12 до 16 часов в будни дни
- Г) Зал, для обслуживания комплексными обедами

33. Нормы товарных запасов круп и сахара составляют:

- А) 30 дней;
- Б) 8-10 дней;
- В) 2-5 дней;
- Г) 45 дней.

34. При обнаружении недоброкачества молочной продукции поставщик обязан явиться в течении:

- А) 4 час;
- Б) 24 час;
- В) суток;
- Г) трех суток.

35. Децентрализованная доставка товаров осуществляется:

- А) своими силами и транспортом;
- Б) привлекая спонсоров;
- В) силами и средствами поставщиков;
- Г) привлекая общественные организации

36. Торговый зал это?

- А) Помещения для складов;
- Б) Помещения для людей;
- В) Помещения для развлечений;
- Г) Помещения, где принимают и обслуживают посетителя.

37. С какой стороны должен подойти официант к посетителю?

- А) Слева;
- Б) Справа;
- В) По центру;
- Г) Сзади.

38. Метрдотель-это?

- А) Официант;
- Б) Главный по кухне;
- В) Связующие звено между руководством и посетителями;
- Г) Все ответы верны.

39. Перечислите виды скатертей?

- А) Льняные;
- Б) Полульняные и х\б;
- В) Экстра люкс;
- Г) Льняные, полульняные и х\б.

40. Меню a la carte-это?

- А) диетическое питание;
- Б) несколько блюд по фиксированной цене;
- В) полный рацион питания;
- Г) свободный выбор блюд.

41. Меню комплексного питания включает

- А) широкий ассортимент блюд, закусок, напитков;
- Б) дежурные блюда на выбор;
- В) 5-6 основных диет;
- Г) мучные, кондитерские изделия, горячие напитки.

42. Оптимальная температура горячего цеха?

- А) не более 10°C;
- Б) не более 23°C;
- В) не более 30°C.

43. Где рациональнее располагать кондитерский цех?

- А) рядом с моечным отделением;
- Б) рядом с горячим цехом;
- В) вдали от всех помещений.

44. Где рациональнее размещать горячий цех?

- А) рядом с кондитерским цехом;
- Б) рядом с заготовочными цехами;
- В) рядом со складом.

45. Что такое рабочее место работника?

- А) Это часть производственной площадки, где работник выполняет определенные операции;
- Б) Производственные помещения;
- В) Организация питания без участия работника.

46. Пашотницы служат для подачи?

- А) очищенных яиц;
- Б) сложных гарниров;
- В) игристых вин.

47. Столы сервируют в зависимости от...

- А) их формы;

Б) желания посетителей;

В) вида меню.

48. Фарфор изготавливают двух видов?

А) китайский и европейский;

Б) твёрдый и мягкий;

В) прозрачный и матовый.

49. Методы обслуживания бывают?

А) самообслуживание;

Б) обслуживание официантами;

В) комбинированный;

Г) все ответы верны.

50. Служба по предоставлению питания в номер?

А) Room-service;

Б) Ресторанная служба;

В) Служба приема и размещения (завтрак в номер).

Ключ к тесту

1. Г.

2. Г.

3. Г.

4. Б.

5. Б.

6. Г.

7. Б.

8. Б.

9. А.

10. Г.

11. Г.

12. В.

13. В.

14. Б.

15. А.

16. А.

17. В.

18. В.

19. Б.

20. А.

21. А.

22. Б.

23. В.

24. А.

25. А.

26. В.

27. В.

- 28. А.
- 29. Б.
- 30. В.
- 31. Б.
- 32. Б.
- 33. Б.
- 34. А.
- 35. А.
- 36. Г.
- 37. А.
- 38. В.
- 39. Г.
- 40. Г.
- 41. А.
- 42. Б.
- 43. В.
- 44. Б.
- 45. А.
- 46. А.
- 47. В.
- 48. Б.
- 49. Г.
- 50. А.

Оценки запланированных результатов по общепрофессиональной дисциплине

Результаты обучения	Критерии оценки
31 основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания; 32 классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания; 33 виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; 34 правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; 35 характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; 36 порядок предоставления различных услуг; 37 организацию обслуживания в социально-ориентируемых предприятиях; 38 требования к обслуживающему персоналу.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии
У1 - организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,

<p>потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.</p>	<p>точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>
---	---

Критерий оценок при выполнении заданий

Максимальное количество баллов за выполнение тестового задания – 50 баллов. Каждый правильный ответ на вопрос оценивается в 1 балл.

Тестовые оценки необходимо соотносить с общепринятой пятибалльной системой:

- оценка «5» (отлично) выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 91 % и более от общего количества вопросов;
- оценка «4» (хорошо) соответствует результатам тестирования, которые содержат от 71 % до 90 % правильных ответов;
- оценка «3» (удовлетворительно) от 60 % до 70 % правильных ответов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) соответствует результатам тестирования, содержащие менее 60 % правильных ответов.

Преподаватель: _____ /Кобылкевич Е.Ю./

« ____ » _____ 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

МАТЕРИАЛ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

по учебной дисциплине

ОП.12 Детское, школьное и диетическое питание

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дальнегорск, 2020 год

Пояснительная записка

В результате аттестации общепрофессиональной дисциплины «Детское, школьное и диетическое питание», осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5 ОК 1-9	У1 определять качество сырья и готовой продукции; У2 осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; У3 пользоваться нормативными документами; У4 составлять расчет сырья и калорийности; У5 выбирать способы и виды тепловой обработки и технологического процесса; У6 составлять диет-меню.	31 основные принципы диетического и лечебного питания; 32 цели и виды щажения; 33 характеристику диет; 34 способы тепловой обработки; 35 технологию приготовления блюд; 36 условия и сроки реализации.

Форма проведения:

Дифференцированный зачет проводится в форме тестирования

Условия выполнения:

Время выполнения задания: 90 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, экзаменационная ведомость, ручка, карандаш, линейка.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. пособие.- М.: Академия, 2016 -400с.
2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учеб. / А.Т.Васюкова, А.А.Славенский, Д.А.Куликов.– М.: ИТК Дашков и К, 2016. – 496с.
3. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов.– М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2015. - 480с.
4. Рубина Е.М. Микробиология, физиология питания, санитария Учебник 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия» 2013.

Интернет источники:

1. Ассоциация кулинаров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.dreamchef.ru>
2. Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.apfi.ru/alliance/members/akr>;
3. Федерация ресторанов и отельеров России <http://www.friou.ru>;
4. «Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>;
5. Методики организации детского (школьного) питания https://www.pitportal.ru/school_lunch/metod_org_sholnogo_pitaniya/page/4/

6. Организация детского питания в школьных учреждениях
<https://foodkids.ru/organizatsiya-detskogo-pitaniya-v-shkolnyh-uchrezhdeniyah/>

7. Технология продуктов детского питания. Учебное пособие [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://textarchive.ru/c-2506522-pall.html>

8. Технология приготовления блюд детского питания Учебное пособие [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

https://vuzlit.ru/2313788/tehnologiya_prigotovleniya_blyud_detskogo_pitaniya

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а так же пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

Пакет экзаменатора:

Перечень вопросов (тем), выносимых на дифференцированный зачет:

ТЕСТ

1. Рекомендуемый режим питания детей:

- а) 2-х разовый;
- б) 5-ти разовый;
- в) 4-х разовый;
- г) 6-ти разовый.

2. Физиологическое и умственное развитие детей обеспечивает:

- а) повышенное потребление жиров;
- б) полноценное сбалансированное питание;
- в) потребление углеводов до 500 г. в сутки;
- г) исключение соли из рациона питания.

3. Калорийность завтрака составляет:

- а) 50% суточного рациона;
- б) 10% суточного рациона;
- в) 5% суточного рациона;
- г) 25% суточного рациона.

4. Калорийность обеда составляет:

- а) 10 - 20% суточного рациона;
- б) 35 - 40% суточного рациона;
- в) 50 - 60% суточного рациона;
- г) 25 - 30% суточного рациона.

5. Калорийность ужина составляет:

- а) 25% суточного рациона;
- б) 15% суточного рациона;
- в) 30% суточного рациона;
- г) 10% суточного рациона.

6. Калорийность полдника составляет:

- а) 5 - 10% суточного рациона;
- б) 25 - 30% суточного рациона;
- в) 20 - 25% суточного рациона;
- г) 10 - 15% суточного рациона.

7. При составлении рациона питания учитывают:

- а) рекомендуемый суточный набор продуктов;
- б) рекомендуемое количество воды;
- в) рекомендуемое количество кофе;
- г) рекомендуемое количество аспартама.

8. С целью обеспечения разнообразия блюд в рационе питания рекомендуют разрабатывать:

- а) диеты;
- б) разгрузочные дни;
- в) перспективные меню;
- г) накопительные ведомости.

9. Перспективные меню составляются на:

- а) год;
- б) 4 – 6 месяцев;
- в) 10 – 14 дней;
- г) 2 - 3 месяца.

10. Рациональное питание детей предусматривает следующее соотношение белков, жиров, углеводов:

- а) 2:3:5;
- б) 3:2:4;
- в) 4:3:1;
- г) 1:1:4.

11. Фактический суточный расход продуктов фиксируется в:

- а) бракеражном журнале;
- б) накопительной ведомости;
- в) плане – меню;
- г) технико-технологической карте.

12. В питании детей белки животного происхождения должны составлять:

- а) 15 – 20% от общего количества белка;
- б) 50 - 60% от общего количества белка;
- в) 20 - 30% от общего количества белка;
- г) 35 - 40% от общего количества белка.

13. В детском питании не рекомендуют использовать жиры:

- а) растительные;
- б) тугоплавкие;
- в) топленое сливочное масло;
- г) сливочное масло.

14. Для учащихся общеобразовательных учреждений должно быть обязательным:

- а) трёхразовое горячее питание;
- б) четырёхразовое горячее питание;

- в) одноразовое горячее питание;
- г) не должно предоставляться в школе.

15. Учащиеся группы продлённого дня обеспечиваются по месту учёбы:

- а) 2-х разовым горячим питанием;
- б) одноразовым горячим питанием;
- в) не обеспечиваются горячим питанием;
- г) 4-х разовым горячим питанием.

16. Завтрак для учеников 1 – 5 классов предоставляется после:

- а) первого урока;
- б) окончания занятий;
- в) второго урока;
- г) третьего урока.

17. Завтрак для учеников 6 - 11 классов предоставляется после:

- а) второго урока;
- б) первого урока;
- в) окончания занятий;
- г) третьего урока;

18. Наиболее распространённая форма обслуживания в школьных столовых – это:

- а) обслуживание официантами;
- б) самообслуживание с предварительным накрытием столов;
- в) «шведский стол»;
- г) кейтеринговое обслуживание.

19. Концепция развития школьного питания базируется на создании:

- а) комбинатов школьного питания;
- б) кафе с самообслуживанием;
- в) буфетов;
- г) предприятий быстрого обслуживания.

20. Рекомендуемое питание для детей с хроническими заболеваниями:

- а) лечебное;
- б) диетическое;
- в) разгрузочное;
- г) функциональное.

21. Рекомендуемый режим диетического питания:

- а) 1 - 2 разовое;
- б) 2 - 3 разовое;
- в) 3 - 4 разовое;
- г) 5 - 6 разовое.

22. Основой диетического питания является:

- а) голодание;
- б) научно-обоснованные физиологические нормы потребления пищевых веществ;
- в) исключение из рациона белка;
- г) компенсация пищевых веществ.

23. Общий принцип диетического питания, который необходимо учитывать при составлении диет:

- а) разгрузочные дни;

- б) исключение из рациона продуктов, содержащих крахмал;
- в) учёт физиологических и биохимических законов, определяющих усвоение пищи при определённых заболеваниях;
- г) исключение жидкости из рациона.

24. Общее воздействие пищи на желудочно-кишечный тракт регулируется принципом:

- а) установление 2-х разового питания;
- б) щажения;
- в) индивидуализация питания;
- г) сбалансированность питания.

25. Щажение – это:

- а) исключение соли в питании;
- б) дополнительное введение в пищевой рацион витамина С;
- в) ограничение химических, механических и температурных раздражителей;
- г) повышенное потребление жидкости.

26. Диета № 1 рекомендуется при:

- а) заболеваниях печени;
- б) ожирении;
- в) заболеваниях желудочно-кишечного тракта;
- г) сахарном диабете.

27. Диета № 5 рекомендуется при заболеваниях:

- а) сердечно-сосудистых;
- б) печени, желчно-выводящих путей;
- в) ожирении;
- г) сахарном диабете.

28. Диета № 7 рекомендуется при заболеваниях:

- а) ожирении;
- б) сердечно-сосудистых;
- в) почек;
- г) желудочно-кишечных.

29. Диета № 8 рекомендуется при заболеваниях:

- а) ожирении;
- б) сахарном диабете;
- в) запорах;
- г) печени.

30. Диета № 9 рекомендуется при:

- а) атеросклерозе;
- б) нефрите;
- в) сахарном диабете;
- г) заболеваниях печени.

31. Диета № 10 рекомендуется при заболеваниях:

- а) туберкулезе;
- б) инфекционных заболеваниях;
- в) подагре;
- г) сердечно-сосудистых.

32. Диета № 2 рекомендуется при:

- а) анемии;

- б) хронических гастритах и энтероколитах;
- в) мочекаменной болезни;
- г) хроническом нефрите.

33. В диетическом питании не рекомендуется виды тепловой обработки:

- а) варка;
- б) припускание;
- в) на пару;
- г) жарка основным способом, жарка во фритюре.

34. Цель назначения диеты № 1:

- а) химическое щажение печени;
- б) щажение функции почек;
- в) восстановление кислой реакции мочи;
- г) умеренное термическое, механическое и химическое щажение желудочно-кишечного тракта.

35. Цель назначения диеты № 5:

- а) нормализация функции поджелудочной железы;
- б) химическое щажение печени в условиях полноценного питания;
- в) улучшение функции сердечно-сосудистой системы;
- г) повышение сопротивляемости организма инфекционным заболеваниям.

36. Цель назначения диеты № 7:

- а) умеренное щажение функции почек, уменьшение отеков;
- б) улучшение кровообращения;
- в) воздействие на обмен веществ;
- г) нормализация функции поджелудочной железы.

37. Цель назначения диеты № 9

- а) улучшения выведения из организма продуктов обмена веществ;
- б) нормализация углеводного обмена и предупреждение нарушения жирового обмена;
- в) замедление процесса развития атеросклероза;
- г) улучшения нарушенного кровообращения.

38. Цель назначения диеты № 8

- а) нормализация функции поджелудочной железы;
- б) нормализация двигательной функции кишечного-желудочного тракта;
- в) умеренное щажение функции почек;
- г) воздействие на обмен веществ для устранения избыточных отложений жира.

39. Цель назначения диеты № 10

- а) улучшения функции сердечно-сосудистой системы и кровообращения;
- б) щажение функции почек;
- в) щажение функции печени;
- г) щажение функции желудочно-кишечного тракта.

40. Мипро-ВИТ – это:

- а) комплекс витаминов;
- б) пищевая добавка с широким спектром оздоровительных свойств;
- в) сахарозаменитель;
- г) солезаменитель.

41. Лечебно-профилактическое питание применяется в целях:

- а) снижения массы тела;
- б) выведения жидкости из организма;
- в) обогащения организма минеральными веществами;
- г) профилактики профессиональных заболеваний у рабочих с особо вредными условиями работы.

42. Лечебно-профилактическое питание предусматривает:

- а) 5 рационов;
- б) 3 рациона;
- в) 7 рационов;
- г) 4 рациона.

43. Рекомендуемая норма витамина С в ЛПП для мужчин:

- а) 75 мг в сутки;
- б) 90 мг в сутки;
- в) 150 мг в сутки;
- г) 120 мг в сутки.

44. При работах с радиоактивными элементами рекомендуют рацион:

- а) № 5;
- б) № 1;
- в) № 4^б;
- г) № 3.

45. При работах с соединениями фтора, хлора, при производстве удобрений рекомендуют рацион:

- а) № 1;
- б) № 2;
- в) № 3;
- г) № 2а.

46. Для работников, подвергающихся воздействию хрома и хромосодержащих соединений, предназначен рацион:

- а) № 4^б;
- б) № 5;
- в) № 2а;
- г) № 4.

47. При работах с неорганическими соединениями свинца показан рацион:

- а) № 3;
- б) № 4;
- в) № 1;
- г) № 2.

48. Для профилактики интоксикации при производстве фосфорной кислоты, солей ртути, рекомендуется рацион:

- а) № 5;
- б) № 4^б;
- в) № 4;
- г) № 3.

49. При производстве лаков, красителей, растворителей назначают рацион:

- а) № 3;

- б) № 2а;
- в) № 4;
- г) № 4^б.

50. Для работников, работающих в условиях воздействия ртути, двуокиси марганца, сероуглерода назначается рацион:

- а) № 5;
- б) № 4^б;
- в) № 3;
- г) № 2а.

51. Лечебно-профилактические рационы выдаются:

- а) перед началом работы;
- б) после окончания работы;
- в) в обеденный перерыв;
- г) на дом.

52. Число мест для диетпитания при промышленных предприятиях в среднем составляет:

- а) 5% от общего количества мест в предприятии общественного питания (П.О.П.);
- б) 15% от общего количества мест в П.О.П.;
- в) 20% от общего количества мест в П.О.П.;
- г) 10% от общего количества мест в П.О.П.

53. Число мест для диетпитания при учебных заведениях в среднем составляет:

- а) 15% от общего количества мест в П.О.П.;
- б) 5% от общего количества мест в П.О.П.;
- в) 10% от общего количества мест в П.О.П.;
- г) 20% от общего количества мест в П.О.П.

54. Путёвки на получение диетического питания выдают:

- а) директор предприятия или учреждения;
- б) профсоюзные организации;
- в) диетсестра или диетврач;
- г) менеджер по продажам.

55. Обязательным рационом в организации питания школьников является:

- а) обед;
- б) завтрак;
- в) ужин;
- г) полдник.

56. Для детей, страдающих избыточной массой тела, рекомендуется режим питания:

- а) 1 – 2 раза в сутки;
- б) 2 – 3 раза в сутки;
- в) 3 – 4 раза в сутки;
- г) 5 - 6 раз в сутки.

57. Количество белка для детей, занимающихся спортом рекомендуется следующее:

- а) 2 г. на 1 кг массы тела;

- б) 5 г. на 1 кг массы тела;
- в) 2,5 г. на 1 кг массы тела;
- г) 4 г. на 1 кг массы тела.

58. Последний приём пищи рекомендуется:

- а) не позднее, чем за 4 часа до сна;
- б) не позднее, чем за 0,5 часа до сна;
- в) не позднее, чем за 2 часа до сна;
- г) перед сном.

59. Централизованное производство продукции школьного питания предусматривает развитие:

- а) кафе и ресторанов;
- б) предприятий быстрого обслуживания;
- в) комбинатов и базовых столовых;
- г) магазинов самообслуживания.

60. Приём лечебно-профилактического рациона производится:

- а) на рабочем месте;
- б) в диетической столовой (отделении);
- в) в домашних условиях;
- г) в отделе «Кулинария».

Ключ к тесту

- 1. в
- 2. б
- 3. г
- 4. б
- 5. а
- 6. г
- 7. а
- 8. в
- 9. в
- 10. г
- 11. б
- 12. б
- 13. б
- 14. в
- 15. а
- 16. в
- 17. г
- 18. б
- 19. а
- 20. а
- 21. г
- 22. б
- 23. в
- 24. б
- 25. в
- 26. в

27. б

28. в

29. а

30. в

31. г

32. б

33. г

34. г

35. б

36. а

37. б

38. г

39. а

40. б

41. г

42. а

43. б

44. б

45. б

46. в

47. а

48. в

49. г

50. а

51. а

52. в

53. в

54. в

55. б

56. г

57. в

58. в

59. в

60. б

Оценки запланированных результатов по обещепрофессиональной дисциплине

Результаты обучения	Критерии оценки
31 основные принципы диетического и лечебного питания; 32 цели и виды щажения; 33 характеристику диет; 34 способы тепловой обработки; 35 технологию приготовления блюд; 36 условия и сроки реализации.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии
У1 определять качество сырья и готовой продукции; У2 осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; У3 пользоваться нормативными документами; У4 составлять расчет сырья и калорийности; У5 выбирать способы и виды тепловой обработки и технологического процесса; У6 составлять диет-меню.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.

Критерий оценок при выполнении заданий

Максимальное количество баллов за выполнение тестового задания – 60 баллов. Каждый правильный ответ на вопрос оценивается в 1 балл.

Тестовые оценки необходимо соотносить с общепринятой пятибалльной системой:

- оценка «5» (отлично) выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 91 % и более от общего количества вопросов;
- оценка «4» (хорошо) соответствует результатам тестирования, которые содержат от 71 % до 90 % правильных ответов;
- оценка «3» (удовлетворительно) от 60 % до 70 % правильных ответов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) соответствует результатам тестирования, содержащие менее 60 % правильных ответов.

Преподаватель: _____ /Кобылкевич Е.Ю./

« _____ » _____ 2020 г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Согласовано
Председатель ЦМК
_____/Свирякина Н.В./
«__» _____ 20__ г

Утверждаю
Зам. директора по УР
_____/Трофимова Д.Ф./
«__» _____ 20__ г

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ

**МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для
сложной кулинарной продукции**

Общий естественнонаучный цикл

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Дальнегорск, 2019 год

Промежуточная аттестация в форме экзамена, как оценка освоения **МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** для подготовки специалистов среднего звена **19.02.10 Технология продукции общественного питания** разработана на основе:

Рабочей программы МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности «**Технология продукции общественного питания**»;
Учебного плана специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** утвержденного «28» июня 2018 года.

Организация-разработчик:

краевое государственное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

Разработчики:

КГА ПОУ «ДИТК», Кобылкевич Е.Ю., преподаватель

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол №1 от «12» сентября 2019 г.

Пояснительная записка

В результате аттестации общепрофессиональной дисциплины «Физиология питания», осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	У 1. органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; У 2. принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; У 3. проводить расчёты по формулам; У 4. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; У 5. выбирать различные способы и примы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; У 6. обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени	З 1. ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд; З 2. правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; З 3. виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени; З 4. требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; З 5. требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени в охлаждённом и мороженом виде; З 6. способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; З 7. основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; З 8. методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; З 9. виды технологического оборудования и производственного инвентаря, и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и

		<p>домашней птицы; технологию приготовления начинок для фаршированные мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>З 10. варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>З 11. способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>З 12. актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>З 13. правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>
--	--	---

Форма проведения:

Экзамен проводится в форме тестирования (многоуровневые задания)

Условия выполнения:

Время выполнения задания: 90 минут.

Результатом освоения МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать свою собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели. Мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результаты выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 50 вопросов.

В тестовых заданиях имеются задания на выбор правильного ответа, продолжить предложение, дать правильный ответ, решить задачу. Время выполнения задания – 90 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, экзаменационная ведомость, калькулятор, ручка, карандаш, линейка.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
2. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016
4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016

Интернет источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;

- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

Пакет экзаменатора:

Перечень вопросов (тем), выносимых на экзамен:

ТЕСТ № 1

БЛОК А. Выберите правильный ответ:

1. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
 - a) окунь;
 - b) маринка;
 - c) ставрида
2. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?
 - a) сом, угорь, налим;
 - b) судак, сом, сабля;
 - c) нототения, треска, хек
3. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?
 - a) котлеты;
 - b) зразы;
 - c) тефтели
4. Укажите виды рыб используемые для фарширования:
 - a) сом, навага, щука
 - b) щука, судак, карп
 - c) судак, треска, окунь
5. Какое тесто приготавливают для полуфабриката «Рыба в тесте»?
 - a) темпура
 - b) заварное
 - c) кляр
6. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20-30 с и быстро переключают в холодную воду?
 - a) линь;
 - b) камбала;
 - c) судак
7. К какой категории жирности относят рыбу с содержанием жира от 2 до 5%.
 - a) тощей;

- b) средней жирности;
 - c) жирной;
 - d) особо жирной
- 8.** По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
- a) по степени усвояемости;
 - b) по химическому составу;
 - c) по минеральному составу
- 9.** Основные ткани мяса:
- a) мышечная
 - b) костная
 - c) соединительная
 - d) соединяющая
 - e) жировая
- 10.** Признаки доброкачественности охлажденного мяса:
- a) имеет на поверхности туши сухую корочку;
 - b) цвет от белого до розового;
 - c) цвет – от бледно-розового до красного;
 - d) консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем поверхность быстро выравнивается).
 - e) консистенция – рыхлая, (при надавливании пальцем поверхность не выравнивается).
- 11.** Укажите использование частей мяса, содержащие мало соединительной ткани, используют по способу тепловой обработки:
- a) для варки
 - b) для жарки
 - c) для тушения
 - d) для запекания
 - e) для припускания
- 12.** Чем отличается эскалоп от шницеля?
- a) не панированный полуфабрикат
 - b) нарезают из безкостной части корейки
 - c) натуральный порционный полуфабрикат
 - d) нарезают из тазобедренной части свинины
- 13.** В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?
- a) рубленая масса без особенностей;
 - b) добавляют репчатый лук, сырое яйцо;
 - c) добавляется хлеб;
 - d) добавляется сливочное масло
- 14.** Какова цель заправки птицы?
- a) придать ей компактную форму;
 - b) ускорить процесс тепловой обработки;
 - c) удобнее нарезать на порционные куски.

15. 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.

БЛОК Б. Дайте правильный ответ:

16. Данный вид рыбного полуфабриката?

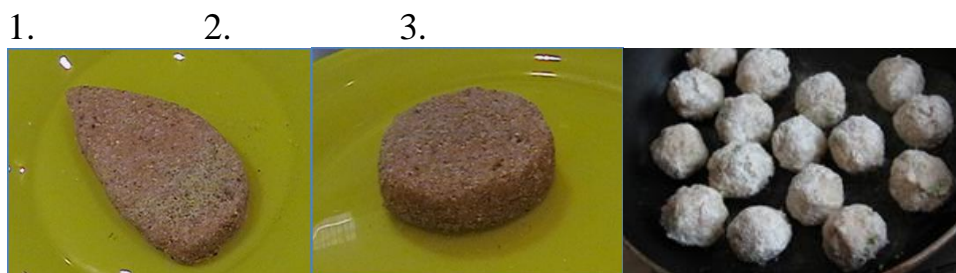


Рис. 1

Рис. 2

Рис. 3

17. Данный вид нерыбных продуктов моря?

1. _____ 2. _____

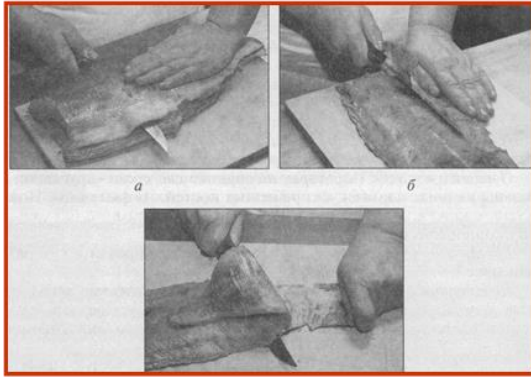


Рис. 1.



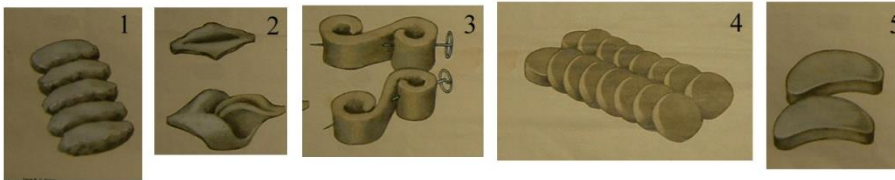
Рис. 2.

18. Приготовление, какого полуфабриката изображено на рисунке, подпишите все операции: а) _____ б) _____ в) _____



19. По внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....



(«восьмерка», биточки, тельное, зразы, «ромб»)

20. Укажите признаки доброкачественности рыбы, поступающей на предприятия общественного питания.

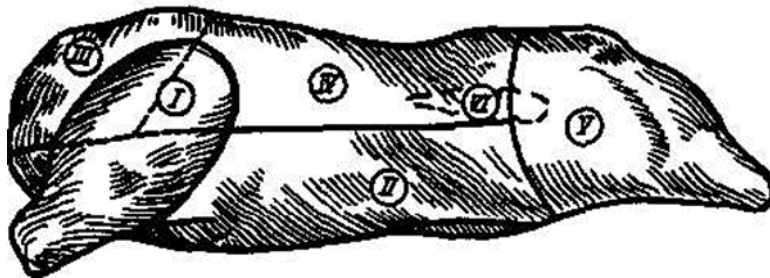
21. Укажите виды оборудования, инвентаря и инструментов для рыбного цеха.

22. При изготовлении тефтелей не оказалось хлеба. Какой ингредиент можно ввести в измельчённое мясо?

23. Каковы условия и сроки хранения для полуфабрикатов из рыбы.

24. Почему полуфабрикаты из котлетной массы с добавлением репчатого лука или чеснока сразу подвергают тепловой обработке?

25. Обозначьте цифрами части свиной туши в соответствии с рисунком.



- I. _____
- II. _____
- III. _____
- IV. _____
- V. _____
- VI. _____

26. На производство поступила потрошенная домашняя птица с остатками перьев и «пеньков». Проведите необходимую обработку птицы для приготовления полуфабрикатов.

27. Каковы признаки доброкачественного замороженного мяса?

На поверхности - _____,

Цвет - _____,

Консистенция - _____

28. Назвать способ повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качества крупнокускового сложного полуфабриката.

29. Какие отходы от птицы используют для приготовления блюд.

30. Почему мясо дичи в отличие от мяса домашней птицы имеет специфический вкус и аромат.

31. На производство поступили крупные куски мякоти кабана. Какие особенные приёмы будете применять для приготовления сложных полуфабрикатов?

32. Какие части задней четвертины говядины используют:

а) для жаренья; б) для тушения; в) для котлетной массы?

33. Части туши для приготовления

- а) лангета,
- б) бифштекса,
- с) антрекота,
- д) филе,
- е) ромштекса

34. Какие полуфабрикаты можно нарезать из бараньей туши:

а) крупнокусковые; б) порционные; в) мелкокусковые

35. Указать приемы приготовления полуфабрикатов.

36. При изготовлении полуфабрикатов из котлетной массы птицы: биточки рубленые фаршированные, котлеты рубленые, котлеты пожарские выберете соответствующую панировку (Белая хлебная панировка, пшеничный хлеб нарезанный кубиками или соломкой, мука).

БЛОК В. Установите последовательность:

37. Линию производства полуфабрикатов из мяса

- а) Жилровка и зачистка
- б) Выделение крупнокусковых п/ф
- с) Обмывание
- д) Обсушивание
- е) Обвалка отрубов
- ф) Удаление клейма
- г) Деление на отруба
- h) Транспортировка в горячий цех

38. Подготовку поросенка для тепловой обработки необходимо:

- а) замариновать поросенка
- б) замочить поросенка в холодной воде

с) у поросёнка с внутренней стороны подрубают позвоночную кость между лопатками и тазовую кость

д) при наличии щетины или шерсти тушки обсушивают, натирают мукой, опаливают и тщательно промывают в холодной воде.

39. Данных операций при приготовлении рыбной котлетной массы:

- а) разделить рыбу на чистое филе;
- б) добавить соль, перец;
- в) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке;
- г) пропустить чистое филе через мясорубку;
- д) массу перемешать;
- е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;
- ж) выбивание массы

БЛОК Г. Дополните

40. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста, _____ .

41. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде _____ соломки, это _____ .

42. Технологическую схему процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошенной).



43. Схему обработки печени говяжьей:

размораживание - вырезание желчных протоков - _____ - _____

БЛОК Г. Заполните таблицу

44. Части туши говядины, используемые для разных способов тепловой обработки.

Способы тепловой обработки	Используемые части туши говядины
Для жаренья	
Для тушения	
Для варки	
Для котлетной массы	

45. Основных характеристик полуфабрикатов из котлетной массы птицы:

Полуфабрикат	Внешний вид (форма)	Вид панировки	Вид тепловой
Котлеты			
Биточки			
Котлеты пожарские			

46. Определите набор продуктов и форму полуфабрикатов из мясной котлетной массы

Наименование полуфабрикатов	Форма полуфабрикатов	Набор продуктов, используемых для приготовления
Рулет		
Тефтели		
Зразы		

БЛОК Д. Решите задачу

47. При разделке чешуйчатой рыбы, используемой целиком, получили 25 кг полуфабрикатов. Определить количество обработанной рыбы, если отходы составили 20%.

48. Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 гр.; % отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%

49. Отходы при холодной обработки поросенка для жарения целиком составили 20 %. Определить выход полуфабриката, если вес тушки 3.5 кг.

БЛОК Е. Составьте схему

50. Технологическую схему приготовления полуфабриката «зразы донские».

Ключ к тесту №1

- 1 b
- 2 a
- 3 c
- 4 b
- 5 c
- 6 a
- 7 b
- 8 a
- 9 a, b, c, e
- 10 a, c, d
- 11 b, d
- 12 a, b
- 13 b
- 14 a, c
- 15 c, e, g
- 16 1-котлеты, 2- биточки, 3- фрикадельки
- 17 1- кальмары, 2-устрицы
- 18 1-пластование, 2-удаление реберных костей, удаление кожи
- 19 1-зразы, 2-ромб, 3-восьмерка, 4–биточки, 5- тельное

20 Плотная блестящая чешуя, красные плотно прижатые жабры, выпуклые глаза, отсутствие слизи.

21 Холодильный шкаф, производственный стол, моечная ванна, раковина для мытья рук, мясорубка, весы, разделочные доски, габриемкости, ножи.

22 Манную крупу

23 В охлажденном состоянии при температуре 0 2°C целая и крупные куски 48 ч, порционные и фарш 24 ч, полуфабрикаты из котлетной массы 12 ч.

24 Если котлеты и биточки готовят с добавлением репчатого лука или чеснока, изделия сразу подвергают тепловой обработке, так как котлетная масса приобретает серый цвет, ухудшается структура и качество изделий.

25

I. Лопатка

II. Грудинка

III. Шея

IV. Корейка

V. Окорок

VI. Вырезка

26 Обсушивают, натирают отрубями или мукой, опаливают, пеньки удаляют с помощью пинцета или маленького ножа.

27 Цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда; консистенция – твердая (при постукивании издает звук); запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости.

28 Шпигование.

29 Головы, ноги, шеи, кожу, крылья, печень, желудок, сердце.

30 Из-за содержания экстрактивных веществ.

31 Маринование, обертывание, шпигование, фарширование.

32 а) тонкий край, вырезка, верхний и внутренние куски тазобедренной части задней ноги; б) боковой и наружный; в) обрезки, пашина.

33 а) вырезка б) вырезка с) толстый и тонкий край d) вырезка e) толстый и тонкий край, верхний и внутренние куски тазобедренной части задней ноги.

34 а) баранина жареная, отварная, грудинка фаршированная, седло барашка, карэ ягненка, б) котлета натуральная, панированная, шашлык по-карски, шницель отбивной, баранина духовая, с) шашлык, плов, рагу.

35 нарезание, подрезание сухожилий, отбивание, панирование, шпигование, обертывание, фарширование, маринование.

36 Белая хлебная панировка.

37 f, c, d, g, e, a, b, h

38 d, b, c, a

39 a, c, d, f, b, e, g

40 Места вылова, сезона, кормовой базы.

- 41 Фигурная панировка.
 42 Опаливание, удаление шейки и ножек, потрошение, промывание.
 43 Промывают в холодной воде, снимают пленку.
 44

Способы тепловой обработки	Используемые части туши говядины
Для жаренья	Вырезка, толстый и тонкий край, верхний и внутренние куски тазобедренной части задней ноги
Для тушения	Верхний и внутренние, боковой и наружный куски тазобедренной части задней ноги, лопатка и подлопаточная части, грудинка, покромка
Для варки	Лопатка и подлопаточная части, грудинка, покромка
Для котлетной массы	Шея, пашина, покромка туш 2 категории

45

Полуфабрикат	Внешний вид (форма)	Вид панировки	Вид тепловой
Котлеты	Овально-приплюснутая с заостренным концом	Сухарная	Жарка
Биточки	Округло-приплюснутые	Сухарная	Жарка
Котлеты пожарские	Яйцевидно-приплюснутая	Фигурная	Жарка во фритюре

46

Наименование полуфабрикатов	Форма полуфабрикатов	Набор продуктов, используемых для приготовления
Рулет	Батон	Мясо говядины, хлеб, лук репчатый, яйцо, зелень петрушки, панировочные сухари
Тефтели	Шарики	Мясо говядины, хлеб, лук репчатый, жир
Зразы	Кирпичик с закругленными краями	Мясо говядины, хлеб, лук репчатый, яйцо, зелень петрушки, панировочные сухари

47 Брутто X кг. – 100%

Нетто $25-80\% \cdot X = 31,25$ Ответ: 31 кг. 250 гр.

48 Брутто X-100%

Нетто 120 гр. – $83\% \cdot X = (120 \cdot 100) : 83 = 145$

49 Брутто 3,5 кг.-100%

Нетто X кг.- $80\% \cdot X = (3,5 \cdot 80) \cdot 100 = 2,8$ кг.

50 Опаливание, удаление шейки и ножек, потрошение, промывание.

Максимальное количество баллов за выполнение **тестового задания №1** – 89 баллов.

Каждый правильный ответ на вопрос блока А оценивается в 1 балл; каждый правильный ответ на вопрос блоков Б, В и Г – 2 балла, каждый правильный ответ на вопрос блоков Д и Е – 3 балла.

Критерии оценивания теста

- оценка «отлично» выставляется студенту, если набрано 89-80 баллов (90-100%);

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если набрано от 67 до 79 баллов (75-89%);

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если набрано от 53 до 66 баллов (60-74%);

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если набрано менее 52 баллов (59% и меньше).

ТЕСТ № 2

БЛОК А. Выберите правильный ответ:

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- с) по минеральному составу.

2. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;
- с) камбала, треска, сайда.

3. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

- а) котлеты, биточки;
- б) зразы, тельное;
- с) тефтели, фрикадельки

4. Укажите осетровые породы рыб:

- a) семга, стерлядь, горбуша
 - b) камбала, палтус, осетр
 - c) осетр, стерлядь, белуга
5. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:
- a) мука, вода, белки яиц, соль, сахар;
 - b) молоко, мука, яйца, соль;
 - c) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар
 - d) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль
6. Использование частей мяса, содержащие мало соединительной ткани, используют по способу тепловой обработки:
- a) для варки
 - b) для жарки
 - c) для тушения
 - d) для запекания
 - e) для припускания
7. Определение обвалки:
- a) удаление сухожилий, пленок, хрящей.
 - b) отделение мякоти от костей.
8. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?
- a) лопаточную;
 - b) тазобедренную;
 - c) вырезку;
 - d) грудинку

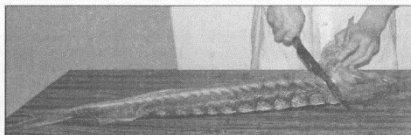
БЛОК Б. Дайте правильный ответ:

9. Операции обработки рыбы осетровых пород, изображенные на рисунке:

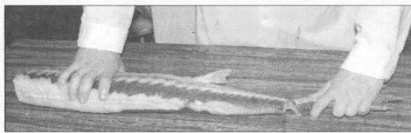
1) _____ 2) _____ 3) _____ 4) _____



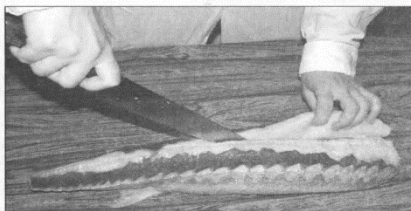
1



2



3



4

10. По каким основным признакам классифицируется рыба, поступающая на предприятия общественного питания.

11. Какую рыбу называют мороженой?

12. По каким основным критериям производят оценку качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы.

13. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют часть отварной рыбы.

14. Данный вид рыбного полуфабриката?

1. _____ 2. _____ 3. _____



Рис.1.



Рис.2.



Рис.3.

15. Данный вид нерыбных продуктов моря:

1. _____ 2. _____

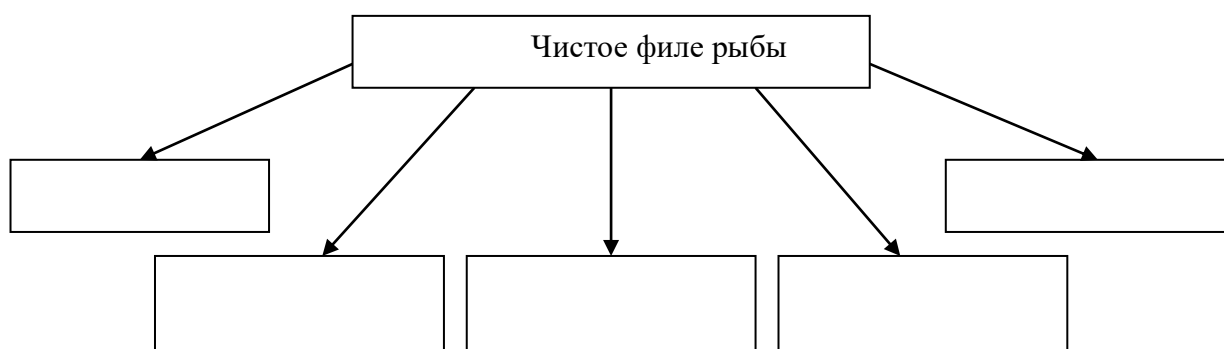


Рис.1.



Рис.2.

16. Укажите области применения чистого филе рыбы:



17. Дайте определение термину «Мясо».

18. Перечислите показатели, лежащие в основе классификации мяса.

19. Из каких основных тканей состоит мясо?

20. Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?

На поверхности - _____,

Цвет - _____,

Консистенция - _____

21. Укажите достоинства и недостатки замораживания мяса.

Достоинства

Недостатки

22. Каким образом можно определить доброкачественность мороженого мяса?

1 способ _____

2 способ _____

23. Последовательность разделки бараньей туши:

- a) удаляют почки;
- b)
- c)

и т.д.

24. Укажите части тушки курицы для полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Назовите ассортимент полуфабрикатов.

25. Как и с какой целью туши убойных животных обмывают?

26. Как производят обвалку туш медведя и кабана?

27. Какой кулинарный прием изображен на рисунке, для чего его применяют?

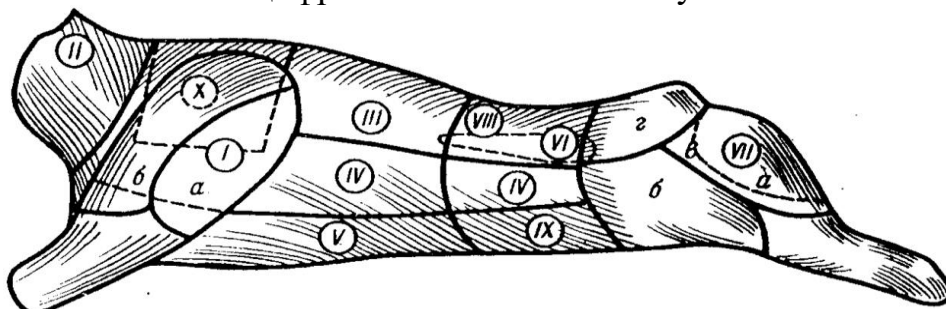


28. С какой целью при мариновании мяса добавляют лимонную или уксусную кислоту, при тушении – кислые соусы и томатное пюре?

29. Какие виды панировок используют для полуфабрикатов из котлетной массы?

30. Какие полуфабрикаты готовят с добавлением фарша из лука и яйца?

31. Обозначьте цифрами части говяжьей туши в соответствии с рисунком.



- I. _____
- II. _____
- III. _____
- IV. _____
- V. _____
- VI. _____
- VII. _____

VIII. _____

IX. _____

X. _____

32. Назовите и сгруппируйте субпродукты по пищевой ценности.

33. Из полуфабрикатов говядины готовят ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы отбивные, духовую говядину, бефстроганов, гуляш, азу. Для этого сначала от крупного куска мяса отрезают крупнокусковые полуфабрикаты, затем порционные и только из оставшихся частей нарезают мелкокусковые полуфабрикаты. Поясните, почему соблюдается именно такая последовательность нарезания полуфабрикатов?

34. Что представляет собой фуа-гра?

БЛОК В. Вставьте пропущенные слова

35. Почки _____ освобождают от жира. После этого почки _____ в _____ воде 3...4 часа для удаления специфического _____.

36. Для шпигованного мяса шпик используют в _____ виде, шпигуют _____ волокон или под углом _____.

37. Размораживают на воздухе при температуре 18...20°C все виды филе, _____

БЛОК Г. Установите последовательность

38. Линии производства полуфабрикатов из рыбы:

- a) Нарезка п/ф
- b) Очистка рыбы от чешуи
- c) Размораживание рыбы
- d) Транспортировка в горячий цех
- e) Удаление плавников, головы
- f) Потрошение, промывание

39. Технологии приготовления полуфабриката котлета «по – киевски»:

- a) Панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне, снова панируют в белой панировке
- b) На середину подготовленного филе кладут охлажденное сливочное масло, сформованное в виде колбаски,
- c) Смачивают в льезоне.
- d) Хранят до жаренья в холодильнике, чтобы масло было застывшим.
- e) Большое зачищенное и раскрытое филе с косточкой слегка отбивают, надрезают сухожилия.
- f) Сверху закрывают отбитым малым филе и заворачивают края большого филе.

40. Механической кулинарной обработки курицы

- a) удаление шейки
- b) промывание
- c) приготовление полуфабрикатов
- d) оттаивание

- с) опаливание г) потрошение
 d) удаление ножек h) удаление головы

БЛОК Д. Заполните таблицу

41.Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы

Полуфабрикаты	Продолжительность хранения, час.	Условия хранения
Тушка		
Крупные куски		
Порционные куски		
Рыбный фарш		
Котлетная масса		
Полуфабрикаты из котлетной массы		

42. Кулинарное использование частей туши говядины

Части туши говядины	Кулинарное использование
Вырезка	
Толстый край Тонкий край	
Боковая часть задней ноги Наружная часть задней ноги	
Шея Пашина Покромка туш 2 категории	

БЛОК Е. Решите задачу

43.Количество порций полуфабриката «Шницель натуральный рубленый» (нетто 85 г.) из 48 кг минтая п/п охлажденного, если пищевые отходы составляют при разделке на филе – 16 %.

44.Сколько потребуется взять наваги дальневосточной неразделанной среднего размера для приготовления 50 порций полуфабриката рыбы, жаренной целиком, если выход одной порции 100 г. (процент отходов при разделке составляет 19%).

45. При изготовлении натуральных порционных полуфабрикатов из филе говядины получилось много обрезков. Как можно их использовать?

46. На производство поступила дичь (фазан, тетерев). При приготовлении сложных полуфабрикатов применить приём для придания мясу сочности и нежности.

47. При обвалке бараньей туши весом 50 кг получено 32,1 кг чистого мяса. Определить какой категории поступила баранина если потери при обвалке составляют для 1 категории – 28,5 %, 2 категории – 33,8 %.

БЛОК Ж. Составьте схему

48.Приготовления полуфабриката, изображенного на рисунке.



49. Технологическую схему приготовления полуфабриката «рыба фри».

50. Технологическую схему приготовления полуфабриката «тельное».

Ключ к тесту №2

1 а

2 а

3 б

4 с

5 d

6 б

7 б

8 с

9 1-срезание спинного плавника и спинных жучек, 2- отрубание головы, 3- удаление визиги с хвостовым плавником, 4 -пластование на звенья

10 По термическому состоянию, размерам и способу промышленной разделки, по видам, характеру кожного покрова, по анатомическому строению

11 Замороженной считается рыба, имеющая температуру в толщине мышц от -6 до -8°C

12 Внутренняя и внешняя часть п/ф должна быть тщательно зачищена от внутренностей, сгустков крови, темной пленки. Мякоть должна плотно держаться на кости, без потемнения внутренней части, кожа целая.

13 Для увеличения вязкости

14 1-тельное, 2-котлеты. 3-фрикадельки

15 1-лангуст. 2-устрица

16 Припущенная, жареная основным способом, жареная во фритюре, котлетная масса, кнельная масса

17 Мясо - туша или часть туши убойного животного, состоящая из мышечной, жировой, соединительной и(или) костной ткани.

18 По видам животных, по категории упитанности, по виду предварительной разделки, по термическому состоянию

19 Мышечная, жировая, соединительная, костная

20 Имеет на поверхности туши сухую корочку; цвет – от бледно-розового до красного; консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем ямочка быстро выравнивается).

21 *Достоинства:* увеличивается срок хранения

Недостатки: при обработке теряется больше мясного сока, чем при обработке охлажденного и изделия получаются менее сочными

22 С помощью лезвия разогретого ножа или путем пробной варки.

23 а) удаляют почки;

б) по выступу тазовой кости делят на переднюю и заднюю части;

- с) отделяют лопатки;
 d) отрубают по последнему шейному позвонку шейную часть;
 е) разрубают на две половинки.
- 24 Филе, окорочка, тушка. Галантин, фаршированная птица и дичь целиком, рулет из птицы, фаршированные шейки, ножки, котлета по-киевски, шницель столичный, фаршированные котлеты из птицы, суфле из птицы.
- 25 При обмывании с поверхности мяса смывают загрязнения, микроорганизмы и их споры.
- 26 Также, как и свинины.
- 27 Отбивание.
- 28 С целью размягчения соединительной ткани.
- 29 Мучная, сахарная.
- 30 Рулет, зразы.
- 31
- I. Лопатка
 - II. Шея
 - III. Толстый край
 - IV. Покромка
 - V. Грудинка
 - VI. Вырезка
 - VII. Тазобедренная часть задней ноги (а-внутренний кусок; б-боковой кусок; в-наружный кусок; г-верхний кусок)
 - VIII. Тонкий край
 - IX. Пашина
 - X. Подлопаточная часть
- 32 1 категория: мозги, сердце, печень, почки, язык
 2 категория: ноги, головы, хвосты, рубец, вымя, легкое.
- 33 Т.к. из большого куска проще нарезать крупнокусковой, а из остатков порционные и мелкокусковые.
- 34 Утиную и гусиную печень.
- 35 Говяжьи, вымачивают, холодной, запаха/
- 36 Замороженном, вдоль, 45°
- 37 крупную рыбу; потрошеную рыбу, имеющую рыхлую ткань.
- 38 с, b, e, f, a, d
- 39 e, b, f, c, a, d
- 40 f, c, h, a, d, g, b, e
- 41

Полуфабрикаты	Продолжительность хранения, час.	Условия хранения, t° С
Тушка	48	0...2°С
Крупные куски	48	
Порционные куски	24	
Рыбный фарш	24	
Котлетная масса	2-3	
Полуфабрикаты из котлетной массы	12	

Части туши говядины	Кулинарное использование
Вырезка	Для жаренья крупным куском, натуральными порционными и мелкими кусками
Толстый край Тонкий край	Для жаренья крупным куском, натуральными и панированными порционными и мелкими кусками
Боковая часть задней ноги Наружная часть задней ноги	Для тушения крупными, порционными и мелкими кусками
Шея Пашина Покромка туш 2 категории	Для приготовления рубленых изделий

43 Брутто 48-100%

Нетто X-84% $X=40,32:0,085=474,3$ Ответ: 474 порции

44 50 порций по 100 гр.=5000 гр.=5 кг.

X Брутто – 100%

5000 ГР. Нетто-81% $X=6172$ гр.=6 кг. 172 гр. Ответ: 6 кг. 172 гр.

45 Для приготовления рубленых изделий.

46 Маринование.

47 50 кг. Брутто-100%

32 кг. Нетто-X $X=64,2\%*100\%-64,2=35\%$

Ответ: баранина 2 категории

48 Котлетное мясо баранины нарезают на кусочки, соединяют с сырым репчатым луком, бараньим салом, пропускают 2-3 раза через мясорубку, кладут специи и лимонную кислоту. Ставят на 2-3 часа в холодильник для маринования.

49 Размораживание, обработка, приготовление п/ф чистое филе, маринование, приготовление теста «кляр»

50 Размораживание, обработка, приготовление п/ф чистое филе; замачивание хлеба, пропускание через мясорубку рыбы, соединение с замоченным хлебом, пропускаем вторично через мясорубку, выкладываем на пленку котлетную массу, на середину выкладываем подготовленный фарш (из сваренных вкрутую яиц и пассерованного репчатого лука), складываем вдвое, придаем форму полумесяца, панируем в льезоне и сухарях.

Максимальное количество баллов за выполнение **тестового задания №2** – 100 баллов.

Каждый правильный ответ на вопрос блока А оценивается в 1 балл; каждый правильный ответ на вопрос блоков Б, В, Г, Д – 2 балла, каждый правильный ответ на вопрос блоков Е и Ж – 3 балла.

Критерии оценивания теста

- оценка «отлично» выставляется студенту, если набрано 100-90 баллов (90-100%);

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если набрано от 89 до 75 баллов (75-89%);

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если набрано от 74 до 60 баллов (60-74%);

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если набрано менее 59 баллов (59% и меньше).

Преподаватель: _____/Кобылкевич Е.Ю./

« ___ » _____ 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Согласовано
Председатель ЦМК
_____/Кобылкевич Е.Ю./
« _ » _____ 20__ г

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____/Ульянова В.В./
« _ » _____ 20__ г

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ

**МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции**

для специальности **19.02.10. Технология продукции общественного
питания**
(базовой подготовки)

Промежуточная аттестация в форме экзамена, как оценка освоения профессионального модуля **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
2. Учебного плана специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного «23» мая 2017 г. Протокол № 7

Организация-разработчик:

краевое государственное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

Разработчики:

КГА ПОУ «ДИТК», Кобылкевич Е.Ю., преподаватель

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол №1 от «15» сентября 2020 г.

Пояснительная записка

В результате аттестации **МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции** осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ОК 01-09	У1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; У2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; У3 проводить расчеты по формулам; У4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; У5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; У6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; У7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.	31 ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; 32 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; 33 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; 34 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; 35 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; 36 требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; 37 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; 38 температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; 39 ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; 310 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; 311 правила соусной композиции сложных холодных соусов; 312 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; 313 технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из

		<p>рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>314 варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>315 методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>316 варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>317 варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>318 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>319 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>320 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>321 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>322 риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>323 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.</p>
--	--	--

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**, в том числе профессиональными (ПК) и общим (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03.	Принимать решения стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Форма проведения:

Экзамен проводится в форме тестирования

Условия выполнения:

Время выполнения задания: 120 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, экзаменационная ведомость, ручка.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Васильева И.В. Н.А. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / И.В. Васильева. – М.: Издательский центр «Юрайт», 2017.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Интернет источники:

1. Кулинария. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://innfedova.rusedu.net/post/2868/37501>
2. Учебные наглядные пособия и презентации по курсу «Приготовление блюд из мяса». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://wwwscience.runetstar.net>
3. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskixtovarov>

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;

- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно не покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

Критерий оценок при выполнении заданий

Максимальное количество баллов за выполнение тестового задания – 100 баллов. Каждый правильный ответ на вопрос оценивается в 1 балл.

Тестовые оценки необходимо соотнести с общепринятой пятибалльной системой:

- оценка «5» (отлично) выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 91 % и более от общего количества вопросов;
- оценка «4» (хорошо) соответствует результатам тестирования, которые содержат от 81 % до 90 % правильных ответов;
- оценка «3» (удовлетворительно) от 71 % до 80 % правильных ответов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) соответствует результатам тестирования, содержащие менее 70 % правильных ответов.

Пакет экзаменатора:

Перечень вопросов (тем), выносимых на экзамен:

1. Смешанный мясной сочок с желатином это
 - 1) Сверкающий соус
 - 2) Коричневый соус
 - 3) Красный соус
2. Какой натуральный краситель используют для затемнения соусов
 - 1) Карамелизированный сахар
 - 2) Шоколад
 - 3) Нет правильного ответа
3. Как обрабатывают зелень в летнее время
 - 1) Замачивают в кальционированной соде
 - 2) Замачивают в растворе хлорамина
 - 3) Замачивают в солевом растворе
4. Соус шарон это
 - 1) Майонез с хреном
 - 2) Майонез с томатом
 - 3) Майонез с зеленью
5. Что такое галантин
 - 1) Фаршированная свиная голова
 - 2) Панированный кусок рыбы
 - 3) Фаршированная птица
6. Из какой части туши готовят медальоны
 - 1) Из окорока
 - 2) Из грудинки
 - 3) Из вырезки
7. Что из перечисленного не является бутербродом
 - 1) Сэндвич
 - 2) Канапе
 - 3) Тарталетка
8. Какой сыр добавляют в греческий салат
 - 1) Моцарелла
 - 2) Фетаки
 - 3) Фета

9. Какого отжима используют оливковое масло для заправки салатов
- 1) Холодного отжима
 - 2) Теплого отжима
 - 3) Два ответа правильны
10. Острая приправа
- 1) Винный камень
 - 2) Вассаби
 - 3) Желатин
11. Что подают в икорнице
- 1) Рыбу
 - 2) Креветки
 - 3) Икру
12. Как подготовить желатин для приготовления заливного
- 1)Замочить в восьмикратном количестве теплой воды
 - 2)Замочить в восьмикратном количестве холодной воды
 - 3)Замочить в восьмикратном количестве холодной кипяченой воды
13. По составу посоленной смеси рыба бывает
- 1)Простой, сладкой, маринованной
 - 2)Чановой, столовой
 - 3)Сухой, мокрой
14. Сливочное масло, соединенное с томатным пюре
- 1)Масло зеленое
 - 2)Масло сырное
 - 3)Масло розовое
15. Холодные блюда и закуски подают
- 1)Вначале приема пищи
 - 2)В середине приема пищи
 - 3)Не имеет значения
16. Чтобы свекла не окрашивала другие компоненты салата ее
- 1)Заправляют маслом
 - 2)Сбрызгивают уксусом
 - 3)Добавляют в конце приготовления
17. В каком цеху готовят салаты из вареных овощей
- 1)В овощном
 - 2)В холодном
 - 3)В горячем
18. С помощью чего осветляют соус
- 1)Шафрана
 - 2)Сметаны или сливок
 - 3)Кинзы
19. Детали хлебрезательной машины, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из ...
- 1)меди
 - 2)чугуна
 - 3)нержавеющей стали
20. Сублимация — это процесс перехода вещества ...
- 1)из твердого состояния в газообразное
 - 2)из твердого состояния в жидкое
 - 3)из жидкого состояния в газообразное
21. Толщина хлеба для закрытых бутербродов.
- 1) 0,5 см
 - 2) 1 см
 - 3) 1,5 см
22. Из чего готовят медальоны
- 1) Курицы

- 2) Рыбы
- 3) Телятины
- 23.** Какие овощи относят к тыквенным
 - 1) Картофель, морковь
 - 2) Кабачки, патиссоны
 - 3) Лук, чеснок
- 24.** Какой документ составляется при обнаружении недостачи при поставке продуктов.
 - 1) Требование-накладная
 - 2) Акт
 - 3) Технологическая карта
- 25.** Каким по цвету должно быть мясное желе
 - 1) Прозрачным
 - 2) Мутным
 - 3) Нет правильного ответа
- 26.** Когда салаты заправляют заправками
 - 1) За час до отпуска
 - 2) Перед отпуском
 - 3) Нет правильного ответа
- 27.** В каком цеху готовят заливное из птицы
 - 1) В птицегольевом
 - 2) Горячем
 - 3) Холодном
- 28.** Устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов, – это...
 - 1) универсальный привод
 - 2) индивидуальный привод
 - 3) планетарный механизм
- 29.** Какой документ составляется на фирменное блюдо
 - 1) Опись
 - 2) Техничко-технологическая карта
 - 3) Накладная
- 30.** Какой из перечисленных соусов можно отнести к соусам на растительном масле.
 - 1) Тартар
 - 2) Соус хрен
 - 3) Голландский
- 31.** Какую из данных приправ подают к суши
 - 1) Аррорут
 - 2) Кленовый сироп
 - 3) Васаби
- 32.** К каким показателям качества относится определение массовой доли жира
 - 1) К органолептическим
 - 2) К физико-химическим
 - 3) К микробиологическим
- 33.** Бракераж холодной продукции это
 - 1) Оценка качества
 - 2) Выявление дефектов готовой продукции
 - 3) Два ответа правильны
- 34.** Мясо для заливного нарезают
 - 1) Вдоль волокон
 - 2) Поперек волокон
 - 3) Не имеет значения
- 35.** Из какого теста выпекают профитроли
 - 1) Дрожжевого

- 2) Песочного
- 3) Заварного
- 36.** Узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки, – это...
 - 1) передаточные механизмы
 - 2) рабочие органы
 - 3) исполнительные механизмы
- 37.** При каком способе тепловой обработки готовят масло луковое
 - 1) Запекании
 - 2) Припускании
 - 3) Пассеровании
- 38.** Соусы на уксусе обладают
 - 1) Мягким вкусом
 - 2) Пряным вкусом
 - 3) Острым вкусом
- 39.** Если поступил ненадлежащий товар, то составляется
 - 1) Комплексный акт
 - 2) Акт контрольной проработки
 - 3) Коммерческий акт
- 40.** Какую рыбу подвергают сушке
 - 1) Жирную
 - 2) Тощую
 - 3) Два ответа правильны
- 41.** На сколько грамм высчитывается калорийность блюда
 - 1) 100
 - 2) 1000
 - 3) Нет правильного ответа
- 42.** Сыр фета используют для приготовления салата
 - 1) Греческого
 - 2) Тайского
 - 3) Нет правильного ответа
- 43.** В каком цеху происходит обработка овощей для приготовления салатов
 - 1) Овощном
 - 2) Холодном
 - 3) Горячем
- 44.** Что является сопроводительным документом при поставке продуктов.
 - 1) Товарно-транспортная накладная
 - 2) Техничко-технологическая карта
 - 3) Акт контрольной проработки
- 45.** Каким по плотности должно быть рыбное желе
 - 1) Жидкое
 - 2) Упругое
 - 3) Не имеет значения
- 46.** Для приготовления рыбы под маринадом ее
 - 1) Варят
 - 2) Жарят
 - 3) Припускают
- 47.** К каким показателям относится оценка качества консистенции холодных блюд
 - 1) Физико-химическим
 - 2) Микробиологическим
 - 3) Органолептическим
- 48.** В каком цеху готовят винегрет
 - 1) Овощном

- 2) Холодном
- 3) Горячем
- 49.** Кубик какого размера используется для приготовления салатов
 - 1) 0,5 см
 - 2) 1 см
 - 3) Нет правильного ответа
- 50.** Как иначе называют машины для нарезки гастрономических товаров в торговле и общественном питании?
 - 1) Слайсеры
 - 2) бликсеры
 - 3) куттеры
- 51.** По способу загрузки посуды посудомоечные машины делятся на ...
 - 1) туннельные и купольные
 - 2) универсальные и специализированные
 - 3) гидравлические и гидромеханические
- 52.** Уксус с добавлением свежих трав это
 - 1) Бальзамический уксус
 - 2) Винный уксус
 - 3) Уксус на травяной основе
- 53.** К пряным овощам относятся
 - 1) Спаржа, артишоки
 - 2) Салат, шпинат
 - 3) Базилик, укроп
- 54.** Какого цвета икра у осетровых рыб
 - 1) От светло-серого до черного
 - 2) Белая
 - 3) Красная
- 55.** Галантин из птицы
 - 1) Жарят
 - 2) Тушат
 - 3) Варят
- 56.** Из какого мясного сырья готовят вареную колбасу высшего сорта
 - 1) Из говядины 2 категории
 - 2) Из свинины жирной
 - 3) Из высококачественного мясного сырья и специй
- 57.** Определение наличия патогенных микроорганизмов относится
 - 1) К органолептическим показателям
 - 2) Микробиологическим
 - 3) К физико-химическим
- 58.** Способность оборудования вырабатывать определенное количество продукции в единицу времени - это..
 - 1) надежность
 - 2) работоспособность
 - 3) производительность
- 59.** Определение количества белков, жиров и углеводов это расчет
 - 1) Энергетической ценности
 - 2) Пищевой ценности
 - 3) Стоимости блюда
- 60.** Норма отпуска холодных соусов
 - 1) 50, 75, 100
 - 2) 100, 150
 - 3) Нет правильного ответа
- 61.** Чеснок относится к

- 1) Луковым овощам
 - 2) Зеленым овощам
 - 3) Салатным овощам
- 62.** В холодном цеху готовят
- 1) Салаты, канапе
 - 2) Винегреты, борщ холодный
 - 3) Два ответа правильны
- 63.** Рыбу для приготовления ее под маринадом разделяют на
- 1) Чистое филе
 - 2) Филе с кожей без костей
 - 3) Филе с кожей и костями
- 64.** Как отваривают яйца для фарширования
- 1) Вмятку
 - 2) В мешочек
 - 3) В крутую
- 65.** Для приготовления соуса майонез используют
- 1) Белки
 - 2) Желтки
 - 3) Белки и желтки
- 66.** Холодные соусы подают к холодным блюдам из
- 1) Рыбы
 - 2) Мяса и птицы
 - 3) Два ответа правильны
- 67.** Бутерброд с беконом подают на...
- 1) Ржаном хлебе
 - 2) Пшеничном хлебе
 - 3) Два ответа правильны
- 68.** Что добавляют в соус для пышности
- 1) Взбитый белок
 - 2) Взбитый желток
 - 3) Взбитое яйцо
- 69.** Какая температура подачи канапе
- 1) 5-8С
 - 2) 10-14С
 - 3) 25-30С
- 70.** Детали протирочных машин, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из...
- 1) Меди
 - 2) чугуна
 - 3) нержавеющей стали
- 71.** К гастрономическим продуктам относятся:
- 1) сырьё
 - 2) деликатесные продукты из мяса и рыбы
 - 3) блюда
 - 4) кондитерские изделия
- 72.** Назовите ассортимент рыбных гастрономических продуктов:
- 1) икра, сёмга, лосось
 - 2) сёмга соленая, лосось, треска
 - 3) осетрина, рыба жаренная, кета солёная
 - 4) форель копчёная, сёмга соленая, икра
- 73.** Назовите органолептические показатели качества гастрономических продуктов:
- 1) консистенция, содержание жира, вкус
 - 2) способ тепловой обработки, содержание соли, запах
 - 3) содержание соли, содержание жира, запах

- 4) консистенция, запах, вкус
- 74.** Назовите ассортимент твердых сыров:
- 1) швейцарский, голландский, моцарелла
 - 2) швейцарский, голландский, пармезан
 - 3) маскарпоне, чеддер, эдамский
 - 4) брынза, маскарпоне, голландский
- 75.** Назовите ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных блюд:
- 1) вино, васаби, сахар
 - 2) вино, сметана, соль
 - 3) масло, соль, уксус
 - 4) масло, желатин, уксус
- 76.** Назовите ассортимент мягких сыров:
- 1) швейцарский, голландский, моцарелла
 - 2) маскарпоне, чеддер, эдамский
 - 3) дорогобужский, рокфор, моцарелла
 - 4) брынза, маскарпоне, голландский
- 77.** Назовите ассортимент сыров с плесенью:
- 1) швейцарский, голландский, моцарелла
 - 2) маскарпоне, чеддер, эдамский
 - 3) брынза, маскарпоне, голландский
 - 4) бри, камамбер, дорблю
- 78.** Каково назначение блендеров?
- 1) для протирания и измельчения небольшого количества продуктов;
 - 2) для взбивания и протирания продуктов;
 - 3) для протирания и измельчения большого количества продуктов;
 - 4) для нарезки сырых и варёных овощей.
- 79.** Каковы правила безопасной эксплуатации электромеханического оборудования?
- 1) проверить санитарное состояние оборудования, собрать машину согласно инструкции, проверить работу её на холостом ходу. После окончания работы выключить от электросети, промыть, высушить и смазать пищевым несолёным жиром. Наружную поверхность протирают влажной, а затем сухой тканью.
 - 2) собрать машину, проверить работу на холостом ходу. После окончания работы очистить её, промыть, высушить.
 - 3) проверить санитарное состояние машины, собрать, загрузить. После окончания работы очистить, промыть камеру и рабочие инструменты.
 - 4) проверить санитарное состояние, работу на холостом ходу. По окончании работы смазать концы валов пищевым несолёным жиром.
- 80.** Для каких целей при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции используется пароварочное оборудование?
- 1) для доведения блюд до готовности с помощью влажного насыщенного пара при различном давлении. Сохраняется питательная ценность продуктов, цвет, вкус, повышается усвоение и сочность.
 - 2) для быстрого доведения продуктов до готовности, жарения, насыщения паром.
 - 3) для размораживания продуктов, варки «острым паром», запекания.
 - 4) для приготовления диетических блюд, запекания их на пару.
- 81.** Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:
- 1) бутерброды, салаты, заливные блюда
 - 2) салаты, напитки, заливные блюда
 - 3) бутерброды, супы, салаты
 - 4) соусы, салаты, напитки
- 82.** Бутерброды подразделяются на:
- 1) сложные, жидкие, открытые
 - 2) простые, холодные, сладкие
 - 3) закусочные, острые, открытые
 - 4) простые, закрытые, закусочные

- 83.** Холодные закуски подразделяются на:
- 1) канапе, волованы, рулеты
 - 2) бутерброды, винегреты, заливные
 - 3) канапе, салаты, рулеты
 - 4) салаты, бутерброды, заливные.
- 84.** К сложным холодным закускам относятся:
- 1) закуски их моллюсков, ассорти мясное или рыбное
 - 2) мини запеканки, винегреты, террины
 - 3) мини запеканки, закуски на шпажке, террины
 - 4) ассорти мясное или рыбное, винегреты, мини закуски
- 85.** Ингредиенты сложной холодной закуски куриный рулет:
- 1) курица, картофель, морковь
 - 2) капуста, курица, лук
 - 3) чернослив, капуста, сыр
 - 4) курица, сыр, чернослив.
- 86.** Как называется сложный соус который носит название местности во Франции:
- 1) майонез
 - 2) кетчуп
 - 3) вустерский
 - 4) провансаль
- 87.** Подберите сложный холодный соус к мясу заливному:
- 1) соус винегрет
 - 2) вустерский
 - 3) соус хрен
 - 4) маринад овощной
- 88.** Волованы готовят из теста:
- 1) бисквитного
 - 2) песочного
 - 3) слоеного
 - 4) заварного
- 89.** Подберите сложный холодный соус к ростбифу холодному:
- 1) соус винегрет
 - 2) майонез
 - 3) вустерский
 - 4) маринад овощной
- 90.** Подберите сложный холодный соус к рыбе жаренной холодной:
- 1) соус винегрет
 - 2) вустерский
 - 3) майонез
 - 4) маринад овощной
- 91.** Для приготовления рыбы заливной рыбу:
- 1) тушат
 - 2) жарят
 - 3) запекают
 - 4) варят
- 92.** Какие сложные холодные блюда не разрешено готовить в летний период года:
- 1) маринованные
 - 2) заливные
 - 3) паштеты
 - 4) фаршированные
- 93.** Этим закускам придается форма буханки хлеба. В разрезе они могут иметь форму треугольную, полукруглую и трапециевидную:
- 1) рулеты (террины)
 - 2) карпаччо
 - 3) паштеты

4) муссы

94. Пикантные профитроли готовят из теста:

1) заварного

2) песочного

3) бисквитного

4) слоеного

95. Когда записываются результаты бракеража в бракеражный журнал?

1) до начала реализации изделий;

2) во время реализации изделий;

3) после реализации изделий;

4) не записываются.

96. Кому предоставляется право личного бракеража пищи?

1) молодым поварам;

2) поварам с большим трудовым стажем;

3) квалифицированным поварам;

4) заведующему производством.

97. Для чего нужна поварская игла при проведении бракеража готовой продукции?

1) для определения готовности мяса и рыбы;

2) для определения плотности блюда;

3) для определения сочности блюда;

4) для определения однородности блюда.

98. Как определяют степень термического окисления фритюрного жира?

1) колориметрированием;

2) рефрактометрированием;

3) нефелометрированием;

4) йодометрией.

99. В чем преимущество органолептического метода исследования перед другими методами?

1) объективность оценки;

2) субъективность оценки;

3) быстрота оценки;

4) невозможность установления химического состава.

100. Какая оптимальная температура должна быть в помещении, где проводят органолептическую оценку блюд?

1) 30 °С;

2) 20 °С;

3) 17 °С;

4) 27 °С.

Ключ к тесту

1. 1
2. 1
3. 3
4. 2
5. 3
6. 3
7. 3
8. 3
9. 3
10. 2
11. 3
12. 3
13. 3
14. 3
15. 1
16. 1
17. 2
18. 2
19. 3
20. 1
21. 1
22. 3
23. 2
24. 2
25. 1
26. 2
27. 3
28. 1
29. 2
30. 1
31. 3
32. 2
33. 3
34. 2
35. 3
36. 2
37. 3
38. 3
39. 3
40. 2
41. 1
42. 1
43. 1
44. 1
45. 2
46. 2
47. 3
48. 2
49. 1

50. 1
51. 1
52. 3
53. 3
54. 1
55. 3
56. 3
57. 2
58. 3
59. 1
60. 1
61. 1
62. 3
63. 2
64. 3
65. 2
66. 3
67. 1
68. 1
69. 2
70. 3
71. 2
72. 4
73. 4
74. 2
75. 1
76. 3
77. 4
78. 1
79. 1
80. 1
81. 1
82. 4
83. 1
84. 3
85. 4
86. 4
87. 3
88. 3
89. 2
90. 4
91. 4
92. 2
93. 1
94. 1
95. 1
96. 3
97. 1
98. 1
99. 3
100.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Согласовано
Председатель ЦМК
_____/Кобылкевич Е.Ю./
«__» _____ 20__ г

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____/Ульянова В.В./
«__» _____ 20__ г

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ

**МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий**

для специальности **19.02.10. Технология продукции общественного
питания**
(базовой подготовки)

Промежуточная аттестация в форме экзамена, как оценка освоения профессионального модуля **ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
2. Учебного плана специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного «23» мая 2017 г. Протокол № 7

Организация-разработчик:

краевое государственное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

Разработчики:

КГА ПОУ «ДИТК», Кобылкевич Е.Ю., преподаватель

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол №1 от «15» сентября 2020 г.

Пояснительная записка

В результате аттестации **МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ОК 01-09	У1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; У2 принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкочтучных кондитерских изделий; У3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У4 выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; У5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У6 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; У7 применять коммуникативные умения; У8 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; У9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; У10 определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.	31 ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 32 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 33 требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 34 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 35 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 36 методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 37 температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 38 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 39 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 310 технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

		<p>311 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>312 отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>313 технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>314 требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>315 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>
--	--	--

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общим (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03.	Принимать решения стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 07.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Форма проведения:

Экзамен проводится в форме тестирования

Условия выполнения:

Время выполнения задания: 120 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, экзаменационная ведомость, ручка.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений начального проф.образования / И.Ю. Бурчакова.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Интернет источники:

1. Кондитер. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://innfedova.rusedu.net/post/>
2. Учебные наглядные пособия и презентации по курсу «Приготовление мучных кондитерских изделий». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://wwwscience.runetstar.net>
3. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskixtovarov>

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно не покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

Критерий оценок при выполнении заданий

Максимальное количество баллов за выполнение тестового задания – 100 баллов. Каждый правильный ответ на вопрос оценивается в 1 балл.

Тестовые оценки необходимо соотнести с общепринятой пятибалльной системой:

- оценка «5» (отлично) выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 91 % и более от общего количества вопросов;
- оценка «4» (хорошо) соответствует результатам тестирования, которые содержат от 81 % до 90 % правильных ответов;
- оценка «3» (удовлетворительно) от 70 % до 80 % правильных ответов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) соответствует результатам тестирования, содержащие менее 69 % правильных ответов.

Пакет экзаменатора:

Перечень вопросов (тем), выносимых на экзамен:

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- 1) 12,5%;
- 2) 16,5%;
- 3) 15%.

2. Мучные восточные изделия – это:

- 1) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;
- 2) пралине, кандир, марципан;
- 3) сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная.

3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- 1) пенообразователя;
- 2) загустителя;
- 3) увлажнителя,
- 4) студнеобразователя.

4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- 1) разрыхления;
- 2) снижения упругих свойств теста;
- 3) пенообразования.

5. Патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий используют для повышения ... и придания поверхности изделий золотисто-желтого цвета.

- 1) упругости;
- 2) намокаемости;
- 3) хрупкости.

6. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?

- 1) растапливают на водяной бане;
- 2) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
- 3) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции,
- 4) замораживают.

7. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- 1) яйцепродукты и мука;
- 2) сахар и мука;
- 3) крахмал и мука.

8. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:

- 1) масло, яйца, сахар, муку;
- 2) сахар, яйца (белки), ванильную пудру;
- 3) сахар, миндаль, яйца (белки), муку.

9. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический....

- 1) вкус;
- 2) аромат;
- 3) вид.

10. Что относится к желирующим веществам?

- 1) ванилин, эссенция;
- 2) дрожжи;
- 3) агар, желатин, пектин.

11. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

- 1) декстринов;
- 2) студней;
- 3) меланоидинов.

12. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса...

- 1) уменьшается;
- 2) увеличивается;
- 3) не имеет значения.

13. ... –представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

- 1) мастика,
- 2) пралине,
- 3) марципан.

14. Декорирование изделий это:

- 1) охлаждение до 20°C;
- 2) нагревание до 120°C;
- 3) художественная отделка изделий.

15. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- 1) 200-220°C;
- 2) 250-300 °C;
- 3) 100-120°C.

16. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- 1) яйцепродуктов;
- 2) жидкости;
- 3) сахара;

17. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- 1) сахар и разрыхлитель;
- 2) соль и сливочное масло;
- 3) яйца и вода.

18. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- 1) яичные белки;
- 2) сахар;
- 3) мука.

19. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

- 1) сливочное масло;
- 2) сливки 36 % жирности;
- 3) яичные белки.

20. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.

- 1) сахарном сиропе;
- 2) сахарной пудре;
- 3) молочно-сахарном сиропе.

21. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»

- 1) сливках 36%;
- 2) яйцах;

3) молоке.

22. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220°C – 240°C в течение 1...3мин.

1) запечь;

2) заколеровать;

3) закаррамельизовать;

4) задекорировать.

23. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -

1) 36ч;

2) 24 ч;

3) 6 ч.

24. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.

1) понижается;

2) повышается;

3) не изменяется.

25. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

1) 24 ч;

2) 1 ч;

3) 48 ч.

26. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:

1) повышается в 4 раза;

2) понижается в 4 раза;

3) не меняется.

27. Сырцовая глазурь называется:

1) рисовальной массой;

2) сахарной массой;

3) белковой массой.

28. Для приготовления сахарной мастики применяется

1) сахарный песок;

2) сахарная пудра;

3) сахарный сироп.

29. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

1) сахара;

2) жира;

3) яичных белков.

30. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ... или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.

1) меланжем;

2) жженкой;

3) патокой.

31. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:

1) эмульгаторы;

2) стабилизаторы;

3) антикристаллизаторы.

32. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:

1) желатина;

2) кислоты;

3) жиров.

- 33.** Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость, способную принимать любую форму при температуре:
- 1) 200°C;
 - 2) 5°C;
 - 3) 70°C.
- 34.** Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:
- 1) карамель;
 - 2) жженка;
 - 3) патока.
- 35.** Пралине лучшего качества получается с использованием:
- 1) растительного масла;
 - 2) фруктов;
 - 3) миндаля.
- 36.** Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.
- 1) щелочной;
 - 2) кислой;
 - 3) нейтральной.
- 37.** Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.
- 1) эластичную;
 - 2) вязкопластичную;
 - 3) жидкую.
- 38.** Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
- 1) эластичную;
 - 2) пластично-вязкую;
 - 3) пористую.
- 39.** Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются
- 1) лепешки с начинкой;
 - 2) плюшки;
 - 3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей.
- 40.** Приготовление крема «Шарлотт» складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.
- 1) заварки;
 - 2) сиропа;
 - 3) опары.
- 41.** Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?
- 1) мед, патока, сахар;
 - 2) сахарный сироп, молоко;
 - 3) сливочное масло и яичепродукты.
- 42.** Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
- 1) в 2 раза;
 - 2) в 4-5 раз;
 - 3) в 7 раз.
- 43.** Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
- 1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
 - 2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
 - 3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.
- 44.** Что такое «букет» или «сухие духи»?
- 1) углекислый аммоний;
 - 2) ванилин;

3) смесь пряностей.

45. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:

- 1) минеральную;
- 2) клейковину;
- 3) патоку.

46. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.

- 1) пластичностью;
- 2) гигроскопичностью;
- 3) стекловидностью.

47. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья.

- 1) цвет;
- 2) вкус;
- 3) запах.

48. Ромовая баба – штучное изделие, которое изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:

- 1) бисквитного;
- 2) песочного;
- 3) дрожжевого.

49. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...

- 1) 100° С
- 2) 28° С
- 3) 45° С.

50. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...

- 1) сахарному сиропу;
- 2) пенам;
- 3) кондитерским массам.

51. Наибольшую кремообразующую способность имеют:

- 1) яичные белки;
- 2) сметана;
- 3) сливочное масло.

52. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:

- 1) 100°С;
- 2) 75°С;
- 3) 45°С.

53. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?

- 1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
- 2) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
- 3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.

54. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:

- 1) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
- 2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
- 3) пластичная масса, полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.

55. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из ... и сахара.

- 1) яиц;
- 2) яичных желтков;
- 3) яичных белков.

- 56.** Белковые кремы применяются для ...тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.
- 1) прослойки;
 - 2) покрытия;
 - 3) ароматизации.
- 57.** Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм
- 1) глазурь;
 - 2) карамель;
 - 3) помада.
- 58.** Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.
- 1) какао-бобов;
 - 2) миндаля;
 - 3) фруктовой подварки.
- 59.** Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.
- 1) карамельную;
 - 2) бисквитную;
 - 3) яичную.
- 60.** Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -
- 1) 12.ч;
 - 2) 24 ч;
 - 3) 6 ч.
- 61.** Просеиватели предназначены для...
- 1) насыщения обрабатываемого продукта воздухом, в результате продукт приобретает пышность и увеличивается в объеме;
 - 2) рыхления, разрушающего соединительную ткань;
 - 3) удаления из муки механических примесей, разрыхления ее и насыщения воздухом.
- 62.** Что произойдет в тестораскаточной машине МРТ-60М, если поднять предохранительную решетку?
- 1) электродвигатель отключается;
 - 2) электродвигатель включается;
 - 3) электродвигатель перемещается.
- 63.** Какой сменный взбиватель применяется для взбивания легкоподвижных масс (сливок, яичных белков, муссов, самбуков)?
- 1) прутковый (проволочный);
 - 2) плоскорешётчатый;
 - 3) крючкообразный.
- 64.** Какие из этих машин не относятся к машинам кондитерского цеха?
- 1) просеиватели;
 - 2) тестомесы;
 - 3) протирачные.
- 65.** В помещении для обработки яиц применяют:
- 1) универсальный привод;
 - 2) рефрактометр;
 - 3) овоскоп.
- 66.** Какое из помещений не входит в состав кондитерского цеха?
- 1) помещение для обработки яиц;
 - 2) сервисная;
 - 3) для просеивания муки.
- 67.** На рабочем месте для приготовления бисквитного полуфабриката устанавливают:
- 1) тестомесильную машину;
 - 2) тестораскаточную машину;

3) взбивальную машину.

68. Какое покрытие должно быть у производственного стола для разделки теста, его формовки?

- 1) оцинкованное;
- 2) нержавеющей сталь;
- 3) деревянное.

69. Изделия из какого вида теста подвергаются расстойке?

- 1) из слоённого;
- 2) дрожжевого;
- 3) песочного.

70. Сырьё, необходимые для приготовления кондитерских изделий, поступает в....

- 1) кладовую суточного запаса;
- 2) помещение для просеивания муки;
- 3) экспедицию.

71. Охлаждаемая крышка стола служит для приготовления....

- 1) заварного теста;
- 2) миндального теста;
- 3) слоеного теста.

72. Для приготовления слоеного полуфабриката организуют поточную линию, в состав которой входит...

- 1) тестомесильная машина;
- 2) взбивальная машина;
- 3) мармиты.

73. Варят сироп в...

- 1) наплитных котлах
- 2) противнях;
- 3) автоклава.

74. Как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования?

- 1) стерилизация, ополаскивание, сушка, хранение в специальных шкафах или выдвижных ящиках стола;
- 2) промывка, ополаскивание, сушка в сушильном шкафу;
- 3) ополаскивание и хранение.

75. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate:

- 1) 1000 слоев;
- 2) 256 слоев;
- 3) 50 слоев.

76. Безопасный способ приготовления теста называют... .

- 1) многофазным;
- 2) двухфазным;
- 3) однофазным.

77. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

- 1) денатурация;
- 2) адсорбция;
- 3) «сила муки».

78. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, если приготовлен из муки:

- 1) со слабой клейковиной;
- 2) со средней клейковиной;
- 3) с сильной клейковиной.

79. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:

- 1) глиадин и глютенин;
- 2) казеин и альбумин;

3) лецитин и альбумин.

80. Где в просеивателе МПМ-800 устанавливается постоянный магнит?

- 1) разгрузочный патрубок;
- 2) загрузочный бункер;
- 3) платформа.

81. Дрожжи относят.....

- 1) к химическим разрыхлителям;
- 2) к биологическим разрыхлителям;
- 3) к механическим разрыхлителям.

82. Как называют красный пищевой краситель?

- 1) кармин;
- 2) тартразин;
- 3) индигокармин.

83. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?

- 1) дрожжевое опарное тесто;
- 2) дрожжевое безопарное тесто;
- 3) дрожжевое слоёное тесто.

84. Торт «Прага» приготавливают

- 1) из бисквитного теста;
- 2) из песочного теста;
- 3) из слоёного теста.

85. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

- 1) химическим;
- 2) механическим;
- 3) биологическим.

86. Торт «Наполеон» приготавливают:

- 1) из бисквитного п/ф.
- 2) из песочного п/ф.
- 3) из слоёного п/ф.

87. Обтяжку тортов производят сахарной.....

- 1) глазурь;
- 2) кремом;
- 3) мастикой.

88. Как называется белковая рисовальная масса:

- 1) айсинг;
- 2) ганаш;
- 3) кувертюр.

89. Монтаж многоярусного праздничного торта производится с помощью многоэтажных подставок

- 1) полочек;
- 2) креплений;
- 3) этажерок.

90. Монтаж многоярусного праздничного торта с помощью пластиковых или деревянных

- 1) стержней;
- 2) подставок;
- 3) этажерок.

91. Торты разрабатываются непосредственно кондитерами данного предприятия:

- 1) фигурные;
- 2) фирменные;
- 3) литерные.

92. Торты готовят массой не менее 1,5 кг. Размеры и форма торта, а также характер отделки определяются требованиями заказчика.

- 1) фигурные;

2) фирменные;

3) литерные.

93. Торты массового производства вырабатывают по унифицированным рецептурам массой 250 и 500 г, 1 и 1,5 кг. Торты могут иметь квадратную, прямоугольную, круглую и овальную форму:

1) фирменные;

2) фигурные;

3) массового производства.

94. Многоэтажные конструкции из готовых отдельных ярусов (тортов), выполненные с помощью поддерживающих элементов.

1) многоярусные;

2) фирменные;

3) литерные.

95. Из какого теста готовят пирожное «Мильфей»?

1) заварного;

2) слоеного;

3) бисквитного.

96. Это маленькая круглая или овальная выпечка, существуют двух типов американские и английские:

1) птифуры;

2) капкейки;

3) маффины.

97. Из какого теста готовят печенье «Савоярди»?

1) бисквит основным способом;

2) бисквит холодным способом «буше»;

3) песочное тесто.

98. Ассорти из разного маленького печенья или пирожного, рассчитаны на один укус:

1) птифуры;

2) маффины;

3) капкейки.

99. Французское воздушное печенье из взбитых с сахаром и запеченных яичных белков:

1) макарони;

2) меренга;

3) твиль.

100. Французское миндальное печенье из яичных белков, сахарной пудры, сахарного песка, молотого миндаля и пищевых красителей:

1) макарони;

2) меренга;

3) твиль.

Ключ к тесту

1. 3
2. 1
3. 1
4. 2
5. 2
6. 2
7. 1
8. 2
9. 2
10. 3
11. 3
12. 2
13. 2
14. 3
15. 1
16. 3
17. 1
18. 3
19. 3
20. 3
21. 2
22. 2
23. 3
24. 2
25. 1
26. 1
27. 1
28. 2
29. 2
30. 3
31. 1
32. 2
33. 3
34. 2
35. 3
36. 2
37. 2
38. 3
39. 2
40. 2
41. 3
42. 3
43. 1
44. 3
45. 2
46. 2
47. 3
48. 3
49. 3
50. 2
51. 1
52. 3

53. 3
54. 1
55. 3
56. 2
57. 3
58. 2
59. 3
60. 3
61. 3
62. 1
63. 1
64. 3
65. 3
66. 2
67. 3
68. 3
69. 2
70. 1
71. 3
72. 1
73. 1
74. 1
75. 2
76. 3
77. 3
78. 1
79. 1
80. 1
81. 2
82. 1
83. 1
84. 1
85. 2
86. 3
87. 3
88. 1
89. 3
90. 1
91. 2
92. 1
93. 3
94. 1
95. 2
96. 3
97. 2
98. 1
99. 2
100.

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Согласовано
Председатель ЦМК
_____/Кобылкевич Е.Ю./
«__» _____ 20__ г

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____/Ульянова В.В./
«__» _____ 20__ г

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ

**МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих
десертов**

для специальности **19.02.10. Технология продукции общественного
питания**
(базовой подготовки)

Промежуточная аттестация в форме экзамена, как оценка освоения профессионального модуля **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2. Учебного плана специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного «28» июня 2018 г. Протокол № 9

Организация-разработчик:

краевое государственное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

Разработчики:

Кобылкевич Е.Ю. - преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»,

Перелыгина О.К. – руководитель практики КГА ПОУ «ДИТК»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол №1 от «14» сентября 2021 г.

Пояснительная записка

В результате аттестации **МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов** осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ОК 01-09	У1 органолептически оценивать качество продуктов; У2 использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; У3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У4 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; У5 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; У6 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; У7 оформлять документацию; У8 организовывать технологический процесс приготовления сложных десертов национальных кухонь; У9 выбирать варианты оформления десертов, учитывая национальные особенности.	31 ассортимент сложных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; 32 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; 33 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных и горячих десертов; 34 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; 35 технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; 36 технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; 37 правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; 38 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; 39 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; 310 варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; 311 актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; 312 сервировка и подача сложных и горячих десертов; 313 температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; 314 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; 315 основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного

		<p>изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>316 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов,</p> <p>317 технологию приготовления сложных десертов национальных кухонь: ягодный холодец, соложеники, фруктовые бабки, шпот, шербет и т.д;</p> <p>318 национальные традиции и особенности приготовления сложных десертов национальных кухонь.</p>
--	--	--

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**, в том числе профессиональными (ПК) и общим (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 5.3	Организовывать и проводить приготовление сложных десертов национальных кухонь.
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03.	Принимать решения стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Форма проведения:

Экзамен проводится в форме тестирования

Условия выполнения:

Время выполнения задания: 120 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, экзаменационная ведомость, ручка.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. – Москва: КНОРУС, 2021. – 216 с.
2. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / И.В. Васильева. – М.: Издательский центр «Юрайт», 2017.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

Интернет источники:

1. Система электронного обучения «Академия-Медиа» – Режим доступа: <https://elearning.academia-moscow.ru/login/>
2. Кулинария. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://innfedova.rusedu.net/post/2868/37501>
3. Учебные наглядные пособия и презентации по курсу «Приготовление десертов». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://wwwscience.runetstar.net>
4. Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskixtovarov>

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

- не начинать тестирование без разрешения педагога;
- соблюдать правила и нормы поведения на занятиях;
- не приносить мобильные телефоны, а также пользоваться ими во время занятия;
- самовольно не покидать место занятий;
- соблюдать требования личной гигиены.

Критерий оценок при выполнении заданий

Максимальное количество баллов за выполнение тестового задания – 100 баллов. Каждый правильный ответ на вопрос оценивается в 1 балл.

Тестовые оценки необходимо соотнести с общепринятой пятибалльной системой:

- оценка «5» (отлично) выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 91 % и более от общего количества вопросов;
- оценка «4» (хорошо) соответствует результатам тестирования, которые содержат от 81 % до 90 % правильных ответов;
- оценка «3» (удовлетворительно) от 71 % до 80 % правильных ответов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) соответствует результатам тестирования, содержащие менее 70 % правильных ответов.

Пакет экзаменатора:

Перечень вопросов (тем), выносимых на экзамен:

1. Укажите температуру подачи холодных десертов?

- а) 4-6⁰ С;
- б) 10-14⁰ С;
- в) 16-18⁰ С;
- г) 18-20⁰ С;

2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?

- а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
- б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино.
- в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
- г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.

3. Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»?

- а) при t 4°С до 12 ч;
- б) при t - 4°С до 12 ч;
- в) при t 4°С до 24 ч;
- г) при t - 4°С до 24 ч;

4. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»?

- а) замкнутый;
- б) решётчатый;
- в) пружинный;
- г) крючкообразный.

5. Определите изделие по рецептуре: желток, сахар, крахмал, молоко, желатин, вода, ванильный сахар, сливки35%

- а) ягодный террин;
- б) миндальный крем с фруктами;
- в) ванильный крем;
- г) "Пасха" с орехами и фруктами.

6. Укажите температуру запекания фруктового суфле?

- а) 120 - 150° С;
- б) 150 - 160° С;
- в) 180 - 200° С;
- г) 200 - 220° С.

7. До какой температуры нагревают молоко, для приготовления снежков в сладком соусе?

- а) 100⁰ С;
- б) 80⁰ С;

- в) 50° С;
- г) едва кипящее.

8. К горячим десертам относятся.....

- а) фруктовые салаты;
- б) желированные блюда;
- в) фондю.

9. Для отпуска десертов используют следующие соусы?

- а) сладкие;
- б) шоколадные;
- в) фруктовые;
- г) белые.

10. Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд?

- а) 24 ч. при температуре 2-6° С;
- б) 6 ч. при температуре 2-6° С;
- в) 36 ч. при температуре 2 - 4° С;
- г) 12 ч. при температуре 2 - 4° С.

11. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?

- а) маскарпоне;
- б) твердый;
- в) плавленый;
- г) гауда.

12. Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя.....

- а) охлаждение до 2° С;
- б) охлаждение до 20° С;
- в) выдерживание при комнатной температуре;
- г) замораживание.

13. Определите изделие по рецептуре: молоко, сливки 33 %, желатин, сахарная пудра, груша, мандарин?

- а) холодное суфле с фруктами;
- б) ванильное суфле;
- в) ягодный террин;
- г) фруктовое суфле.

14. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных десертов?

- а) яйцо;
- б) яичный порошок;
- в) меланж.

15. Назовите способ тепловой обработки для блюда «Суфле ванильное»?

- а) жарка основным способом;
- б) жарка во фритюре;
- в) запекание в жарочном шкафу;
- г) припускание.

16. Как вынуть суфле из формы?

- а) опустить форму в холодную воду;
- б) вынимать суфле из формы в горячем виде;
- в) при вынимании суфле из формы её немного потрясти.

17. Укажите температуру подачи горячих десертов.

- а) 50 - 55° С;

- б) 70 - 75° С;
- в) 80 - 85° С;
- г) 30 - 35° С.

18. Определите изделие по рецептуре: горький шоколад, яйца, сахар, кокосовая стружка.

- а) фондю шоколадное;
- б) снежки;
- в) суфле шоколадное;
- г) суфле ванильное.

19. Определите изделие по рецептуре: манная крупа, молоко, орехи, сахар, масло сливочное, ягоды, молочные пенки.

- а) фондю шоколадное;
- б) бананы фламбе;
- в) пасха с орехами и фруктами;
- г) гурьевская каша.

20. При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина?

- а) не достаточно охладили смесь;
- б) в смесь добавили горячее молоко сразу;
- в) смесь влили в молоко сразу;
- г) другой вариант ответа.

21. Определить изделие по рецепту: желтки яиц, сахар, алкоголь.

- а) крамбл;
- б) сабайон соус (крем);
- в) песто соус.

22. При приготовлении десерта сливки не взбиваются. В чём причина?

- а) посуда для взбивания имела следы воды или жира;
- б) сливки не были охлаждены;
- в) сливки использовались менее 30% жирности;
- г) длительное взбивание.

23. При приготовлении миндального бланманже образовались комочки. В чём причина?

- а) молоко было холодным;
- б) молоко было горячим;
- в) молоко было тёплым;
- г) другая причина.

24. Граните с апельсином и лимоном – это.....

- а) измельчённый фруктовый лёд;
- б) крупные кусочки фруктового льда;
- в) взбитое фруктовое желе;
- г) железированное блюдо.

25. При приготовлении пая с персиками персики окунают в кипяток на 20 минут, а затем в холодную воду. С какой целью?

- а) для размягчения;
- б) для снятия кожицы;
- в) для удаления горечи;
- г) для сохранения формы.

26. Укажите температуру подачи горячих десертов?

- а) 50 - 55° С;
- б) 70 – 75° С;
- в) 80 - 85° С;
- г) 30 - 45° С.

27. Определите набор продуктов при приготовлении десерта «Фондю шоколадное».

- а) шоколадная стружка, сливки. Фрукты;
- б) какао-порошок, сухое молоко, вода, ванилин. Фрукты;
- в) шоколадная стружка, вода, ванилин. Фрукты;
- г) сухое молоко, вода, ванилин, шоколад, кокосовая стружка. Фрукты.

28. Какая крупа используется при приготовлении «Гурьевской каши».

- а) пшено;
- б) рис;
- в) манная крупа;
- г) гречневая крупа.

29. В каких случаях морковный кекс не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?

- а) перед запеканием массу долго перемешивали;
- б) не добавили разрыхлитель; не посеяли муку;
- в) не соблюдали норму закладки всех продуктов;
- г) не соблюдали норму закладки моркови.

30. Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного?

- а) варка;
- б) припускание;
- в) варку на пару;
- г) запекание.

31. При приготовлении фруктового щербета образовались крупные кристаллы. В чём причина?

- а) при охлаждении щербет не перемешивали;
- б) щербет недостаточно взбили;
- в) низкая температура охлаждения;
- г) верны все утверждения.

32. В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко?

- а) парфе из белого шоколада;
- б) самбук яблочный;
- в) лимонный щербет;
- г) граните из апельсина и лимона.

33. Верны ли следующие утверждения?

- а) граните - это фруктовый лёд в кубиках;
- б) граните - это замороженные целые ягоды;
- в) колотый ароматный фруктовый лёд с сахаром, текстура зернистая;
- г) замороженные ягоды со сливками.

34. К холодным десертам относятся.....

- а) фруктовые салаты;
- б) пудинги;
- в) снежки;
- г) фламбе.

35. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления миндального бланманже?

- а) миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин;
- б) вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки;
- в) миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки;
- г) миндаль, вода холодная, молоко.

36. К горячим десертам относятся.....

- а) взбитые сливки;
- б) желеобразные блюда;
- в) каши сладкие.

37. При приготовлении морковного кекса морковь.....

- а) натирают на тёрке;
- б) нарезают соломкой;
- в) нарезают брусочками;
- г) нарезают произвольной формы.

38. Определить изделие по рецепту: коричневый сахар; желтки яиц или яйца, молоко и сливки, сахар, корица, ваниль.

- а) тарт;
- б) флан;
- в) крем-брюле;
- г) пай.

39. Гурьевскую кашу при приготовлении.....

- а) запекают;
- б) выпекают;
- в) припускают;
- г) варят на пару.

40. Десерт приготовленный на открытом огне в специальной жаропрочной посуде и употребляемых в компании.

- а) фондю;
- б) фламбе;
- в) гранит;
- г) бланманже.

41. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;
- в) медленно охлаждали.

42. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

- а) перекипел;
- б) нарушили рецептуру;
- в) кипятили сок.

43 Чем можно ароматизировать молочный кисель?

- а) корицей;
- б) ванилином;
- в) майораном.

44. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

- а) смазать маслом;
- б) сильно нагреть;

в) смочить водой, посыпать сахаром.

45. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а) добавить сок в конце варки;

б) быстро охладить;

в) посыпать поверхность киселя сахаром.

46. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?

а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;

б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;

в) белки, жиры, минеральные вещества.

47. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

а) для улучшения вкуса;

б) для получения однородной массы;

в) для улучшения цвета.

48. Как подают кофе по-восточному?

а) с молочными пенками от топленого молока;

б) со взбитыми сливками;

в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

49. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

а) теряют аромат;

б) поглощают посторонние запахи;

в) разрушаются вкусовые вещества.

50. При какой температуре подают горячие напитки?

а) не ниже 100⁰ С;

б) не ниже 75⁰ С;

в) не ниже 65⁰ С.

51. В чем преимущество органолептического метода исследования перед другими методами?

а) объективность оценки;

б) субъективность оценки;

в) быстрота оценки;

г) невозможность установления химического состава.

52. Какая оптимальная температура должна быть в помещении, где проводят органолептическую оценку блюд?

а) 30° С;

б) 20° С;

в) 17° С;

г) 27° С.

53. Начинка для блинчиков Гунделя?

а) яблоки, корица, масло сливочное, сахар;

б) изюм, белый шоколад, сливки, грецкий орех, корица, апельсиновая цедра;

в) изюм, кокосовая стружка, грецкий орех, корица, сахар;

г) изюм, сливки, грецкий орех, сахар, ром, корица, апельсиновая цедра.

54. К пряностям относят:

а) горчицу;

б) мускатный орех;

в) лимонная кислота;

г) кардамон.

55. Цветы, используемые для оформления десертов:

- а) розы;
- б) цветы вишни;
- в) жасмин;
- г) каллы.

56. Зелень, используемая для оформления десертов:

- а) мята;
- б) укроп;
- в) петрушка;
- г) мята;
- д) фенхель.

57. Контроль качества выпускаемых блюд регистрируется в.....

- а) бракеражном журнале;
- б) санитарном журнале;
- в) журнале контроля работников;
- г) другой вариант.

58. Документы, необходимые для определения нормы вложения сырья на каждое блюдо:

- а) по накладной;
- б) по сборнику рецептур;
- в) по плану-меню;
- г) технологической карте.

59. В фруктовые салаты рекомендуется добавлять чуть-чуть соли с целью:

- а) усиления вкуса фруктов;
- б) сохранения витамина С;
- в) сохранения цвета;
- г) усиления аромата.

60. Для приготовления печенья савойарди используют тесто:

- а) песочное;
- б) бисквитное;
- в) заварное;
- г) слоеное.

61. Основанием у тортов-муссов могут быть:

- а) бисквитный полуфабрикат;
- б) рисовый пудинг;
- в) шоколадное суфле;
- г) творожная запеканка.

62. Продукты, составляющие основу шербетов:

- а) сок фруктов;
- б) настой шиповника;
- в) коньяк;
- г) взбитые сливки.

63. Тесто фило:

- а) Тесто, составными частями которого являются белок, сахарная пудра, пшеничная мука и сливочное масло в одинаковых количествах;
- б) Тесто для профитролей, шу, эклеров;
- в) Пресное, очень тоненькое, вытяжное тесто;

г) Жидкое дрожжевое тесто.

64. К диетическим яйцам относятся яйца, срок хранения которых не превышает

а) 5 суток;

б) 8 суток;

в) 7 суток.

65. Что может повлиять на образование устойчивой пены при взбивании белка?

а) отсутствие соды;

б) малое количество сахара;

в) жирная посуда;

г) наличие желтка.

66. Можно ли перевзбить белок?

а) да;

б) нет.

67. Что дает мучным кондитерским изделиям сахар?

а) разрыхляет;

б) повышает калорийность;

в) улучшает цвет.

68. Верны ли следующие утверждения?

а) при приготовлении тесто фило для хрустящего эффекта слои смазывают маслом;

б) при приготовлении тесто фило для хрустящего эффекта слои сбрызгивают водой;

в) при приготовлении тесто фило для хрустящего эффекта слои перекладывают влажным полотенцем.

69. Желатин – это продукт переработки:

а) кукурузы;

б) соединительной ткани кожи и костей животных;

в) картофеля;

г) морских водорослей.

70. Французское миндальное печенье из яичных белков, сахарной пудры, сахарного песка, молотого миндаля и пищевых красителей:

а) макарони;

б) меренга;

в) твиль.

71. К желированным сладким блюдам относятся:

а) компоты, кисели, самбуки, желе;

б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;

в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;

г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.

72. Температура подачи мороженого:

а) 4-6°;

б) 10-14°;

в) 8-10°;

г) 0-2°.

73. Для приготовления пудинга сухарного необходимо следующие продукты:

а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;

б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;

в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;

г) белки яиц, молоко, сухари, сахарная пудра, масло сливочное.

74. Для десерта «Крем-карамель» вначале готовят:

- а) карамель;
- б) крем;
- в) соус;
- г) нет значения.

75. Сладкие омлеты готовят с добавлением:

- а) джема;
- б) рома;
- в) персиком;
- г) яблоком.

76. Способы глазирования ягод:

- а) сахарной пудрой;
- б) растопленным шоколадом;
- в) сахарным сиропом;
- г) взбитыми белками;
- д) желевым сиропом.

77. Заправки, не рекомендуемые для фруктовых салатов:

- а) йогурт;
- б) майонез;
- в) молоко;
- г) лимонный сок с портвейном.

78. Оборудование, используемое для приготовления чизкейков:

- а) электрические плиты;
- б) кондитерская печь;
- в) фондюшница;
- г) пароконвектомат.

79. К желированным взбитым блюдам относятся:

- а) муссы, самбуки, кисели;
- б) муссы, самбуки, желе;
- в) муссы, самбуки, кремы;
- г) муссы, самбуки, сливки.

80. Мозаичное желе представляет собой...

- а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
- б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
- в) желе из нескольких слоев;
- г) желе одноцветное в формочках с украшениями.

81. Чем отличается мусс от желе?

- а) добавляются желтки и растираются;
- б) добавляются белки и взбиваются;
- в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
- г) взбивается охлажденный сироп со сливками.

82. Для приготовления мусса без желатина используют:

- а) толокно;
- б) яично-молочную смесь;
- в) взбитые белки;
- г) манную крупу.

83. Самбук – разновидность...

- а) киселя;
- б) крема;
- в) мусса.

84. Многослойное желе представляет собой...

- а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
- б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
- в) желе из нескольких слоев разного цвета;
- г) желе одноцветное в формочках с украшениями.

85. С французского языка слово «парфе» переводится как:

- а) прекрасный
- б) воздушный
- в) безукоризненный
- г) замороженный
- д) пена.

86. Выберите лишнее:

- а) Донатс;
- б) Профитроли;
- в) Эклер;
- г) Чурос.

87. При приготовлении яично-молочной смеси яйца растирают с...

- а) солью;
- б) манной крупой;
- в) желатином;
- г) сахаром.

88. Что способствует увеличению прочности консистенции взбитых сливок?

- а) повышение температуры;
- б) понижение температуры;
- в) посуда, в которой происходит взбивание;
- г) добавление желатина.

89. Что такое фламбирование?

- а) приготовление пищи в условиях естественного огня (поджигание);
- б) запекание;
- в) варка, не допускающая кипения;
- г) жарка основным способом.

90. Как называется посуда для приготовления фондю?

- а) кокильница;
- б) кокотница;
- в) какелон;
- г) кастрюля.

91. К горячим сладким блюдам относятся:

- а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;
- б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;
- в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
- г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша гурьевская, самбук.

92. Суфле, пудинги, мучные изделия – это ряд из:

- а) кисломолочных горячих блюд;
- б) сладких фруктовых блюд;

- в) сладких холодных блюд;
- г) сладких горячих блюд.

93. Холодный десерт, который готовится из сливок, взбитых с сахаром и ванилью, а затем замороженных в металлической форме. Иногда в него добавляют взбитые яйца.

- а) Панна-котта;
- б) Парфе;
- в) Щербет;
- г) Пудинг.

94. Каким способом готовится итальянская меренга?

- а) белки взбиваются холодным способом с постепенным введением сахара;
- б) белки соединяются с сахаром, прогреваются на водяной бане, затем взбиваются;
- в) белки взбиваются при постепенном введении горячего сахарного сиропа.

95. К какой национальной кухни относится пудинг?

- а) Франция;
- б) Россия;
- в) Англия.

96. Чтобы желтки не свернулись при варке крема англес:

- а) горячее молоко вливают в сильно охлажденные желтки;
- б) желтки предварительно взбивают с сахаром;
- в) в крем добавляют небольшое количество соли.

97. Для пирожных макарон на итальянской меренге сахарный сироп варится до состояния:

- а) мягкого шарика;
- б) толстой нити;
- в) твердого шарика.

98. Без какого ингредиента нельзя приготовить блинчики креп Сюзетт?

- а) Клубника;
- б) Апельсин;
- в) Яблоко;
- г) Персик.

99. За внешнее сходство именем этого десерта в Израиле в разговорной речи называют значок @ (как у нас говорят «собака»).

- а) Синнабон;
- б) Зефир;
- в) Штрудель.

100. Сицилийский десерт, представляющий из себя трубочки из теста с кремом из рекотты, называется:

- а) Стромболи;
- б) Канноли;
- в) Кассата;
- г) Каннелони.

Ключ к тесту

1. б
2. а
3. б
4. в
5. в
6. в
7. г
8. в
9. а, б, в
10. б
11. а
12. а
13. а
14. в
15. в
16. а
17. б
18. в
19. г
20. б, в
21. б
22. б, в, г
23. б
24. а
25. б
26. б
27. а
28. в
29. б
30. в, г
31. а
32. а
33. в
34. а
35. в
36. в
37. а
38. б, в
39. а
40. а
41. а, б
42. а, б, в
43. б
44. в
45. а
46. б
47. б
48. в
49. а, б

- 50. б
- 51. в
- 52. б
- 53. г
- 54. а, б, г
- 55. а, б, в
- 56. а, г
- 57. а
- 58. б
- 59. а
- 60. б
- 61. а
- 62. а, б
- 63. в
- 64. в
- 65. б, в, г
- 66. а
- 67. б, в
- 68. а
- 69. б
- 70. а
- 71. в
- 72. а
- 73. б
- 74. а
- 75. а, б
- 76. б
- 77. б
- 78. б, г
- 79. в
- 80. а
- 81. б
- 82. г
- 83. в
- 84. в
- 85. а, в
- 86. а
- 87. г
- 88. г
- 89. а
- 90. в
- 91. б
- 92. г
- 93. б
- 94. в
- 95. в
- 96. б
- 97. а
- 98. б
- 99. в
- 100.

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

Согласовано
Председатель ЦМК
_____/Кобылкевич Е.Ю./
«__» _____ 20__ г

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____/Ульянова В.В./
«__» _____ 20__ г

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ

ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения

МДК.06.02 Калькуляция

для специальности **19.02.10. Технология продукции общественного
питания**
(базовой подготовки)

г. Дальнегорск,
2021 год

Промежуточная аттестация в форме экзамена, как оценка освоения профессионального модуля **ПМ. 06. Организация работы структурного подразделения** для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

2. Учебного плана специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного «28» июня 2018 г. Протокол № 9

Организация-разработчик:

краевое государственное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

Разработчики:

КГА ПОУ «ДИТК»

Перелыгина О.К. - преподаватель

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

На заседании цикловой методической комиссии

Протокол №1 от «14» сентября 2021 г.

Пояснительная записка

В результате аттестации **МДК.06.02 Калькуляция** осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК.6.4 ПК 6.5 ОК 01-09	<p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - организовывать работу коллектива исполнителей; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; 	<p>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады / команды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - дисциплинарные процедуры в организации; - правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; - формы документов порядок их заполнения; - методику расчета выхода продукции; - порядок оформления табеля учета рабочего времени; - методику расчета заработной платы

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация работы структурного подразделения**, в том числе профессиональными (ПК) и общим (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03.	Принимать решения стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в

	профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Форма проведения:

Экзамен проводится в форме тестирования

Условия выполнения:

Время выполнения задания: 90 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, экзаменационная ведомость, ручка.

Информационные источники:

Основные источники

1. Положение по бухгалтерскому учету №№1-23. Утв. Приказом Минфина РФ. Изд. НАЛОГ-ИНФО, Москва 2009 год.
2. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. – 512 с.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2016. – 398 с.
4. Сахон А.П. Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общественного питания): учеб. пособие / А.П. Сахон, Э.Ф. Софронова, Г.И. Невольникова, Н.В. Климова. – М.: Деловая литература, 2003.- 520 с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2010.- 432 с.
6. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: учебно-практическое пособие для нач. проф. образования / Т.И. Шестакова. – 4-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2005.- 352 с.

Интернет-источники

1. <http://docs.kodeks.ru/document/>
2. Система Консультант Плюс. - <http://www.consultant.ru/>
3. Buh.ru, buhter.ru, rarus.ru, audit.ru, aud-it.ru, mosnalog.ru
4. [www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
5. [www. Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
6. [www. Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)

Требования охраны труда:

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

не начинать тестирование без разрешения педагога; соблюдать правила и нормы поведения на занятиях; не приносить мобильные телефоны, а так же пользоваться ими во время занятия; самовольно не покидать место занятий; соблюдать требования личной гигиены.

Критерий оценок при выполнении заданий

Максимальное количество баллов за выполнение тестового задания – 100 баллов. Каждый правильный ответ на вопрос оценивается в 1 балл.

Тестовые оценки необходимо соотнести с общепринятой пятибалльной системой:

- оценка «5» (отлично) выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 91 % и более от общего количества вопросов;
- оценка «4» (хорошо) соответствует результатам тестирования, которые содержат от 81 % до 90 % правильных ответов;

- оценка «3» (удовлетворительно) от 70 % до 80 % правильных ответов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) соответствует результатам тестирования, содержащие менее 69 % правильных ответов.

Пакет экзаменатора:

Перечень вопросов (тем), выносимых на экзамен:

1. *Оплата труда, которая находится в прямой зависимости от количества произведенных изделий*
 - А) косвенная сдельная
 - Б) сдельно-прогрессивная
 - В) прямая сдельная
2. *Вправе ли предприятие выбирать штатное расписание, систему оплаты труда?*
 - А) нет
 - Б) да
3. *Форма оплаты труда, при которой заработок зависит от количества отработанного времени*
 - А) повременная
 - Б) сдельная
 - В) аккордная
4. *Оплата труда, произведенная за весь объем работы бригады, состоящей из работников разных специальностей.*
 - А) сдельно – прогрессивная
 - Б) аккордная
 - В) сдельно – премиальная
5. *Неотработанное оплаченное время*
 - А) опоздания, прогулы
 - Б) отпуск, временная нетрудоспособность
 - В) фактически отработанное время
6. *Каким документом фиксируют отработанное количество часов и дней за месяц?*
 - А) накладная
 - Б) акт
 - В) табель
7. *Когда сдают в бухгалтерию табель учета рабочего времени?*
 - А) 25 числа каждого месяца
 - Б) в последний день месяца
 - В) 5 числа последующего месяца
8. *Для чего нужно вести табель учета рабочего времени?*
 - А) для начисления заработной платы
 - Б) для оплаты больничного листа
9. *В настоящее время 70-80 % рабочих в ПОП переведены на*
 - А) сдельную форму оплаты
 - Б) повременную форму оплаты
10. *Зависит ли размер пособия по временной нетрудоспособности от заработка и стажа работы*
 - А) да
 - Б) нет
11. *оплачивают пособие по временной нетрудоспособности в размере 100% от среднего заработка оплачивают:*
 - А) если стаж работы от 5-8 лет
 - Б) если стаж работы менее 5 лет
 - В) если стаж работы от 8 лет и более
12. *оплачивают пособие по временной нетрудоспособности в размере 80% от среднего заработка оплачивают:*
 - А) если стаж работы от 5-8 лет
 - Б) если стаж работы менее 5 лет

- В) если стаж работы от 8 лет и более
13. В каком размере оплачивается работа в выходные и праздничные дни.
- А) Средний по тарифу
Б) в тройном размере
В) в двойном размере
- 14) Чтобы найти средний заработок сотрудника, уходящего в очередной оплачиваемый отпуск нужно:
- А) среднедневной заработок умножить на количество дней отпуска
Б) среднедневной заработок разделить на количество дней отпуска
15. Каков размер налога на доходы физических лиц в 2021 году?
- А) 13%
Б) 20%
В) 15%
16. Возможные удержания из заработной платы:
- А) командировочные, не израсходованные; исполнительный лист.
Б) невозвращенный долг коллег; исполнительный лист.
В) невозвращенный долг коллег
17. Из чего складывается цена в общественном питании?
- А) стоимость сырья и торговая надбавка;
Б) себестоимость продукции и торговая надбавка;
В) стоимость сырья и налоги.
18. При возникновении каких изменений делают пересчет в калькуляционной карте?
- А) при изменении наценки;
Б) при изменении цен на продукты;
19. Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?
- А) издержек и получения прибыли;
Б) издержек и налогов;
В) издержек, налогов и получения прибыли.
20. Торговая наценка общественного питания должна быть:
- А) больше торговой надбавки торговли;
Б) меньше торговой надбавки торговли;
В) равна торговой надбавке торговли.
21. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора?
- А) складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;
Б) складывают норму закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
В) умножают нормы закладки продуктов на их цены и суммируют
22. С кассиром, буфетчиком, кладовщиком заключают
- А) коллективную(бригадную) материальную ответственность
Б) индивидуальную материальную ответственность
23. Обязательна ли инвентаризация при уходе в отпуск, увольнении или возвращении из отпуска кассира или буфетчика?
- А) да
Б) нет
24. Предполагает ли полная материальная ответственность работников их обязанность возместить ущерб, причиненный предприятию?
- А) да
Б) нет
25. Необходимы ли акты проработки при разработке ТТК?
- А) Да
Б) нет
26. Для оформления приобретения сельхозпродукции у населения применяется:
- А) накладная

- Б) счет-фактура
В) закупочный акт

27. Рассчитать отпускные за 16 дней, если работник 6 месяцев получал по 35 000, включая надбавки и вознаграждения, в седьмом месяце ему повысили заработную плату на 2 000, далее он получал увеличенную заработную плату. Отработал 12 месяцев. Среднемесячное число календарных дней, принятое законодательством для расчета, равно 29,3.

28. Рассчитать пособие по временной нетрудоспособности за 12 дней.

Заработная плата 7 месяцев по 31 000 и 5 месяцев по 29 000. Стаж работы 4,5 года

29. Составить калькуляционную карту на винегрет овощной с выходом порции 100 гр. По второй колонке. Сделать наценку 80 %. Записать себестоимость и розничную цену.

Сделать замену заправки на масло растительное 1:1.

Цены за 1 кг

Картофель 45 руб

Свекла 56 руб

Огурцы соленые 130 руб

Морковь 48 руб

Лук зеленый 230 руб

Масло растительное 120 руб (вместо заправки)

48. Винегрет				
Картофель	275	275	275	275
Вес вареного очищенного картофеля	—	200	—	200
Свекла	192	192	192	192
Вес вареной очищенной свеклы	—	150	—	150
Огурцы соленые	—	—	333	300
Капуста квашеная	429	300	—	—
Морковь	126	126	126	126
Вес вареной очищенной моркови	—	100	—	100
Лук зеленый	188	150	188	150
или лук репчатый	179	150	179	150
Заправка № 465	100	100	100	100
Выход:	—	1000	—	1000

Сваренные, охлажденные, очищенные картофель, свеклу и морковь нарезают тонкими ломтиками, соленые огурцы также нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и измельчают, лук шинкуют. Подготовленные овощи соединяют, солят, добавляют заправку, перемешивают. В винегрет можно добавить шинкованный стручковый сладкий перец (100–150 г), при этом соответственно уменьшается закладка остальных овощей.

30. Заполнить акт на питание сотрудникам организации:

Предложить свой вариант с ценами комплексного обеда на 25 человек.

Ключи к ответам:

1-в; 2-б; 3-а; 4-б; 5-б; 6-в; 7-б; 8-а; 9-б; 10-а; 11-в; 12-а; 13-в; 14-а; 15-в; 16-а; 17-а; 18-б; 19-а; 20-а; 21-в; 22-б; 23-а; 24-а; 25-а; 26-в; 27-19658руб.72коп; 28- 7208руб.19 коп.

29 – 12р79 к – себестоимость; размер наценки 10р 20к; 22р99к цена продажи.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ МАТЕРИАЛ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОМПЛЕКСНОГО ЭКЗАМЕНА

МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса

МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

ПК 7.1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 7.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 7.1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 7.2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 7.2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 7.2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 7.2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 7.2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 7.2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 7.2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ПК 7.3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 7.3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 7.3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 7.3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 7.3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПК 7.4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 7.4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 7.4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 7.4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 7.4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

БИЛЕТ №1

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Салат мясной» по III колонке

САЛАТ МЯСНОЙ

Наименование сырья	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина	65	48	43	32
или баранина	66	47	43	31
или свинина	59	50	39	33
или телятина	71	47	47	31
или язык говяжий	51	51	34	34
Масса отварных мясных продуктов	-	30	-	20
Картофель	55	40 ¹	76	55 ¹
Огурцы свежие или соленые	38	30	38	30
Яйца	3/8 шт	15	1/4 шт	10
Крабы ²	6	5	-	-
Салат	-	-	8	6
Майонез	30	30	30	30
Соус Южный	8	8	5	5
Выход	-	150	-	150

¹ Масса вареного очищенного картофеля.
² Консервы.

2 Решите задачу

Для приготовления блюда выделено 200 кг неочищенного картофеля. Определить массу отходов при механической обработке картофеля, если норма отходов составляет 35 % от массы брутто.

БИЛЕТ №2

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Салат витаминный» по III колонке

САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2-й вариант)

Наименование сырья	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Капуста белокочанная	250	200	250	200	313	250
Морковь	200	160	200	160	125	100
Лук зеленый	63	50	56	45	125	100
Перец сладкий	-	-	-	-	200	150
Горошек зеленый консервированный	-	-	-	-	308	200
Яблоки свежие	273	240	273	240	-	-
Компот из плодов консервированных	160	160	160	160	-	-
Лимон (для сока)	83	35	83	35	100	42
Масло растительное	30	30	-	-	-	-
Сметана	120	120	160	160	150	150
Сахар	30	30	30	30	50	50
Мадера	10	10	-	-	-	-
Выход	-	1000	-	1000	-	1000

2 Решите задачу

Для приготовления блюда необходимо израсходовать 50 кг очищенного картофеля. Определить, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при механической обработке составляют 40 % массы брутто.

БИЛЕТ № 3

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Салат Столичный» по III колонке

САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ

Наименование сырья	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Курица	152	105	115	79
или индейка	129	95	97	71
или фазан	112	74	85	56
или рябчик	112	74	85	56
или куропатка серая	112	74	85	56
или тетерев	116	74	88	56
Масса вареной мякоти птицы и дичи	-	40	-	30
Картофель	27	20 ¹	48	35 ¹
Огурцы соленые или свежие	25	20	38	30
Салат	14	10	14	10
Крабы ²	6	5	-	-
Яйца	3/8 шт	15	1/4 шт	10
Майонез	45	45	40	40
Выход	-	150	-	150

¹ Масса вареного очищенного картофеля.
² Консервы.

2 Решите задачу

Рассчитать количество картофеля брутто, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по III колонке сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице

БИЛЕТ №4

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Винегрет овощной»

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

Наименование сырья	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	289	210 ¹
Свекла	197	150 ¹
Морковь	126	100 ¹
Огурцы соленые ²	188	150
Капуста квашеная ²	214	150
Лук зеленый	188	150
или лук репчатый	179	150
Заправка для салатов № 895 или масло растительное	100	100
Выход	-	1000

Масса вареных очищенных овощей.

² Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами солеными.

2 Решите задачу

Рассчитать количество моркови, с учетом сезонности, для приготовления 40 порций винегрета овощного массой 100г, по III колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице

БИЛЕТ №5

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Яйца под майонезом с гарниром» по III колонке

ЯЙЦА ПОД МАЙОНЕЗОМ С ГАРНИРОМ

Наименование сырья	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яйца	1 шт	40	1/2 шт	20
Картофель	21	15 ¹	21	15 ¹
Морковь	13	10 ¹	13	10 ¹
Огурцы соленые	13	10	19	15
Помидоры свежие	18	15	12	10
Горошек зеленый консервированный	15	10	-	-
Масса гарнира	-	60	-	50
Желе № 897	-	10	-	-
Майонез	40	40	30	30
Соус Южный	4	4	3	3
Выход	-	150	-	100

¹ Масса вареных очищенных овощей.

2 Решите задачу

На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено жареного картофеля, если норма отходов при холодной обработке составляет 30% массы брутто, а потери при тепловой обработке 31% массы нетто

БИЛЕТ №6

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Жареная рыба под маринадом» по III колонке

ЖАРЕНАЯ РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

Наименование сырья	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Окунь морской ¹	127	89	85	60
Мука пшеничная	5	5	3	3
Масло растительное	5	5	4	4
Масса жареной рыбы	-	75	-	50
Маринад овощной с томатом	-	75	-	50
Лук зеленый	13	10	6	5
Выход	-	160	-	105

¹ Норма закладки дана на окунь морской потрошенный обезглавленный.

Маринад овощной с томатом

Наименование сырья	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	438	350	625	500	750	600
Лук репчатый	298	250	238	200	179	150
Томатное пюре	300	300	200	200	150	150
Масло растительное	100	100	100	100	100	100
Уксус 3%-ный	300	300	300	300	300	300
Сахар	35	35	30	30	25	25
Бульон рыбный или вода	100	100	100	100	120	120
Выход	-	1000	-	1000	-	1000

2 Решите задачу

Определить количество порций жареной рыбы под маринадом, которое можно приготовить из 3.4 кг окуня морского потрошеного обезглавленного по III колонке

БИЛЕТ № 7

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Заливное из птицы в форме» по II колонке

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ПТИЦЫ В ФОРМЕ

Наименование сырья	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Курица	286	197	190	131
Масса отварной курицы	-	75	-	50
Желе мясное	-	100	-	75
Яйцо	1/3 шт.	13	1/4 шт.	10
Морковь	19	15	13	10
Огурцы	31	25	13	10
Помидоры свежие	29	25	24	20
Горошек зеленый консервированный	23	15	15	10
Капуста цветная маринованная	27	15	18	10
Салат	21	15	14	10
Соус хрен	-	30	-	20
Выход	-	328	-	225

2 Решите задачу

Определить количество отходов, полученных при обработке 50 кг морского окуня крупного размера потрошеного с головой для получения чистого филе, учитывая % отходов равен 51%.

БИЛЕТ №8

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Борщ с капустой и картофелем»

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Наименование сырья	БРУТТО	НЕТТО
Свекла	200	160
Капуста свежая	100	80
Картофель	107	80
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	30	30
Кулинарный жир	20	20
Сахар	10	10
Уксус 3%-ный	16	16
Бульон или вода	800	800
Выход	-	1000

Решите задачу

После обвалки части туши масса мяса составила 42 кг. Потери при обработке - 26%. Сколько мяса было обработано?

БИЛЕТ №9

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Щи из квашеной капусты с картофелем» по II колонке

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Наименование сырья	I - II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Капуста квашеная	286	200	286	200
Картофель	200	150	133	2100
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	-	-
Лук репчатый	48	40	48	40
Чеснок	4	3	-	-
Томатное пюре	40	40	10	10
Кулинарный жир	20	20	20	20
Бульон или вода	800	800	800	800
Выход	-	1000	-	1000

2 Решите задачу

Масса очищенного картофеля 56 кг. Потери при тепловой обработке составляет 3% массы нетто. Определите массу вареного картофеля.

БИЛЕТ №10

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Рассольник Ленинградский» по III колонке

РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ

Наименование сырья	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	400	300	400	300
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	30	30	20	20
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	-	-
Лук репчатый	24	20	24	20
Лук-порей	26	20	-	-
Огурцы соленые	67	60	67	60
Томатное пюре	30	30	-	-
Маргарин столовый	20	20	20	20
Бульон или вода	700	700	750	750
Выход	-	1000	-	1000

2 Решите задачу

Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. Масса отходов при его механической обработке — 48 кг. Определить процент отходов.

БИЛЕТ №11

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Суп крестьянский с крупой» по II колонке

СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ

Наименование сырья	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Капуста свежая	200	160	150	120
Картофель	107	80	133	100
Крупа: перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная	40	40	40	40
или пшено, хлопья овсяные «Геркулес»	35	35	20	20
Морковь	25	20	50	40
Петрушка (корень)	13	10	-	-
Лук репчатый	48	40	48	40
Томатное пюре	20	20	-	-
или помидоры свежие	44	37	-	-
Жир животный топленый пищевой или масло растительное	20	20	20	20
Бульон или вода:				
для круп пшено, хлопья овсяные «Геркулес»	750	750	800	800
для остальных круп	800	800	850	850
Выход	-	1000	-	1000

2 Решите задачу.

Произведите расчет количества массы нетто петрушки корневой, необходимой для приготовления 135 порций супа крестьянского с крупой, если масса одной порции 250 г

БИЛЕТ №12

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Суп картофельный с бобовыми» по III колонке

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ

Наименование сырья	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	333	250	267	200
Фасоль, или горох лущеный	81	80	81	80
или чечевица	101	100	101	100
или горошек зеленый консервированный	154	100	-	-
Лук репчатый	48	40	48	40
Морковь	50	40	50	40
Петрушка (корень)	13	10	13	10
Кулинарный жир или жир животный топленый пищевой	20	20	20	20
Бульон или вода	650	650	700	700
Выход	-	1000	-	1000

2 Решите задачу

Рассчитайте, какое количество чечевицы массой брутто требуется для приготовления 120 порций супа из картофеля с бобовыми, если масса одной порции - 500 г.

БИЛЕТ №13

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Суп молочный с овощами» по III колонке

СУП МОЛОЧНЫЙ С ОВОЩАМИ

Наименование сырья	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Молоко	500	500	500	500	500	500
Вода	200	200	200	200	250	250
Капуста цветная	192	100	154	80	115	60
или белокочанная	125	100	100	80	75	60
Репа	40	30	-	-	-	-
Картофель	200	150	267	200	333	250
Морковь	50	40	50	40	50	40
Горошек зеленый консервированный	154	100	-	-	-	-
Фасоль овощная (лопатка) свежая	-	-	111	100	-	-
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10 ¹	10	10 ¹	10	10 ¹
Выход	-	1000	-	1000	-	1000

¹ 50% жира используется для пассерования овощей.

2 Решите задачу

Рассчитайте, какое количество капусты цветной требуется для приготовления 70 порций супа молочного с овощами, если масса одной порции - 500 г.

БИЛЕТ №14

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Окрошка мясная» по III колонке

ОКРОШКА МЯСНАЯ

Наименование сырья	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	329	242	219	161	110	81
Масса готового мяса	-	150	-	100	-	50
Квас хлебный	600	600	700	700	680	680
Лук зеленый	63	50	75	60	100	80
Огурцы свежие	125	100	150	120	75	60
Картофель	-	-	-	-	137	100 ¹
Сметана	20	20	10	10	10	10
Яйца	2 шт.	80	1 шт.	40	1/2 шт.	20
Сахар	10	10	10	10	10	10
Горчица готовая	4	4	4	4	4	4
Выход	-	1000	-	1000	-	1000
Сметана	40	40	30	30	20	20

¹ Масса вареного очищенного картофеля.

2 Решите задачу.

Рассчитайте, сколько свежих огурцов массой брутто требуется для приготовления 90 порций окрошки мясной по III колонке, если масса одной порции - 500 г.

БИЛЕТ №15

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Лапшевник с творогом» по II колонке

ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ

Наименование сырья	II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лапша, или вермишель, или макароны	72	72	75	75
Вода	160	160	165	165
Творог	101	100	101	100
Яйца	1/4 шт.	10	-	-
Сахар	10	10	10	10
Маргарин столовый	5	5	5	5
Сметана	5	5	5	5
Сухари	5	5	5	5
Масса полуфабриката	-	350	-	350
Масса готового лапшевника	-	300	-	300
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	10	10
или сметана	30	30	30	30
Выход: с жиром	-	310	-	310
со сметаной	-	330	-	330

2 Решите задачу.

Рассчитайте, сколько сухих макарон потребуется для приготовления 100 порц. лапшевника с творогом для столовой.

БИЛЕТ №16

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Котлеты или биточки рисовые» по III колонке

БИТОЧКИ ИЛИ КОТЛЕТЫ МАННЫЕ, РИСОВЫЕ

Наименование сырья	II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Крупа манная или рисовая	53	53	70	70
Молоко	50	50	-	-
Вода	100	100	210	210
Яйца	1/5 шт.	8	-	-
Сахар	8	8	10	10
Сухари пшеничные	8	8	10	10
Масса полуфабриката	-	222	-	275
Кулинарный жир	8	8	10	10
Масса жареных изделий	-	200	-	250
Сметана	30	30	30	30
или абрикосовый	-	75	-	75
или варенье, или джем, или повидло	30	30	30	30
Выход: со сметаной	-	230	-	280
с соусом	-	275	-	325
, или джемом, или	-	230	-	280

2 Решите задачу

Рассчитайте сколько порций котлет рисовых можно приготовить из 3 кг рисовой крупы в столовой

БИЛЕТ № 17

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Котлеты морковные» по III колонке

КОТЛЕТЫ МОРКОВНЫЕ

Наименование сырья	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Морковь	175	140	156	125	200	160
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Молоко	30	30	15	15	-	-
Бульон	-	-	15	15	-	-
или вода	-	-	-	-	35	35
Крупа манная	15	15	15	15	18	18
Яйца	1/4 шт.	10	1/10 шт.	4	-	-
Творог	-	-	31	40	-	-
Сухари пшеничные или мука пшеничная	12	12	12	12	12	12
Масса полуфабриката	-	180	-	180	-	180
Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
Масса жареных котлет	-	150	-	150	-	150
Маргарин столовый или масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или сметана	30	30	25	25	20	20
Выход: с жиром	-	165	-	160	-	155
со сметаной	-	180	-	175	-	170

2 Решите задачу

Рассчитайте, сколько яиц потребуется для приготовления в ресторане котлет из моркови, если известно, что для их приготовления было взято 7 кг моркови. Масса одного яйца стандартная.

БИЛЕТ № 18

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Зразы картофельные» по II колонке

Зразы картофельные

Наименование сырья	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	241	181	241	181	248	186
Яйца	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4	-	-
Масса картофельная	-	180	-	180	-	180
Грибы сушеные белые	10	10	-	-	-	-
Лук репчатый	48	40	48	40	48	40
Морковь	-	-	-	-	38	30
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Яйца	-	-	1/2 шт.	20	-	-
Масса фарша	-	40	-	40	-	40
Сухари или мука пшеничная	12	12	12	12	12	12
Масса полуфабриката	-	225	-	225	-	225
Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
Масса жареных зраз	-	200	-	200	-	200
Маргарин столовый или масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или сметана	30	30	20	20	15	15
или соус	-	75	-	75	-	50
Выход: с жиром	-	215	-	210	-	205
ой	-	231	-	220	-	215
	-	275	-	275	-	250

2 Решите задачу

Определите разницу в количестве отходов в ноябре и январе при холодной обработке 150 кг картофеля.

БИЛЕТ № 19

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Голубцы овощные» по II колонке

ГОЛУБЦЫ ОВОЩНЫЕ

Наименование сырья	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Капуста белокочанная свежая	190	152	190	152	190	152
Масса вареной капусты	-	140	-	140	-	140
Для фарша:						
Грибы белые свежие	79/60 ¹	30	53/40 ¹	20	-	-
или грибы белые сушеные	15/15 ¹	30	10/10 ¹	20	-	-
или шампиньоны свежие	99/75 ¹	30	66/50 ¹	20	-	-
Морковь	-	-	28/22 ¹	15	46/37 ¹	25
Репка	-	-	-	-	17/13 ¹	10
Лук репчатый	48/40 ¹	20	36/30 ¹	15	36/30 ¹	15
Яйца	1/4 шт.	10	-	-	-	-
Крупа рисовая	7	20 ²	11	30 ²	11	30 ²
Зелень петрушки	3	2	3	2	3	2
Маргарин столовый	15	15	15	15	12	12
Масса фарша	-	80	-	80	-	80
Масса полуфабриката	-	220	-	220	-	200
Соус сметанный	-	100	-	100	-	100
Выход	-	250	-	250	-	250

¹ В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе - масса продуктов нетто, в графе нетто - масса готовых продуктов.
² Масса риса готового.

2 Решите задачу

Рассчитайте, сколько потребуется моркови массой брутто для приготовления 100 порций в столовой голубцов овощных в марте.

БИЛЕТ №20

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Рагу из овощей» по Ш колонке

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Наименование сырья	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	67	50	67	50	107	80
Морковь	58/46 ²	31	50/40 ²	27	50/40 ²	27
Петрушка (корень)	13/10 ²	6	13/10 ²	6	-	-
Лук репчатый	60/50 ²	25	36/30 ²	15	24/20 ²	10
Репа	-	-	53/40 ²	31	53/4 ²	31
или брюква	-	-	51/40 ²	31	51/40 ²	31
Капуста свежая белокочанная	-	-	38/30 ²	27	63/50 ²	45
Капуста цветная	50/26 ²	23	-	-	-	-
Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
Соус красный основной	-	75	-	75	-	75
Тыква	43	30	43	30	-	-
или кабачки	45	30	45	30	-	-
Горошек зеленый консервированный	31	20	-	-	-	-
Чеснок	-	-	1	0,8	-	-
Перец горошком	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Масса рагу	-	250	-	250	-	250
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Выход	-	260	-	255	-	255

^{1 2} В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе - масса продуктов нетто, в графе нетто - масса готовых продуктов.

2 Решите задачу.

Рассчитайте, сколько потребуется картофеля массой брутто для приготовления 100 порций рагу из овощей в марте по III колонке.

БИЛЕТ №21

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Рыба отварная» по III колонке

РЫБА (филе) ОТВАРНАЯ

Наименование сырья	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Капитан-рыба	296	160	237	128	178	96
или окунь морской ¹	214	156	171	125	129	94
Морковь ²	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	1,5	1
Масса отварной рыбы	-	125	-	100	-	75
Гарнир: картофель отварной	-	150	-	150	-	150
Соус сметанный	-	75	-	50	-	50
Выход	-	350	-	300	-	275

¹ Нормы закладки даны на окунь морской, треску, мерланг потрошенные обезглавленные.
² Рыбу можно варить без добавления моркови.

2 Решите задачу.

Рассчитайте, сколько потребуется гарнира к рыбе припущенной, если на производство в ресторан поступило 25 кг окуня морского.

БИЛЕТ №22

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Рыба жареная» по III колонке

РЫБА ЖАРЕНАЯ

Наименование сырья	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Зубатка пятнистая (пестрая) ¹	207	149	165	119	124	89
или капитан-рыба	296	160	235	127	176	95
или карп	281	149	225	119	168	89
или мерланг ¹ , или треска ¹	194	149	155	119	116	89
или ставрида океаническая	296	145	237	116	179	86
или окунь морской ¹	204	149	163	119	122	89
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Масло растительное	8	8	6	6	5	5
Масса рыбы жареной	-	125	-	100	-	75
Гарнир картофель отварной	-	150	-	150	-	150
Соус красный основной	-	-	-	75	-	50
или масло сливочное или маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
Лимон	8	7	-	-	-	-
Выход: с жиром	-	292	-	257	-	230
с соусом	-	-	-	325	-	275

2 Решите задачу

Рассчитать количество зубатки пятнистой необходимой для приготовления 15 порций полуфабриката «Рыба жареная» по II колонке. Определить потери рыбы при механической обработке в %

БИЛЕТ № 23

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Рыба в тесте жареная» по II колонке

РЫБА В ТЕСТЕ ЖАРЕНАЯ

Наименование сырья	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Судак	192	92	140	67
или осетр	199	88	145	64
или севрюга	185	88	134	64
или белуга	195	88	142	64
Кислота лимонная	0,5	0,5	0,2	0,2
Масло растительное	3	3	2	2
Петрушка (зелень)	4	3	3	2
Мука пшеничная	40	40	30	30
Молоко или вода	40	40	30	30
Масло растительное	2	2	2	2
Яйца	1 шт.	40	3/4 шт.	30
Кулинарный жир	20	20	15	15
Масса теста	-	120	-	90
Масса рыбы в тесте жареной	-	200	-	150
Соус томатный	-	75	-	75
Лимон	8	7	-	-
Выход: с соусом томатным	-	282	-	225

2 Решите задачу

Рассчитать количество рыбы для приготовления 15 порций полуфабриката «Рыба жареная в тесте» по II колонке. Поступил судак неразделанный. Определить потери рыбы при обработке в %.

БИЛЕТ № 24

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Котлеты или биточки рыбные» по III колонке

КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ

Наименование сырья	I	II		III		
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Треска	110	80	89	65	66	48
или мерланг	111	80	90	65	67	48
или сом (кроме океанического)	178	80	144	65	107	48
или судак	167	80	135	65	100	48
Хлеб пшеничный	24	24	18	18	14	14
Молоко или вода	32	32	25	25	19	19
Сухари	12	12	10	10	7	7
Масса полуфабриката	-	144	-	115	-	86
Кулинарный жир или масло растительное	12	12	8	8	5	5
Масса жареных изделий	-	125	-	100	-	75
Гарнир картофельное пюре	-	150	-	150	-	150
Соус томатный	-	100	-	75	-	50
или маргарин столовый	8	8	7	7	5	5
Выход: с соусом	-	375	-	325	-	275
с жиром	-	283	-	257	-	230

2 Решите задачу

Рассчитайте, сколько понадобится по хлеба пшеничного для приготовления определенного количества полуфабрикатов в кафе котлеты, биточки из рыбы, если известно, что для их приготовления потребуется 5355 г. котлетной рыбной массы.

БИЛЕТ № 25

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Бефстроганов» по III колонке

Бефстроганов

Наименование сырья	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (вырезка, толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части)	216	159	162	119	107	79
или телятина (корейка, тазобедренная часть, лопаточная часть)	241	159	180	119	120	79
Лук репчатый	57	48	43	36	29	24
Маргарин столовый	15	15	10	10	7	7
Масса лука пассерованного	-	24	-	18	-	12
Мука пшеничная	6	6	5	5	4	4
Сметана	40	40	30	30	20	20
Соус <u>Южный</u>	5	5	4	4	3	3
Масса жареного мяса	-	100	-	75	-	50
Масса соуса и пассерованного лука	-	100	-	75	-	50
Гарнир картофель жареный	-	150	-	150	-	150
Выход	-	350	-	300	-	250

2 Решите задачу

Рассчитать количество порций «Бефстроганов», которое можно приготовить из 182 кг говядины 1-й категории для кафе. % выхода крупнокусковых полуфабрикатов для данного блюда говядины 1-й категории составляет 9.8%

БИЛЕТ № 26

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Гуляш» по III колонке

Гуляш

Наименование сырья	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	219	159	162	119	107	79
или свинина (лопаточная и шейная части)	173	147	129	110	87	74
или баранина, козлятина (лопаточная часть)	200	143	150	107	99	71
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Лук репчатый	30	25	24	20	18	15
Томатное пюре	20	20	15	15	12	15
Мука пшеничная	6	6	5	5	4	4
Масса тушеного мяса	-	100	-	75	-	50
Масса соуса	-	125	-	100	-	75
Гарнир рис отварной	-	150	-	150	-	150
Выход	-	375	-	325	-	275

2 Решите задачу.

Рассчитайте, сколько порций гуляша получится, если в столовую поступила полутуша говядины 1 категории массой 140 кг. Процент выхода мяса для данного блюда составляет 13.4%

БИЛЕТ № 27

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Жаркое по-домашнему» по III колонке

Жаркое по-домашнему

Наименование сырья	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	216	159	162	119	107	79
или свинина (лопаточная и шейная части)	173	147	129	110	87	74
Картофель	253	190	253	190	267	20
Лук репчатый	30	25	30	25	24	20
Жир животный топленый пищевой	12	12	12	12	10	10
Томатное пюре	15	15	15	15	12	12
Масса тушеного мяса	-	100	-	75	-	50
Масса готовых овощей	-	250	-	250	-	250
Выход	-	350	-	325	-	300

2 Решите задачу

Рассчитайте количество лука репчатого нетто, необходимое для приготовления 30 порций блюда «Жаркое по-домашнему» в столовой в апреле месяце

БИЛЕТ № 28

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Котлеты домашние» по III колонке

Котлеты домашние*

Наименование сырья	II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (котлетное мясо)	49	36	24	18
Свинина (котлетное мясо)	24,3	20,7	12,15	10,35
Жир-сырец говяжий, свиной	2	2	1	1
Лук репчатый	2,4	2,0	1,2	1,0
Сухари	4	4	2	2
Яйца	1/40 шт.	1	1/80 шт.	0,5
Хлеб	13	13	6,5	6,5
Вода	20	20	10	10
Соль	1,2	1,2	0,6	0,6
Перец	0,1	0,1	0,05	0,05
Масса полуфабриката	-	100	-	50
Жир животный топленый пищевой	5	5	2	2
Масса готового изделия	-	81	-	41
Гарнир пюре гороховое	-	150	-	150
Соус луковый	-	50	-	50
или маргарин столовый, или масло сливочное	-	10	-	5
Выход: с соусом	-	281	-	241
с жиром	-	241	-	196

2 Решите задачу

Определите сколько потребуется свинины обрезной для 15 порций «Котлета Домашняя». Выход котлет 41г

БИЛЕТ № 29

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Бифштекс рубленый» по III колонке

БИФСХТЕКС РУБЛЕНЫЙ

Наименование сырья	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (котлетное мясо)	155	114	109	80	82	60
Шпик	18	17	12,5	12	9,5	9
Молоко или вода	10,5	10,5	6,76	6,76	5,07	5,07
Перец черный молотый	0,06	0,06	0,04	0,04	0,03	0,03
Соль	1,7	1,7	1,2	1,2	0,9	0,9
Масса полуфабриката	-	143	-	100*	-	75*
Жир животный топленый пищевой	10	10	7	7	5	5
Масса жареного бифштекса	-	100	-	70	-	53
Гарнир макароны отварные	-	150	-	150	-	150
Выход	-	250	-	220	-	203

2 Решите задачу.

Рассчитайте, сколько порций бифштекса рубленого получится, если в столовую поступила полутуша говядины 2 категории массой 110 кг. Процент выхода котлетного мяса составляет 41.1%.

БИЛЕТ № 30

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Омлет, фаршированный мясными продуктами» по II колонке

ОМЛЕТ, ФАРШИРОВАННЫЙ МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ

Наименование сырья	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80
Молоко или вода	45	45	30	30
Масса омлетной смеси	-	165	-	110
Фарш:				
Ветчина вареная	34	33	22	22
или окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями)	43	33	29	22
или грудинка копченая	40	30 ¹	27	20 ¹
или колбаса вареная или сосиски	34	33	23	22
или почки свиные или телячьи	61	55	40	36
Маргарин столовый	3	3	2	2
Соус томатный	25	25	17	17
Масса готового фарша	-	45	-	30
Масса готового фаршированного омлета	-	205	-	135
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	5	5
Выход	-	210	-	140

2 Решите задачу

Рассчитайте, сколько колбасы вареной потребуется для приготовления 25 порций омлета, фаршированного колбасой с томатным соусом (для кафе).

БИЛЕТ № 31

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Сырники из творога» по II варианту

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА

Наименование сырья	1-й вариант		2-й вариант	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Творог	136	135	152	150
Мука пшеничная	20	20	20	20
Яйца	1/8 шт.	5	1/8 шт.	5
Сахар	15	15	-	-
Масса полуфабриката	-	170	-	170
Маргарин столовый	5	5	5	5
Масса готовых сырников	-	150	-	150
Сметана или варенье	20	20	20	20
или масло сливочное	5	5	5	5
или сахар	10	10	10	10
и сметана	20	20	20	20
или соус молочный сладкий	-	75	-	75
<i>Выход: со сметаной или вареньем</i>	-	<i>170</i>	-	<i>170</i>
<i>с маслом сливочным</i>	-	<i>155</i>	-	<i>155</i>
<i>с сахаром и сметаной</i>	-	<i>180</i>	-	<i>180</i>
<i>с соусом</i>	-	<i>225</i>	-	<i>225</i>

2 Решите задачу

Рассчитайте сколько получится порций сырников по 2 варианту из 10 кг творога

БИЛЕТ № 32

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Компот из свежих плодов» по Школонке

Компот из свежих плодов

Наименование сырья	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки или айва	341	300	227	200
или груши	333	300	222	200
Вода	710	710	860	860
или				
Черешня или вишня	316	300	211	200
или слива, или персики	333	300	222	200
или абрикосы	349	300	233	200
Вода	660	660	810	810
Сахар	150	150	120	120
Кислота лимонная	1	1	1	1
Выход:	-	1000	-	1000

2 Решите задачу

Определить количество яблок, необходимых для приготовления 20 порций компота из свежих яблок в столовой, если масса одной порции компота 200 г,

БИЛЕТ № 33

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Компот из смеси сухофруктов» по III колонке

Компот из смеси сухофруктов

Наименование сырья	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др.	125	310 ¹	100	250 ¹
Сахар	100	100	100	100
Кислота лимонная	1	1	1	1
Вода	960	960	1000	1000
Выход:	-	1000	-	1000

¹ Масса сухофруктов вареных.

2 Решите задачу

Рассчитайте необходимое количество сахара, необходимое для приготовления компота из сухофруктов по 3 колонке для 40 порций выходом 200 гр.

БИЛЕТ № 34

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Желе из плодов или ягод свежих» по III колонке

Желе из плодов или ягод свежих

Наименование сырья	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Клюква	168	160	147	140	126	120
или смородина красная	170	160	149	140	128	120
или смородина черная	163	160	143	140	122	120
Вода	800	800	850	850	900	900
или						
Земляника (садовая) или малина	235	200	206	175	165	140
Вода	725	725	785	785	840	840
или						
Вишня ¹	235	200	206	175	165	140
Вода	760	760	805	805	860	860
Сахар	160	160	140	140	120	120
Желатин	30	30	30	30	30	30
Кислота лимонная ²	1	1	1	1	1	1
Выход:	-	1000	-	1000	-	1000

2 Решите задачу

Определить, сколько порций желе в ресторане из плодов или ягод свежих выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина

БИЛЕТ № 35

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Самбук яблочный или сливовый»

Самбук яблочный или сливовый

Наименование сырья	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	795	700
или слива	722	650
Сахар	200	200
Желатин	15	15
Яйца (белки)	2 шт.	48
Вода (для желатина)	420	420
Выход:	-	1000

2.Решите задачу

Определите, сколько порции самбука яблочного выходом 100 г можно приготовить при наличии 40 кг яблок?

БИЛЕТ № 36

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Яблоки в тесте жареные» по III колонке

Яблоки в тесте жареные

Наименование сырья	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	100	70	100	70
Сахар	3	3	3	3
Мука пшеничная	20	20	20	20
Яйца	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20
Молоко	20	20	20	20
Сметана	5	5	5	5
Сахар	3	3	3	3
Соль	0,2	0,2	0,2	0,2
Кулинарный жир	10	10	10	10
Масса яблок жареных	-	130	-	130
Рафинадная пудра	5	5	10	10
Соус № 903, № 907	-	40	-	-
Выход:	-	175	-	140

2 Решите задачу

Рассчитайте необходимое количество яиц для приготовления 70 порций яблок, жаренных в тесте по I колонке

БИЛЕТ № 37

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

1 Составьте технологическую карту для блюда «Кисель из плодов или ягод свежих» по III колонке

Кисель из плодов или ягод свежих

Наименование сырья	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Клюква	126	120	105	100
или брусника	133	120	111	100
или смородина черная, или крыжовник	122	120	102	100
или смородина красная	128	120	106	100
Вода	895	895	930	930
Сахар	120	120	100	100
Крахмал картофельный	45	45	45	45
Выход:	-	1000	-	1000

2 Решите задачу

Определите, сколько порций киселя в столовой выходом 200 г можно приготовить при наличии 10500г клюквы?

БИЛЕТ № 38

Инструкция: внимательно прочитайте и выполните задания. В процессе подготовки к ответу можно использовать сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, таблицы % отходов, калькулятор.

Время на подготовку 60 минут.

- 1 Составьте технологическую карту для блюда «Напиток клюквенный»

Напиток клюквенный

Наименование	НЕТТО
Клюква	132/125 ¹
Вода	1015
Сахар	120
Выход:	1000

- 2 Решите задачу

Рассчитайте, сколько сахара потребуется для приготовления напитка клюквенного в кафе, если известно, что для его приготовления было взято 5000 г свежей клюквы.

Критерии оценок при выполнении заданий

- оценка «отлично» выставляется, если правильно оформлена технологическая карта, студент знает и правильно излагает технологию приготовления, способы и условия реализации, требования к качеству, владеет профессиональной терминологией, правильно решает задачу;
- оценка «хорошо» выставляется, если есть не существенные ошибки при оформлении технологической карты, студент допускает не существенные ошибки при объяснении технологии приготовления, способов и условий реализации, требований к качеству, не уверенно владеет профессиональной терминологией, допускает не значительные ошибки при решении задачи;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если есть ошибки при оформлении технологической карты, студент допускает не точности при объяснении технологии приготовления, способов и условий реализации, требований к качеству, слабо владеет профессиональной терминологией, не значительные ошибки при решении задачи;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если правильно оформлена технологическая карта, студент знает и правильно излагает технологию приготовления, способы и условия реализации, требования к качеству, владеет профессиональной терминологией, не правильно решена задача;
- оценка «не удовлетворительно» выставляется, если есть существенные ошибки при оформлении технологической карты, студент допускает значительные ошибки при объяснении технологии приготовления, способов и условий реализации, требований к качеству, не владеет профессиональной терминологией, не правильно решена задача;

Преподаватель: _____ / Дубовец Л.И./

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

БИЛЕТ №1

1 Салат мясной

Вареные мясные продукты, картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза с добавлением соуса “Южный”; выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, салатом зеленым и оставшимся майонезом. Соус “Южный” можно заменить таким же количеством майонеза.

Подача: в охлажденную тарелку или в салатник выкладывают горкой на листья салата и украшают кусочками мяса, дольками или кружочками яйца, продуктами, входящими в состав салата.

Требования к качеству:

Внешний вид – салат выложен горкой, овощи и мясные продукты нарезаны в соответствии с формой нарезки, зелень, используемая для оформления свежая, не вялая, не потемневшая, не пожелтевшая.

Консистенция – мяса мягкая, овощей упругая, огурец-хрустящий

Вкус, запах, цвет – соответствующий используемым продуктам.

Хранят при $t_{4-8^{\circ}\text{C}}$ не более часа.

2

200 кг масса брутто – 100%

X масса отходов – 35% $X=(200 \times 35):100=70$ кг

БИЛЕТ №2

1 Салат витаминный (2-й вариант)

Сырую капусту, морковь, зеленый лук, яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают и заправляют соком лимона, маслом, сиропом от консервированного компота, сахаром, вином и сметаной. Консервированные плоды режут дольками и укладывают сверху для украшения салата.

Рекомендуется использовать светло-окрашенные компоты (яблоки, персики и др.).

Подача: укладывают в охлажденный салатник, украшают продуктами, входящими в состав салата, поливают сметаной.

Требования к качеству:

Внешний вид – салат выложен горкой, овощи нарезаны в соответствии с формой нарезки, зелень, используемая для оформления свежая, не вялая, не потемневшая, не пожелтевшая.

Консистенция – мяса мягкая, овощей упругая.

Вкус, запах, цвет – соответствующий используемым продуктам.

Хранят в заправленном виде при $t_{4-8^{\circ}\text{C}}$ не более часа.

2

50 кг. масса нетто – 60%

X кг масса брутто – 100% $X=(50 \times 100):60=83.3$ кг

БИЛЕТ № 3

1 САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ

Для салата используют отварную мякоть птицы или дичи без кожи. Половину мякоти мелко режут, а остальную часть используют для украшения. Картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза с добавлением соуса “Южный”; выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, крабами или салатом зеленым и оставшимся майонезом. Соус “Южный” можно заменить таким же количеством майонеза. Вместо крабов можно использовать раковые шейки. Салат можно отпускать без крабов, соответственно уменьшив выход.

Подача: в охлажденную тарелку или в салатник выкладывают горкой на листья салата и украшают кусочками мяса, дольками или кружочками яйца, продуктами, входящими в состав салата.

Требования к качеству:

Внешний вид – салат выложен горкой, овощи и мясные продукты нарезаны в соответствии с формой нарезки, зелень, используемая для оформления свежая, не вялая, не потемневшая, не пожелтевшая.

Консистенция – мяса мягкая, овощей упругая.

Вкус, запах, цвет – соответствующий используемым продуктам.

Хранят в заправленном виде при $t_4-8^{\circ}\text{C}$ не более часа.

2

35г нетто на 1 порцию. На 250 порций $250 \times 35 = 8750$ г

8750г. нетто в апреле месяце – 60%

$X - 100\%$ $X = (8750 \times 100) : 60 = 14583$ г

БИЛЕТ № 4

1 Винегрет

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый - полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

Подача: в охлажденную тарелку или в салатник выкладывают горкой на листья салата и украшают карбованной морковью, свеклой, огурцами, листьями салата, посыпают зеленью.

Требования к качеству:

Внешний вид – салат выложен горкой, овощи нарезаны в соответствии с формой нарезки, зелень, используемая для оформления свежая, не вялая, не потемневшая, не пожелтевшая.

Консистенция – овощи должны быть проваренными, не крошащимися, огурцы и капуста квашеная – твердыми, хрустящими.

Цвет – светло-красный.

Вкус – острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам, квашеной капусте.

Хранят в заправленном виде при $t_4-8^{\circ}\text{C}$ не более часа.

2 На 1 порцию массой 100г необходимо 10 г моркови нетто, процент отходов в апреле составляет 25%

На 40 порций-400г.

X брутто-100%

400 нетто – 75%

$X = (400 \times 100) : 75 = 533$ г

БИЛЕТ № 5

1 Яйцо под майонезом с гарниром.

Яйца отваривают вкрутую. Охлаждают, очищают. Подготовленные овощи нарезают тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза (15-20 г) и соусом Южный. Заправленные овощи раскладывают на порции, сверху помещают половинки вареных яиц и заливают их оставшимся майонезом. При отпуске блюдо оформляют овощами. Соус Южный можно заменить майонезом.

Подача: в охлажденную тарелку или в салатник заправленные овощи выкладывают горкой, сверху кладут половинки яиц, поливают майонезом, украшают овощами, зеленью.

Требования к качеству:

Внешний вид – салат выложен горкой, овощи нарезаны в соответствии с формой нарезки, зелень, используемая для оформления свежая, не вялая, не потемневшая, не пожелтевшая.

Консистенция – овощи должны быть проваренными, не крошащимися, огурцы – твердыми, хрустящими.

Вкус, запах, цвет – соответствующий используемым продуктам.

Хранят в заправленном виде при t 4-8°C не более часа.

2

200кг. брутто – 100%

X нетто – (100-30)%

$X=(200 \times 70):100=140$ кг картофеля после холодной

обработки

140кг-100%

Xкг-(100-31)%

$X=(140 \times 69):100=96.6$ кг картофеля

БИЛЕТ № 6

1 Рыба жареная под маринадом.

Рыбу разделяют на филе с кожей без реберных костей, порционируют. Подготовленные куски рыбы обваливают в муке и жарят.

Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыпают нашинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпустить и без лука.

Овощи нарезают соломкой, пассеруют на масле растительном, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 7-10 мин. После этого вводят бульон рыбный или воду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу лист, соль, сахар и варят 15-20 минут при слабом кипении.

Подача: обжаренную рыбу укладывают в салатник или на тарелку, заливают горячим маринадом и охлаждают, посыпают мелконарезанным зеленым луком или петрушкой.

Требования к качеству:

Внешний вид – рыба нарезана одним куском, сверху залита маринадом.

Консистенция – овощи должны быть проваренными, но сохранить форму нарезки, у рыбы плотная, мягкая, не крошащаяся.

Цвет – яркий красно-оранжевый.

Вкус, запах, – рыбы и пряностей.

Хранят в заправленном виде при t 4-8°C не более часа.

2 85г окуня на 1 порцию

3400г: 85=40 порций

БИЛЕТ № 7

Заливное из птицы в форме

1 Отварную мякоть птицы, или дичи, тонкими ломтиками.

В форму наливают желе и охлаждают. Когда оно застынет у стенок формы слоем 1 см, незастывшую часть желе сливают в два-три приема, наполняют форму тонко нарезанными ломтиками птицы или дичи, или мясным ассорти, а также фигурно нарезанными овощами и салатом.

Каждый слой продуктов заливают желе и охлаждают.

Заливное готовят в порционных формах.

Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают заливное на блюдо.

Заливное можно готовить без соуса и гарнира.

Подача: перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают заливное на охлажденное блюдо. Рядом или в соуснике кладут соус хрен.

Требования к качеству:

Внешний вид – желе должно быть хорошо застывшим, прозрачным, мясо нарезано наискось широкими лентами.

Консистенция – желе плотное, упругое, мясо мягкое, плотное, вареные овощи – мягкие, свежие - твердые, хрустящие.

Цвет – желе прозрачное.
Вкус, запах, – соответствующий используемым продуктам.
Хранят при t4-8°C не более 12 часов.

2

50 кг брутто – 100%

X отходы – 51% $X=(51 \times 50):100=25,5 \text{ кг}$

БИЛЕТ № 8

Борщ с капустой и картофелем

1 В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу (с. 75) и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Подача: при отпуске в подогретую порционную тарелку или суповую миску кладут мясо, наливают борщ, кладут «пятном» сметану, сверху посыпают мелкорубленную зелень. Отдельно можно подать пампушки.

Требования к качеству:

Внешний вид – овощи нарезаны соломкой, картофель брусочком.

Консистенция – мягкая, не переваренная.

Цвет – малиново-красный.

Вкус – кисло – сладкий без привкуса сырой свеклы.

Запах – бульона, овощей и кореньев.

Реализуют при t60-65°C не более 2 часов

2

X кг брутто – 100%

42 кг нетто – 74% $X=(42 \times 100):74=56,8 \text{ кг}$

БИЛЕТ № 9

Щи из квашеной капусты с картофелем

1 В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту тушеную с томатным пюре и варят с момента закипания 15-20 мин, добавляют пассерованные овощи и щи доводят до готовности. Щи можно приготовить и без томатного пюре.

Готовые щи заправляют чесноком, растертым с солью.

Подача: при отпуске в подогретую порционную тарелку или суповую миску кладут мясо, наливают щи, кладут «пятном» сметану, сверху посыпают мелкорубленную зелень. Отдельно можно подать на пирожковой тарелке ватрушку с творогом, пирожки или кулебяку.

Требования к качеству:

Внешний вид – овощи нарезаны соломкой, картофель брусочком, полностью проварены, но сохранили форму нарезки.

Консистенция – кореньев, картофеля и лука – мягкая, капусты – слегка хрустящая.

Цвет – на поверхности блески оранжевого цвета.

Вкус, запах, – слегка сладковатый, с ароматом пассерованных овощей, в меру соленый..

Реализуют при t60-65°C не более 2 часов

2

56 кг – 100%

X – (100-3%) 97% $X=(56 \times 97):100=54,32$

БИЛЕТ № 10

Рассольник ленинградский

1 В кипящий бульон или воду кладут отваренную до полуготовности крупу, картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5-10 мин. вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, специи.

Подача: при отпуске в подогретую порционную тарелку или суповую миску кладут мясо, наливают рассольник, кладут «пятном» сметану, сверху посыпают мелкорубленую зелень.

Требования к качеству:

Внешний вид – овощи и крупа полностью проварены, но сохранили форму нарезки, на поверхности блестки желтого цвета.

Консистенция – крупы, овощей – мягкая, огурцов – слегка хрустящая.

Цвет – на поверхности блестки желтого цвета.

Вкус, запах, – огуречного рассола, острый, в меру соленый.

Реализуют при $t_{60-65^{\circ}\text{C}}$ не более 2 часов

2

120 кг брутто – 100%

48 кг отходы – X

$$X=(48 \times 100) : 120 = 40\%$$

БИЛЕТ №11

Суп крестьянский с крупой

1 Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи. Крупу рисовую и пшено закладывают одновременно с овощами. Хлопья овсяные «Геркулес» закладывают за 15-20 мин до готовности супа. Отпускают суп со сметаной.

Подача: при отпуске в подогретую порционную тарелку или суповую миску кладут мясо, наливают суп, кладут «пятном» сметану, сверху посыпают мелкорубленую зелень.

Требования к качеству:

Внешний вид – крупа хорошо набухшая, овощи полностью проварены, но сохранили форму нарезки, на поверхности блестки желтого цвета.

Консистенция – крупы, овощей – мягкая.

Цвет – на поверхности блестки оранжевого цвета.

Вкус, запах, – без горечи, в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей.

Реализуют при $t_{60-65^{\circ}\text{C}}$ не более 2 часов

2

на 1000г – 10 г нетто петрушки корневой

на 250 – X $X=(250 \times 10) : 1000 = 2,5\text{г}$

на 135 порций $135 \times 2,5 = 337,5\text{ г}$

БИЛЕТ №12

Суп картофельный с бобовыми

1 Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Фасоль, горох, чечевицу подготавливают, затем кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Подача: при отпуске в подогретую порционную тарелку или суповую миску кладут мясо, наливают суп, сверху посыпают мелкорубленую зелень.

Требования к качеству:

Внешний вид – крупа хорошо набухшая, но не разваренная, овощи полностью проварены, но сохранили форму нарезки.

Консистенция – крупы, овощей – мягкая. Цвет – на поверхности блестки желтого цвета.

Вкус, запах, – в меру соленый, с ароматом пассированных овощей.

Реализуют при $t_{60-65^{\circ}\text{C}}$ не более 2 часов

2

На 1 порцию массой нетто необходимо 50.5 г чечевицы. На 120 порций

$120 \times 50,5 = 6060\text{ г}$

БИЛЕТ №13

Суп молочный с овощами

1 Морковь нарезают ломтиками или дольками, картофель — кубиками или дольками, белокочанную капусту — шашками, цветную капусту разбирают на мелкие соцветия. Некоторые сорта белокочанной капусты и цветную капусту предварительно бланшируют для удаления горечи.

В кипящую воду кладут пассерованные морковь; картофель, затем капусту, варят при слабом кипении до готовности.

Вливают горячее молоко, добавляют соль и доводят до кипения. При отпуске заправляют маслом.

Подача: при отпуске в подогретую порционную тарелку или суповую миску наливают суп, поливают растопленным сливочным маслом.

Требования к качеству:

Внешний вид – овощи полностью проварены, но сохранили форму нарезки.

Консистенция – мягкая, .

Цвет – белый.

Вкус, запах, – сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока.

Реализуют при $t_{60-65^{\circ}\text{C}}$ не более 2 часов

2

на 1 порцию массой 500г цветной капусты необходимо 57.5

на 70 порций $70 \times 57.5 = 4025$ г.

БИЛЕТ №14

Окрошка мясная

1 Картофель, коренья, мясные и другие продукты для этих супов варят, нарезают мелкими кубиками или соломкой. Лук зеленый шинкуют. Часть лука (1/4 от нормы) растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Огурцы с тонкой кожей и мелкими семенами не очищают. Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны (в соответствии с рецептурой), горчицей, солью, сахаром и разводят квасом или квасом со свекольным отваром. В приготовленную смесь добавляют растертый с солью лук, нарезанные продукты и все перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную посуду при отпуске. При массовом приготовлении окрошки на квасе нарезанные продукты смешивают и хранят в холодильнике.

Подача: Перед отпуском подготовленные продукты (смесь) кладут в порционную посуду, заливают заправленным квасом и добавляют оставшуюся часть яиц и сметаны, посыпают мелко рубленой зеленью

Требования к качеству:

Внешний вид – мясо и овощи нарезаны мелким кубиком или соломкой, лук нашинкован.

Консистенция – вареных продуктов мягкая – мягкая, свежих огурцов – хрустящая.

Цвет – светло-коричневый, мутный (от сметаны и желтков).

Вкус, запах, – кисловатый, слегка острый, с ароматом свежих огурцов, укропа, лука.

Реализуют при $t_{10-14^{\circ}\text{C}}$ не более 12 часов

2

На 1 порцию массой 500г необходимо 37.5 г свежих огурцов

На 90 порций $90 \times 37.5 = 3375$ г

БИЛЕТ №15

Лапшевник с творогом

Лапшу, макароны или вермишель отваривают не сливным способом. Протертый творог смешивают с яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на подготовленный противень. Поверхность смазывают сметаной, сбрызгивают растопленным жиром и запекают.

Подача: при отпуске на подогретую порционную тарелку выкладывают, нарезанный на порции лапшевник. Отпускают со сливочным маслом, сметаной, сладким соусом.

Требования к качеству:

Внешний вид – ровные края, подрумяненная корочка.

Консистенция – мягкая, однородная.

Цвет – золотистый.

Вкус, запах, – макаронных изделий, творога, без запаха затхлости.

Реализуют при t 60-65⁰С не более 2 часов

2

75гх100 порций=7500г

БИЛЕТ №16

Биточки или котлеты манные, рисовые

1 Варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши. охлаждают до 60—70 °С, добавляют сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям круглую (биточки) или овальную форму с одним заостренным концом (котлеты), панируют в сухарях и жарят на жире 10 мин.

При подаче поливают сметаной. Можно подать с грибным соусом.

Подача: при отпуске кладут на подогретую порционную тарелку по 2 шт на порцию. Отпускают сладким соусом.

Требования к качеству:

Внешний вид – форма овальная с заостренным концом для котлет или округло-приплюснутая для биточков, ровные края без трещин на поверхности, равномерно обжаренные с обеих сторон.

Консистенция – мягкая, однородная.

Цвет – золотистый.

Вкус, запах, – соответствует вкусу и запаху каши, из которой они приготовлены, без горечи и затхлости.

Реализуют при t 60-65⁰С не более 2 часов

2

на 1 порцию 70 г крупы

из 3000 г 3000:70=42 порции

БИЛЕТ №17

Котлеты морковные

1 Морковь нарезают тонкой соломкой или пропускают через овощерезку, затем ее припускают с жиром в молоке, или в молоке с добавлением бульона, или в воде. Перед окончанием припускания всыпают тонкой струйкой манную крупу, хорошо размешивая, и варят до готовности.

Полученную массу охлаждают до 40—50 °С, добавляют соль, яйца, протертый творог (по II колонке), перемешивают, формируют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях или муке и жарят с обеих сторон.

Подача: при отпуске кладут на подогретую порционную тарелку по 2 шт на порцию поливают сливочным маслом или сбоку подливают сметану, или соус молочный, или сметанный. Соус можно подать отдельно в соуснике.

Требования к качеству:

Внешний вид – форма овальная с заостренным концом, ровные края без трещин на поверхности, равномерно обжаренные с обеих сторон.

Консистенция – рыхлая, однородная. Без кусочков моркови и комочков манной крупы.

Цвет – золотистый, на разрезе светло-оранжевый.

Вкус, запах, – моркови, слегка сладковатый.

Реализуют при t 60-65⁰С не более 2 часов

2

7000г: на массу моркови для 1 порции 175 г 7000:175=40 порций

40х массу яйца для 1 порции 10г 40х10=400 г

400 г: массу 1 яйца (40г)

400:40=10 яиц

БИЛЕТ №18

Зразы картофельные

1 Из картофельной массы, приготовленной, как для котлет, формируют лепешки по 2 шт. на порцию. На середину лепешки кладут фарш и соединяют ее края так, чтобы фарш был внутри изделия. Затем изделие панируют в сухарях или муке, придавая форму кирпичика с овальными краями, и жарят с обеих сторон.

Для фарша: лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют, вареные грибы мелко режут и обжаривают, морковь, нарезанную соломкой, припускают с жиром. Лук смешивают с жареными грибами, или вареными мелко нарубленными яйцами, или припущенной морковью, солят и добавляют молотый перец. При отпуске зразы поливают жиром, сметаной или соусом томатным, сметанным, грибным.

Подача: при отпуске кладут на подогретую порционную тарелку по 2 шт на порцию поливают сливочным маслом или сбоку подливают сметану, или соус томатный, сметанный, грибной. Соус можно подать отдельно в соуснике.

Требования к качеству:

Внешний вид – форма кирпичика с закругленными краями, ровные края без трещин на поверхности, равномерно обжаренные с обеих сторон.

Консистенция – пышная, однородная. Без кусочков непротертого картофеля.

Цвет – золотистый, на разрезе белый или кремовый.

Вкус, запах, – овощей.

Реализуют при t 60-65⁰С не более 2 часов

2

150 кг. масса брутто в январе % отходов 40, в ноябре 30%

150 брутто - 100%

$X - 40\% \quad X = (150 \times 40) : 100 = 60$ масса отходов в ноябре

150 брутто – 100%

$X - 30\% \quad X = (150 \times 30) : 100 = 45$ масса отходов в январе

60-45= 15 кг разница в массе отходов

БИЛЕТ №19

Голубцы овощные

1 Кочан капусты (с удаленной кочерыжкой) отваривают в подсоленной воде до полуготовности, разбирают на отдельные листья, утолщенные части листьев слегка отбивают. На подготовленные листья капусты кладут фарш, заворачивают в виде конверта. Голубцы укладывают на противень или сковороду, обжаривают, заливают соусом сметанным или сметанным с томатом и запекают.

Для фарша: мелко нарезанные овощи пассеруют, добавляют зелень петрушки, соединяют с вареным рассыпчатым рисом, все перемешивают.

Подача: при отпуске кладут на подогретую порционную тарелку по 2 шт на порцию, поливают соусом, в котором они тушились.

Требования к качеству:

Внешний вид – форма правильная, равномерно обжаренные с обеих сторон.

Консистенция – мягкая.

Цвет, вкус, запах – овощей и соуса из которых приготовлено блюдо.

Реализуют при t 60-65⁰С не более 2 часов

2

25 г нетто на 1 порцию – 75%(25 % отходов в марте)

X брутто – 100% $X = 33,3$ г На 100 порций 3330г

БИЛЕТ №20

Рагу из овощей

1 Нарезанный дольками или кубиками картофель и корни слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают, цветную — разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным, или томатным, или сметанным и тушат 10—15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту или вареную цветную капусту и продолжают тушить 15—20 мин. За 5—10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

Подача: при отпуске кладут в баранчик или на порционную сковороду, поливают маслом. Посыпают зеленью..

Требования к качеству:

Внешний вид – кусочки одинаковой формы и размеров, форма нарезки сохранена.

Консистенция – мягкая, сочная.

Цвет, вкус, запах – овощей из которых приготовлено блюдо.

Реализуют при $t\ 60-65^{\circ}\text{C}$ не более 2 часов

2

80 г нетто на 1 порцию на 100 порций 8000г

в марте 40% отходов

8000 – 60%

X брутто – 100% $X=(8000 \times 100):60=13333\text{г}$

БИЛЕТ №21

Рыба (филе) отварная

1 Рыбу, разделанную на филе с кожей и реберными костями, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают два-три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3—5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85—90 °С в течение 5—7 мин, считая с момента закипания воды. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30—40 мин.

Подача: при отпуске кладут на подогретую тарелку кладут гарнир, рядом кладут рыбу кожей вверх. Гарнир поливают маслом, рыбу бульоном. Отдельно в соуснике подают соус или подливают к рыбе.

Требования к качеству:

Внешний вид – рыба одним куском. Полностью проварена, должна сохранить свою форму.

Консистенция – мягкая, сочная.

Цвет, вкус, запах – соответствуют данному виду рыбы, кореньям и специям.

Реализуют при $t\ 60-65^{\circ}\text{C}$ не более 30 минут

2

На 1 порцию в ресторане необходимо 214г окуня

Из 25000г выходит 116 порций

Для 1 порции 150г гарнира для 116 порций $150 \times 116=17400\text{г}$ гарнира

БИЛЕТ №22

Рыба жареная

1 Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей и реберными костями, посыпают солью, перцем, панируют в муке, кладут на разогретые с жиром противень или сковороду, жарят с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Подача: при отпуске кладут на подогретую тарелку кладут гарнир, рядом кладут рыбу кожей вверх, поливают маслом. Отдельно в соуснике подают соус или поливают им рыбу.

Внешний вид: рыба одним куском, полностью прожарена, сохранить свою форму.

Поверхность покрыта ровной поджаристой корочкой.

Консистенция – мягкая, сочная.

Цвет, вкус – соответствуют данному виду рыбы.

Запах – рыбы и жира.

Реализуют при t 60-65⁰С не более 3 часов

2

на 1 порцию 165 г на 15 $15 \times 165 = 2475$

165г брутто-100%

119г – X $X = (119 \times 100) : 165 = 72\%$ $100 - 72 = 28\%$ отходы

БИЛЕТ №23

Рыба в тесте жареная

1 Филе без кожи и костей (рыба с костным скелетом) или порционные куски без кожи и хрящей (рыба семейства осетровых) нарезают на кусочки толщиной 1—1,5 см и длиной 5—6 см. Затем рыбу маринуют 20—30 мин в растительном масле, смешанном с кислотой лимонной, солью, перцем черным молотым и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Просеянную муку разводят теплым молоком или водой с температурой 20—30 °С, размешивают, чтобы не было комков, добавляют немного растительного масла, желтки яиц, соль и оставляют на 10—15 мин для набухания клейковины. Перед жареньем в тесто вводят взбитые белки и размешивают. Подготовленную рыбу при помощи поварской иглы погружают в тесто жарят в жире (фритюре), нагретом до 180—190 °С.

При отпуске рыбу кладут в виде пирамиды, рядом — ломтики лимона. Соус подают отдельно

Подача: При отпуске рыбу кладут в виде пирамиды, рядом — ломтики лимона. Соус подают отдельно

Внешний вид: 6-8 кусочков на 1 порцию. Рыба должна быть хорошо прожаренной, но сочной.

Консистенция – рыбы плотная, сочная, тесто пористое пышное.

Цвет - золотистый

Вкус и запах – рыбы.

Реализуют при t 60-65⁰С не более 3 часов

2

На 1 порцию 140г на 15 $15 \times 140 = 2100$

140г брутто-100%

67г нетто – X $X = (67 \times 100) : 140 = 48\%$ $100 - 48 = 52\%$ отходов

БИЛЕТ №24

Котлеты или биточки рыбные

1 Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8—10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают маргарином.

Подача: при отпуске котлеты или биточки кладут на подогретую тарелку, рядом выкладывают гарнир. Изделия поливают маслом. Отдельно в соуснике подают соус или поливают им биточки.

Внешний вид: изделия должны сохранять свою форму, не иметь трещин. Поверхность покрыта ровной поджаристой корочкой.

Консистенция – однородная, мягкая, сочная.

Цвет – на разрезе от белого до серого.

Запах, вкус, – рыбы.

Реализуют при t 60-65⁰С не более 3 часов

2

Для приготовления котлетной массы 1 порции в кафе необходимо 110г

$5355 : 105 = 51$ порция

БИЛЕТ №25

Бефстроганов

1 Нарезанное широкими кусками мясо отбивают до толщины 5—8 мм и нарезают брусочками длиной 30—40 мм массой по 5—7 г. Полученные кусочки кладут ровным тонким слоем на сковороду с жиром, разогретым до температуры 150—180 °С, посыпают солью и перцем и жарят, непрерывно помешивая, в течение 3—4 мин. Из пассерованной без жира муки, сметаны, соуса “Южного” согласно рецептуре приготавливают соус. В соус кладут пассерованный лук, заливают им обжаренное мясо и доводят до кипения. Соус “Южный” можно исключить, соответственно увеличив закладку сметаны. Отпускают бефстроганов вместе с соусом, гарнир подают отдельно (по III колонке допускается совместная подача).

Подача: при отпуске бефстроганов кладут на подогретую порционную тарелку, посыпают измельченной зеленью, рядом укладывают гарнир.

Внешний вид: мясо должно иметь одинаковую форму нарезки - брусочек.

Консистенция – мягкая, сочная, без грубых пленок и сухожилий.

Цвет – мяса серый.

Запах, вкус – свойственный данному виду мяса.

Реализуют при t 60-65⁰С не более 2 часов

2

182 кг брутто-100%

X кг нетто – 9.8% X=(182x9,8):100=17.84 кг

Для приготовления 1 порции в кафе необходимо 162г мяса брутто.

17.84:0.162=110 порций

БИЛЕТ №26

Гуляш

1 Нарезанное кубиками по 20—30 г и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассерованного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, перец, заливают им мясо и тушат еще 25—30 мин. За 5—10 мин до готовности кладут лавровый лист. В гуляш из говядины можно добавить чеснок (0,8 г нетто на порцию). Гуляш можно готовить со сметаной (15—20 г на порцию).

Подача: при отпуске гуляш кладут на подогретую порционную тарелку, посыпают измельченной зеленью, рядом укладывают гарнир.

Внешний вид: мясо должно иметь одинаковую форму нарезки – кубик.

Консистенция – мягкая, сочная, без грубых пленок и сухожилий.

Цвет – от темно-красного до коричневого.

Запах, вкус – овощей и специй.

Реализуют при t 60-65⁰С не более 2 часов.

2

140 кг брутто-100%

X – 13.4% X=(140x13.4):100=18.76 кг

18,76:0,107(масса брутто 1 порции)=175порций

БИЛЕТ №27

Жаркое по-домашнему

1 Мясо нарезают по 2—4 куску на порцию массой по 30—40 г, картофель и лук — дольками, затем мясо и овощи обжаривают по отдельности.

Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатное пюре. соль, перец и бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5—10 мин до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром в горшочках. Блюдо можно готовить без томатного пюре.

Подача: при отпуске блюдо подают в горшочке, в котором оно тушилось или кладут на подогретую порционную тарелку горкой.

Внешний вид: мясо и овощи должно иметь одинаковую форму нарезки.

Консистенция – мягкая, сочная, без грубых пленок и сухожилий.

Цвет – темно-красный.

Запах, вкус – овощей, мяса и специй.

Реализуют при t 60-65⁰С не более 2 часов.

2

24г на 1 порцию на 30 порций 30x24=720г

% отходов 16%

720 брутто – 100%

X нетто – 84%

X=(720x84):100=604.8

БИЛЕТ №28

Котлеты домашние

1 Для приготовления изделий с добавлением хлеба измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перец (иногда репчатый лук) и перемешивают. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу еще раз перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом. Полуфабрикаты кладут на сковороду или противень с жиром, нагретым до температуры 150—160 °С, и обжаривают 3—5 мин с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250—280 °С (5—7 мин).

Подача: при отпуске на подогретую порционную тарелку кладут гарнир, рядом котлеты, поливают растопленным маслом или подливают соус.

Внешний вид: должны сохранять свою форму, запанированы тонким слоем. Поверхность – без трещин и разрывов, ровная, покрытая румяной корочкой.

Консистенция – сочная, пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий, не допускается розово – красный оттенок.

Цвет – поджаристая корочка.

Запах, вкус – мяса и специй.

Реализуют при t 60-65⁰С не более 30 минут.

2

Для приготовления 1 порции массой 41г необходимо 12.15г свинины обрезной. Для 15 порций 15x12.15=182.25г

БИЛЕТ №29

БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ

1 В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5x5 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят. При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарении.

Подача: при отпуске на подогретую порционную тарелку кладут гарнир, рядом котлеты, поливают растопленным маслом или подливают соус.

Внешний вид: должны сохранять свою форму, запанированы тонким слоем. Поверхность – без трещин и разрывов, ровная, покрытая румяной корочкой.

Консистенция – сочная, пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий, не допускается розово – красный оттенок.

Цвет – поджаристая корочка.

Запах, вкус – мяса и специй.

Реализуют при t 60-65⁰С не более 30 минут.

2

110 кг брутто – 100%

X кг нетто – 41,1%

X=(110x41.1):100=45.21кг

Для 1 порции 82г из 45.21 кг –X X=45.21:0.82=55 порций

БИЛЕТ №30

Омлет, фаршированный мясными продуктами

1 Мясопродукты на фарш нарезают ломтиками или кубиками, почки или печень — тонкими ломтиками, обжаривают с жиром (за исключением грудинки, которую используют в отварном виде), добавляют соус и кипятят 1—2 мин.

К яйцам или меланжу добавляют молоко или воду и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растопленным жиром и жарят. Когда масса слегка загустеет, на середину кладут фарш, закрывают с двух сторон загустевшей массой, придав форму пирожка, и дожаривают. Готовый омлет перекалывают на тарелку швом вниз.

Подача: при отпуске укладывают на подогретую порционную тарелку поливают растопленным маслом.

Внешний вид: форма пирожка, омлет без трещин на поверхности подрумяненная корочка, гарнир нарезан мелким кубиком.

Консистенция – мягкая, однородная, эластичная. Гарнир сочный.

Цвет – румяная корочка.

Запах, вкус – свежих яиц и гарнира.

Реализуют при t 60-65⁰С не более 30 минут.

2

На 1 порцию 23г колбасы на 25 порций – х. $X=23 \times 25=575$ г колбасы вареной.

БИЛЕТ №31

Сырники из творога

1 В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5—6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5—7 мин.

Подача: при отпуске укладывают на подогретую порционную тарелку по 2 шт. на порцию с сахаром. Сметаной. вареньем.

Внешний вид: форма правильная круглая, поверхность ровная без трещин.

Консистенция – мягкая, однородная, без крупинок внутри.

Цвет – румяная корочка.

Запах, вкус – творога, кисло-сладкий.

Реализуют при t 60-65⁰С не более 15 минут.

2

На 1 порцию по 2 варианту необходимо 152г творога. Из 10 кг – Х.

$X=10:0.152=65$ порций

БИЛЕТ №32

Компот из свежих плодов

1 Яблоки или груши, или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10—12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6—8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы или персики, или абрикосы перебирают, моют, нарезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

Подача: при отпуске в охлажденном виде наливают в стаканы.

Внешний вид: плоды или ягоды целые или нарезанные, сохранившие свою форму, не переваренные, занимают 2/3 или 1/4 объема.

Цвет – прозрачный, от светлого до коричневого.

Запах, вкус – сладкий или с чуть кисловатым привкусом, ароматом используемых фруктов и ягод.

Реализуют при $t 0-14^{\circ}\text{C}$ не более суток.

2

227г яблок на 1000г компота на порцию 200г – X. $X=227:5=45.4$

На 20 порций $20 \times 45.4 = 908\text{г}$ яблок

БИЛЕТ №33

Компот из смеси сухофруктов

1 Подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности.

Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1—2 ч, яблоки — 20—30 мин, чернослив, урюк, курагу — 10—20 мин, изюм — 5—10 мин.

Компот из плодов или ягод сушеных готовят накануне для того, чтобы он настоялся.

Подача: при отпуске в охлажденном виде наливают в стаканы.

Внешний вид: плоды или ягоды целые или нарезанные, сохранившие свою форму, не переваренные, занимают $\frac{2}{3}$ или $\frac{1}{4}$ объема.

Цвет – прозрачный, от светлого до коричневого.

Запах, вкус – сладкий или с чуть кисловатым привкусом, ароматом используемых фруктов и ягод.

Реализуют при $t 0-14^{\circ}\text{C}$ не более суток.

2

На 1000г компота 100г сахара на 200г – X. $X=20\text{г}$

На 40 порций 800г

БИЛЕТ №34

Желе из плодов или ягод свежих

1 Из перебранных и промытых ягод отжимают сок и хранят его на холоде. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой и варят 5—8 мин. Отвар процеживают, добавляют сахар, нагревают до кипения, удаляют с поверхности сиропа пену, затем добавляют подготовленный желатин, размешивают его до полного растворения, вновь доводят до кипения, процеживают.

В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, разливают в порционные формочки и оставляют на холоде при температуре от 0 до 8°C в течение 1,5—2 ч для застывания.

Перед отпуском формочку с желе (на $\frac{2}{3}$ объема) погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку.

Подача: при отпуске в охлажденном виде на пирожковой тарелке или в креманке или вазочке, в которой готовили.

Внешний вид: форма соответствует той посуде, в которой готовили, или в виде квадрата или треугольника.

Консистенция – студнеобразная.

Цвет – прозрачный или не прозрачный, соответствует продукту.

Запах, вкус – сладкий с привкусом и ароматом используемых фруктов и ягод.

Реализуют при $t 0-14^{\circ}\text{C}$ не более суток.

2 на 1000г готового желе в ресторане необходимо 30г. желатина.

1000 -30

X – 45 $X=(1000 \times 45):30=1500\text{г}$ готового желе 1500: на массу 1 порции 100г Ответ:

15 порций

БИЛЕТ №35

Самбук яблочный или сливовый

1 Яблоки (без семенного гнезда) или сливы после удаления косточек укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу; затем их охлаждают и протирают. В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы. Подготовленный желатин ставят на водяной бане, помешивая, дают ему полностью раствориться и процеживают, затем вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком. Массу разливают в формы и охлаждают.

Подача: при отпуске вынимают из формочки укладывают в креманку или вазочку, поливают сладким соусом.

Внешний вид: однородная мелкопористая пышная масса

Консистенция – упругая.

Цвет – в зависимости от используемого продукта.

Запах, вкус – сладкий с кисловатым привкусом и ароматом.

Реализуют при $t\ 60^{\circ}\text{C}$ не более 30 минут.

2

На порцию 100г 79.5г

40000г-х

х=31 порция

БИЛЕТ №36

Яблоки жаренные в тесте

1 Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Приготавливают тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто. Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто, а затем быстро перекалывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки.

Яблоки жаренные кладут на тарелку и посыпают рафинадной пудрой. Соус абрикосовый или яблочный подают в соуснике.

Подача: при отпуске укладывают на тарелку или блюдо, покрытое бумажной салфеткой. Посыпают сахарной пудрой. В соуснике подают сладкий соус.

Внешний вид: должны быть равномерно покрыты румяной, поджаристой корочкой.

Консистенция – тесто на разрезе – пышное, желтое, с пустотами, яблоки – белые, мягкие.

Цвет – румяная, поджаристая корочка.

Запах, вкус – сладкий с привкусом и ароматом яблок.

Реализуют при $t\ 60^{\circ}\text{C}$ не более 30 минут.

2

На 1 порцию 20г, на 70 порций $20 \times 70 = 1400\text{г}$. Масса одного яйца принята за 40г. $1400:40 = 35$ яиц

БИЛЕТ №37

Кисель из плодов или ягод свежих

1 Клюкву или бруснику, или смородину, перебирают, удаляют плодоножки и моют. Ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5—6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10—15 мин и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок.

Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Подача: при отпуске охлаждают, разливают в стаканы или креманки, поверхность посыпают сахаром, затем окончательно охлаждают до $t\ 10-14^{\circ}\text{C}$ и отпускают.

Внешний вид: прозрачные, однородные, без комков заварившегося крахмала, нетягучие.

Не допускается на поверхности наличие пленки.

Консистенция – сливоч.

Запах и цвет – использованных ягод.

Вкус – сладкий с привкусом и ароматом использованных ягод.
Реализуют при $t 10^0-14^0\text{C}$ не более суток.

$$\begin{array}{l} 2 \\ 105\text{г} - 1000\text{г} \\ X - 200 \quad X=(105 \times 200) : 1000 = 21\text{г на 1 порцию массой } 200\text{г} \\ 10500 : 21 = 500 \text{ порций} \end{array}$$

БИЛЕТ №38

1 Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5—8 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Подача: при отпуске охлаждают, разливают в стаканы или креманки, поверхность посыпают сахаром, затем окончательно охлаждают до $t 10-14^0\text{C}$ и отпускают.

Внешний вид: прозрачный.

Консистенция – однородная.

Запах и цвет – использованных ягод.

Вкус – сладкий с привкусом и ароматом использованных ягод.

Реализуют при $t 10^0-14^0\text{C}$ не более суток.

$$\begin{array}{l} 2 \\ 132\text{г} \text{ клюквы} - 120\text{г} \text{ сахара} \\ 5000\text{г} \text{ клюквы} - X \text{ сахара} \quad X=4545\text{г} \text{ сахара} \end{array}$$

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация: повар

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: повар

2 курс I полугодие

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем,

инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат из рыбы «Тушка с головой фаршированная »

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат из рыбы «Тельное»

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Зразы рубленые» из рыбы

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты
Полуфабрикат «Люля-кебаб»,

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты
Полуфабрикат «Домашние котлеты»,

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты
Полуфабрикат «Киевские котлеты»

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты
Полуфабрикат «Шницель без панировки» из свинины

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Бифштекса натурального рубленного»,

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Котлет пожарских» из птицы,

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Шницель столичный» из курицы,

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты:

Полуфабрикат «Котлеты панированные» из птицы

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Котлеты натуральные» из птицы

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Поджарка из свинины»,

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Рулет из птицы с грибным фаршем»,

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Печень по деревенски»

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Свинина в кисло-сладком соусе»

Задание 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Биточки из свинины»

Задание 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат из рыбы «Рыба жареная кругляшами»,

Задание 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Мясо по капитански»,

Задание 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Печень по строгоновски»,

Задание 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Зразы рубленые натуральные» из рыбы,

Задание 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.2,

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Котлета натуральная из свинины»,

Задание 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Рулет из курицы с черносливом»,

Задание 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат полуфабриката «Фрикадельки из рыбы»

Задание 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.2.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Гуляш из свинины»,

Задание 26

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат из рыбы «Горбуша фаршированная»

Задание 27

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Рулет из курицы с огурцом»,

Задание 28

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Хлебцы рыбные» из рыбы,

Задание 29

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Эскалоп»

Задание 30

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Лангет»

Задание 31

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Мясо шпигованное»

Задание 32

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 08, ОК 09

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Приготовить полуфабрикаты

Полуфабрикат «Ромштекс»

Критерии оценки практических работ:

- оценка "5" (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ для выполнения практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "4" (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- оценка "2" (неудовлетворительно) - аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ
краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

МАТЕРИАЛ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА
по учебной практике

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Учебная практика входит в программу профессиональных модулей и является обязательными для обучающихся, осваивающих ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная практика проводится параллельно с изучением междисциплинарного курса и нацелена на формирование у обучающихся первоначальных практических умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности.

Материал дифференцированного зачета предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной практики профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

2. Содержание дифференцированного зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

2.1 В результате аттестации, обучающихся по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Показатели оценки результата
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	выполнение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных закусок порциями с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	-выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача блюд в соответствии с выбранным ассортиментом
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	-выполнение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача соусов в соответствии с выбранным ассортиментом

Показатели оценки сформированности общих компетенций:

Общие компетенции	Показатели оценки результата
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.</p>
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ; -демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей</p>
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности</p>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию</p>
<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.</p>
<p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения -демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией</p>
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;</p>
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию</p>
<p>ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию,</p>

	способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений.
--	--

Время выполнения работы от 3 до 4 часов в зависимости от вида задания.

Выполнение заданий дифференцированного зачета производится в «Учебном кулинарном цехе».

Рабочие места для студентов в учебном кулинарном цехе оснащены всем необходимым стандартным оборудованием и инвентарем:

- производственные столы;
- производственные ванны;
- бытовые раковины;
- электрические плиты;
- пароконвекционный шкаф;
- пароварка;
- электрофритюрница;
- микроволновая печь;
- термостат для горячей воды;
- водонагреватель;
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, взбивальная и тестомесильная машина, блендер погружной, миксер)
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- производственный инвентарь и инструменты;
- кухонная и наплитная посуда;
- столовая посуда;
- приборы;
- стеллажи для сушки посуды;
- шкафы для хранения инвентаря;
- емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок;
- ножи поварская тройка.

Во всех заданиях на проверку правильности выполнения трудовых приемов предусмотрено соблюдение охраны труда и правил техники безопасности.

Инструкция по охране труда:

№ ТБ-22 по технике безопасности при уборке помещений;

№ ТБ-17 по технике безопасности при работе с режущими инструментами;

№ ИОТ-33 по охране труда;

№ ТБ-18 по технике безопасности при работе с электронагревательными приборами;

№ ТБ-14 инструкция по технике безопасности при работе с бытовыми электроприборами (холодильник, кухонный комбайн, мясорубка).

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

Специальность: Технология продукции общественного питания

Инструкция по выполнению: внимательно прочитайте задание.

На выполнение дифференцированного задания по учебной практике отводится от 3-4 часа. В процессе аттестации проводится оценка практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта работы в части освоения ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Основного вида профессиональной деятельности, освоения общих и профессиональных компетенций.

Инструкция:

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технико-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями «Учебно-кулинарного цеха».

Задание 1

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Салата «Цезарь» с курицей. Заправка для «Цезаря».

Задание 2

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Салата «Греческий».

Задание 3

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Брускетта с сыром Фета и томатами.

Задание 4

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Салат-коктейль «Фантазия». Соус хрен.

Задание 5

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Морепродукты под майонезом. Соус майонез.

Задание 6

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Канапе с сыром и ветчиной. Соус «Айоли».

Задание 7

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Рыба заливная с гарниром.

Задание 8

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Курица фаршированная (галантин).

Задание 9

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Салат «Парижель».

Задание 10

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Салат «Флорида».

Задание 11

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Салат «Петергоф». Соус «Шантильи».

Задание 12

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;
Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления
Время выполнения задания: 4 часа
Выполнить приготовление: Тапас с томатами. Соус «Песто».

Задание 13

Подготовить рабочее место;
Выполнить обработку продуктов и сырья;
Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления
Время выполнения задания: 4 часа
Выполнить приготовление: Паштет из печени. Соус «Шарон».

Задание 14

Подготовить рабочее место;
Выполнить обработку продуктов и сырья;
Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления
Время выполнения задания: 4 часа
Выполнить приготовление: Террин из ветчины с петрушкой.

Задание 15

Подготовить рабочее место;
Выполнить обработку продуктов и сырья;
Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления
Время выполнения задания: 4 часа
Выполнить приготовление: Фруктовые канапе. Апельсиновая заправка для салатов.

Задание 16

Подготовить рабочее место;
Выполнить обработку продуктов и сырья;
Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления
Время выполнения задания: 4 часа
Выполнить приготовление: Фаршмак из сельди. Заправка горчичная для сельди.

Задание 17

Подготовить рабочее место;
Выполнить обработку продуктов и сырья;
Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления
Время выполнения задания: 4 часа
Выполнить приготовление: Рулет «Банкетный».

Задание 18

Подготовить рабочее место;
Выполнить обработку продуктов и сырья;
Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления
Время выполнения задания: 4 часа
Выполнить приготовление: Салат-коктейль «Аппетитный». Соус майонез со сметаной.

Задание 19

Подготовить рабочее место;
Выполнить обработку продуктов и сырья;
Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа
Выполнить приготовление: Пате из птицы и мяса.

Задание 20

Подготовить рабочее место;
Выполнить обработку продуктов и сырья;
Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления
Время выполнения задания: 4 часа
Выполнить приготовление: Роллы «Филадельфия».

Задание 21

Подготовить рабочее место;
Выполнить обработку продуктов и сырья;
Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления
Время выполнения задания: 4 часа
Выполнить приготовление: Заливное из птицы. Майонез «Банкетный».

Задание 22

Подготовить рабочее место;
Выполнить обработку продуктов и сырья;
Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления
Время выполнения задания: 4 часа
Выполнить приготовление: Салат «Черчилль». Итальянская заправка для салатов.

Задание 23

Подготовить рабочее место;
Выполнить обработку продуктов и сырья;
Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления
Время выполнения задания: 4 часа
Выполнить приготовление: Салат «Нептун». Соус «Равигот».

Задание 24

Подготовить рабочее место;
Выполнить обработку продуктов и сырья;
Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления
Время выполнения задания: 4 часа
Выполнить приготовление: Сэндвич с курицей. Итальянская заправка.

Задание 25

Подготовить рабочее место;
Выполнить обработку продуктов и сырья;
Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления
Время выполнения задания: 4 часа
Выполнить приготовление: Рулет из птицы.

Задание 26

Подготовить рабочее место;
Выполнить обработку продуктов и сырья;
Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления
Время выполнения задания: 4 часа
Выполнить приготовление: Салат «Ривьера». Салатная заправка.

Задание 27

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Тапас с сыром и маслинами. Соус «Тартар».

Задание 28

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Террин из птицы с беконом.

Задание 29

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Амюз Буш овощной. Французская заправка.

Задание 30

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное холодное блюдо согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Профитроли с печенью трески. Соус «Ремуляд».

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

1. Правильно приготовить канапе, легкие и сложные холодные закуски в соответствии технологией приготовления:
 - а) организовать рабочее место;
 - б) провести оценку качества сырья;
 - в) подготовка продуктов;
 - г) приготовить канапе, легкие и сложные закуски;
 - д) подача готового блюда.
2. Правильно приготовить сложные холодные блюда из рыбы, мяса, птицы в соответствии с технологией приготовления:
 - а) произвести расчет массы сырья;
 - б) организовать рабочее место;
 - в) провести оценку качества сырья;
 - г) подготовить продукты;
 - д) приготовить сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;
 - е) подача готового блюда.
3. Правильно приготовить сложные холодные соусы в соответствии с технологией приготовления:
 - а) произвести расчет массы сырья;
 - б) организовать рабочее место;
 - в) провести оценку качества сырья;

- г) подготовить продукты;
- д) приготовить сложные холодные соусы;
- е) подача сложного холодного соуса.

Критерии оценки проверочной работы

Набрано баллов	22	18	13	12 и менее
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

№ проверки	Наименование проверок	Критерии оценки проверочной работы			
		«5» балла	«4» балла	«3» балла	«2» балла
	Подбор и правила пользования приспособлениями и инструментами.	Результат достигнут с наибольшей чистотой выполненной работы	Имеются значительные отклонения от норм	Значительные отклонение от нормы	Грубейшие нарушения при выполнении данных операций
1	Организация рабочего места.	соблюдено	соблюдено с не значительными и отклонениями	Соблюдено с отклонениями	Несоблюдено
2	Выполнение норм времени	100-90%	89-80%	79-70%	Менее 70%
3	Качественное выполнение технологических операций	соблюдено	Соблюдено с не значительными и отклонениями	Соблюдено с отклонениями	Несоблюдено
4	Соблюдение технологической последовательности.	соблюдено	Соблюдено с значительными отклонениями	Соблюдено с отклонениями	Несоблюдено
5	Соблюдение правил техники безопасности	соблюдено	Соблюдено с значительными и отклонениями	Соблюдено с грубыми отклонениями	Несоблюдено
6	Контроль качества выполненных работ	соблюдено	Соблюдено с значительными отклонениями	Соблюдено с грубыми отклонениями	Несоблюдено

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ
краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

МАТЕРИАЛ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА
по учебной практике

**ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции**

**МДК 03.01 Организация процесса приготовления сложной горячей
кулинарной продукции**

подготовки специалистов среднего звена
по специальности

Код специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Дальнегорск, 2020

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Учебная практика входит в программу профессиональных модулей и является обязательными для обучающихся, осваивающих ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Учебная практика проводится параллельно с изучением междисциплинарного курса и нацелена на формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности.

Материал дифференцированного зачета предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной практики профессионального модуля: ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

2. Содержание дифференцированного зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.1 В результате аттестации, обучающихся по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	В результате освоения модуля обучающийся должен уметь: <ul style="list-style-type: none">- - производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных супов.- - проверять качество продуктов для приготовления сложных супов.- - организовывать технологический процесс приготовления сложных супов.- - органолептическая оценка качества продуктов и готовых сложных супов.- - демонстрировать приготовление сложных супов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.
ПК 3.2. Организация приготовления сложных горячих соусов	В результате освоения модуля обучающийся должен уметь: <ul style="list-style-type: none">- демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов- использовать различные технологии приготовления холодных сложных горячих соусов- производить расчеты по формулам;- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных горячих соусов- - оценивать качество и безопасность сложных горячих соусов различными методами;
ПК 3.3 Организация	В результате освоения модуля обучающийся должен

<p>приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра - использовать различные технологии приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра производить расчеты по формулам; - использовать различные технологии приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра производить расчеты по формулам; - оценивать качество и безопасность сложных сложных блюд из овощей, грибов и сыра
<p>ПК 3.4 . Организация приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы</p>	<p>В результате освоения модуля обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы - использовать различные технологии приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы производить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы; - оценивать качество и безопасность сложных сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Понимание сущности и социальной значимости будущей профессии; применение профессиональных знаний в практической деятельности; ответственность за качество своей работы.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Организует и планирует собственную деятельность; демонстрирует понимание цели и способов ее достижения; выполняет деятельность в соответствии с целью и способами, определенными руководителем.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Анализ и контроль ситуации; выбор соответствующего метода решения в зависимости от ситуации; проявление ответственности за принятое решение.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Извлечение и анализ информации из различных источников; использование различных способов поиска информации; применение найденной информации для решения профессиональных задач.</p>
<p>ОК 5.Использовать</p>	<p>Применение компьютерных навыков; выбор</p>

информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	компьютерной программы в соответствии с решаемой задачей; использование ПО для решения профессиональных задач.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу членов команды; контроль работы сотрудников; проверка и оценка результатов работы подчиненных.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Проявление интереса к обучению; использование знаний на практике; определение задач своего профессионального и личностного развития; планирование своего обучения.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Понимание целей и содержания профессиональной деятельности; использование новых решений и технологий для оптимизации профессиональной деятельности.

Время выполнения работы 3-4 часа в зависимости от вида задания.

Выполнение задания дифференцированного зачета проводится в «Учебно-кулинарном» цехе

Рабочие места для студентов в учебно-производственном цехе оснащены всем необходимым стандартным

оборудованием: миксер (погружной), овоскоп, производственный стол, стеллаж передвижной, моечная ванна; шкаф холодильный; плиты электрические или с индукционным нагревом; шкаф пароконвекционный; фритюрница.

инвентарем: емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок; термометр со щупом; мерный стакан; венчик; ложки; миски из нержавеющей стали; сито; лопатки (металлические, силиконовые); щипцы универсальные; ножи поварской тройки; корзины для отходов; набор кастрюль.

Во всех заданиях на проверку правильности выполнения трудовых приемов предусмотрено соблюдение охраны труда и правил техники безопасности:

Инструкция по технике безопасности № ТБ-17 от 09 января 2019 г;

Инструкция по пожарной безопасности № 19 от 09 января 2019 г;

Инструкция по технике безопасности при уборке помещений № ТБ-22 от 09 января 2019;

Инструкция по технике безопасности при работе с режущими инструментами № ТБ-17 от 09 января 2019;

Инструкция по охране труда для повара № ИОТ – 33 от 09 января 2019;

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Инструкция по выполнению:

На проведение дифференцированного зачета по учебной практике отводится не более четырех академических часов. В процессе аттестации проводится оценка формирования практических профессиональных умений и приобретения первоначального практического опыта работы в части освоения основного вида профессиональной деятельности, освоения общих и профессиональных компетенций.

Инструкция по выполнению зачетной работы:

- подготовить рабочее место;
- произвести расчет закладки сырья;
- подготовить сырье;
- произвести МКО;
- подготовить п/ф ;
- приготовить блюдо;
- оформить подачу

Задание № 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кулинарного цеха

Время выполнения задания 2 часа

Текст задания:

Приготовить и оформить для подачи: Суп крестьянский. Рыба жареная с луком по-ленинградски. Соус паровой.

Задание № 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кулинарного цеха

Время выполнения задания 2 часа

Текст задания:

Приготовить и оформить для подачи: Суп-пюре из печени. Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски

Задание № 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кулинарного цеха

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

Приготовить и оформить для подачи: Суп-пюре из разных овощей. Зразы рыбные с черносливом. Соус белый с рассолом.

Задание № 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кулинарного цеха

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

Приготовить и оформить для подачи: Суп-харчо с орехами. Драники по-домашнему. Соус сметанный.

Задание № 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кулинарного цеха

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

Приготовить и оформить для подачи: Бульон прозрачный с мясными фрикадельками. Шницель из разных овощей в молочном соусе.

Задание № 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кулинарного цеха

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

Приготовить и оформить для подачи: Суп Минестроне. Говядина, фаршированная грибами.

Задание № 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кулинарного цеха

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

Приготовить и оформить для подачи: Суп Хирсама(суп из субпродуктов с лапшой домашней), перец фаршированный овощами и рисом. Соус молочный.

Задание № 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кулинарного цеха

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

Приготовить и оформить для подачи: Солянка сборная мясная, чахохбили.

Задание № 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кулинарного цеха

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

Приготовить и оформить для подачи: лагман, котлеты натуральные из филе курицы под соусом паровым с грибами.

Задание № 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.2., ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9

Инструкция: внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кулинарного цеха

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:

Приготовить и оформить для подачи: Щи боярские, картофельный graten. Соус бешамель.

Информационные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, изд. Москва 1998 «Дело и сервис»;

2. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

3. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

Для выполнения задания по дифференцированному зачету студенту необходимо выполнить следующие операции:

- подготовить инвентарь, посуду, ножи.
- произвести расчет закладки сырья на две порции.
- подготовить сырье, необходимое для приготовления блюд
- произвести МКО овощей: промывание, очистка, нарезка согласно ТК.
- произвести МКО рыбы: размораживание, разделка, приготовления п/ф.
- произвести МКО мяса: обмывание, обсушивание, зачистка, кулинарная разделка, приготовление п/ф;
- произвести МКО птицы: промывание, приготовление п/ф.
- приготовить блюдо согласно технологии приготовления, прописанной в ТК.

Внешний вид, вкус, запах, консистенция, температура подачи блюда, температура подачи блюда тарелки должны соответствовать.

- студенту необходимо проявить аккуратность, креативность подачи блюда и соблюдение правильности подачи, согласно ТК.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

	Критерии оценки	Количество баллов
1.	Организация рабочего места.	1 балл
2.	Подбор и правила пользования приспособлениями и инструментами.	3 балла
3.	Качественное выполнение технологических операций	5,4,3 балла
4.	Соблюдение технологической последовательности.	5,4,3 балла
5.	Соблюдение правил техники безопасности	3,2,1 балл
6.	Контроль качества выполненных работ.	5,4,3 балла

Критерии оценки проверочной работы

Набрано баллов	22	18	13	12 и менее
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**МАТЕРИАЛ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА
по учебной практике**

**ПМ. 04 Организация процесса приготовления и
приготовление сложных хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий**

подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания

г. Дальнегорск, 2021

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Учебная практика входит в программу профессиональных модулей и является обязательными для обучающихся, осваивающих ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная практика проводится параллельно с изучением междисциплинарного курса и нацелена на формирование у обучающихся первоначальных практических умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности.

Материал дифференцированного зачета предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной практики профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2. Содержание дифференцированного зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

2.1 В результате аттестации, обучающихся по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Показатели оценки результата
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соблюдение правильной организации рабочих мест и участков в различных цехах, безопасной эксплуатации оборудования. - оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- выполнение технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; - оформление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с выбранным ассортиментом.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- выполнение технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой;

	- оформление мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с выбранным ассортиментом.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- выполнение технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; - оформление сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с выбранным ассортиментом.

Показатели оценки сформированности общих компетенций:

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ; -демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для

профессиональной деятельности.	обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения -демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля демонстрация умения анализировать информацию и повышать свою квалификацию
ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений.

Время выполнения работы от 3 до 4 часов в зависимости от вида задания.

Выполнение заданий дифференцированного зачета производится в «Учебном кулинарном цехе».

Рабочие места для студентов в учебном кулинарном цехе оснащены всем необходимым стандартным оборудованием и инвентарем:

- производственные столы;
- производственные ванны;
- бытовые раковины;
- электрические плиты;
- пароконвекционный шкаф;
- микроволновая печь;
- термостат для горячей воды;
- водонагреватель;
- механическое оборудование (взбивальная и тестомесильная машина, блендер погружной, миксер)
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- производственный инвентарь и инструменты;
- кухонная и наплитная посуда;
- столовая посуда;
- приборы;
- стеллажи для сушки посуды;
- шкафы для хранения инвентаря;
- емкости из нержавеющей стали;

- набор разделочных досок;
- кондитерские мешки с набором насадок;
- ножи поварская тройка.

Во всех заданиях на проверку правильности выполнения трудовых приемов предусмотрено соблюдение охраны труда и правил техники безопасности.

Инструкция по охране труда:

№ ТБ-22 по технике безопасности при уборке помещений;

№ ТБ-17 по технике безопасности при работе с режущими инструментами;

№ ИОТ-33 по охране труда;

№ ТБ-18 по технике безопасности при работе с электронагревательными приборами;

№ ТБ-14 инструкция по технике безопасности при работе с бытовыми электроприборами (холодильник, кухонный комбайн, мясорубка).

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

Специальность: Технология продукции общественного питания

Инструкция по выполнению: внимательно прочитайте задание.

На выполнение дифференцированного задания по учебной практике отводится от 3-4 часа. В процессе аттестации проводится оценка практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта работы в части освоения ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Основного вида профессиональной деятельности, освоения общих и профессиональных компетенций.

Инструкция:

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов мучных кондитерских изделий, технико-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями «Учебно-кулинарного цеха».

Задание 1

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Торт «Три шоколада»

Задание 2

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Торт «Радужный»

Задание 3

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;
Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Шоколадные капкейки

Задание 4

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Меренговый рулет

Задание 5

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Морковный торт

Задание 6

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Воздушное пирожное «Анна Павлова»

Задание 7

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Торт «Клубника со сливками»

Задание 8

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Апельсиновое муссовое пирожное

Задание 9

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Торт «Красный бархат»

Задание 10

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Пирожное «Мильфей ванильный с малиной»

Задание 11

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Муссовый торт

Задание 12

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Торт «Молочная девочка»

Задание 13

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Шоколадный брауни с грецкими орехами

Задание 14

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Птифур «Моэль»

Задание 15

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Миндально-апельсиновый твиль

Задание 16

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;
Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Бананово-медовый рождественский маффин

Задание 17

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Корзиночки «Манго»

Задание 18

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Пирожное «Сладкое удовольствие»

Задание 19

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Пирожное «2 мусса»

Задание 20

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Пирожное «Имбирный чизкейк»

Задание 21

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Лимонный пай

Задание 22

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Ореховые капкейки

Задание 23

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Мраморный брауни

Задание 24

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Торт «Цифра»

Задание 25

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Торт «Свадебный»

Задание 26

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Торт «Кукла Барби»

Задание 27

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Торт «Новогодний»

Задание 28

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Торт «Прага»

Задание 29

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Кекс-полента с шоколадом вишнями

Задание 30

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложное хлебобулочное, мучное кондитерское изделие согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Клафути с вишней

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

1. Организовать и произвести приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с технологией приготовления:
 - а) организовать рабочее место;
 - б) провести оценку качества сырья;
 - в) подготовка продуктов;
 - г) приготовить сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб;
 - д) оформление готовых изделий.
2. Правильно приготовить сложные мучные кондитерские изделия и праздничный торт в соответствии с технологией приготовления:
 - а) произвести расчет массы сырья;
 - б) организовать рабочее место;
 - в) провести оценку качества сырья;
 - г) подготовить сырье;
 - д) приготовить сложные мучные кондитерские изделия и праздничный торт;
 - е) оформление изделий.
3. Правильно приготовить мелкоштучные кондитерские изделия в соответствии с технологией приготовления:
 - а) произвести расчет массы сырья;
 - б) организовать рабочее место;
 - в) провести оценку качества сырья;
 - г) подготовить сырьё;
 - д) приготовить мелкоштучные кондитерские изделия;
 - е) оформление изделий.
4. Правильно приготовить и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты в соответствии с технологией приготовления:
 - а) произвести расчет массы сырья;
 - б) организовать рабочее место;
 - в) провести оценку качества сырья;
 - г) подготовить сырьё;
 - д) приготовить использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты;
 - е) использовать в оформлении.

Критерии оценки проверочной работы

Набрано баллов	22	18	13	12 и менее
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

№ проверки	Наименование проверок	Критерии оценки проверочной работы			
		«5» балла	«4» балла	«3» балла	«2» балла
	Подбор и правила пользования приспособлениями и инструментами.	Результат достигнут с наибольшей чистотой выполненной работы	Имеются значительные отклонения от норм	Значительные отклонение от нормы	Грубейшие нарушения при выполнении данных операций
1	Организация рабочего места.	соблюдено	соблюдено с не значительными отклонениями	Соблюдено с отклонениями	Несоблюдено
2	Выполнение норм времени	100-90%	89-80%	79-70%	Менее 70%
3	Качественное выполнение технологических операций	соблюдено	Соблюдено с не значительными отклонениями	Соблюдено с отклонениями	Несоблюдено
4	Соблюдение технологической последовательности.	соблюдено	Соблюдено с значительными отклонениями	Соблюдено с отклонениями	Несоблюдено
5	Соблюдение правил техники безопасности	соблюдено	Соблюдено с значительными отклонениями	Соблюдено с грубыми отклонениями	Несоблюдено
6	Контроль качества выполненных работ	соблюдено	Соблюдено с значительными отклонениями	Соблюдено с грубыми отклонениями	Несоблюдено

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

**краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**МАТЕРИАЛ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА
по учебной практике**

**ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10. Технология продукции общественного питания

г. Дальнегорск, 2021

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Учебная практика входит в программу профессиональных модулей и является обязательными для обучающихся, осваивающих ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная практика проводится параллельно с изучением междисциплинарного курса и нацелена на формирование у обучающихся первоначальных практических умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности.

Материал дифференцированного зачета предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной практики профессионального модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

2. Содержание дифференцированного зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

2.1 В результате аттестации, обучающихся по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Показатели оценки результата
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none">- производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов;- проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных десертов;- организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных десертов;- органолептическая оценка качества продуктов и готовых сложных холодных десертов; демонстрировать приготовление сложных холодных десертов используя различные технологии, оборудование и инвентарь.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<ul style="list-style-type: none">- демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих десертов;- использовать различные технологии приготовления сложных горячих десертов, производить расчеты по формулам;- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления для сложных горячих десертов;- оценивать качество и безопасность сложных горячих десертов различными методами.

Показатели оценки сформированности общих компетенций:

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей специальности; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; -наличие положительных отзывов по итогам педагогической практики; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ; -демонстрация умения планировать деятельность, рассчитывать время и ресурсы в соответствии с поставленной задачей
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-демонстрация умения осуществлять поиск информации с использованием различных источников, включая электронные; -демонстрация умения анализировать информацию
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться интернет-ресурсами.
ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения -демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	-оптимальная организация самостоятельных работ при изучении профессионального модуля демонстрация умения анализировать информацию и

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	повышать свою квалификацию
ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания демонстрация умения анализировать рабочую ситуацию, способности; -осуществлять текущий и итоговый контроль; -прогнозировать последствия решений.

Время выполнения работы от 3 до 4 часов в зависимости от вида задания.

Выполнение заданий дифференцированного зачета производится в «Учебном кулинарном цехе».

Рабочие места для студентов в учебном кулинарном цехе оснащены всем необходимым стандартным оборудованием и инвентарем:

- производственные столы;
- производственные ванны;
- бытовые раковины;
- электрические плиты;
- пароконвекционный шкаф;
- микроволновая печь;
- термостат для горячей воды;
- водонагреватель;
- механическое оборудование (взбивальная и тестомесильная машина, блендер погружной, миксер)
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- производственный инвентарь и инструменты;
- кухонная и наплитная посуда;
- столовая посуда;
- приборы;
- стеллажи для сушки посуды;
- шкафы для хранения инвентаря;
- емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок;
- кондитерские мешки с набором насадок;
- ножи поварская тройка.

Во всех заданиях на проверку правильности выполнения трудовых приемов предусмотрено соблюдение охраны труда и правил техники безопасности.

Инструкция по охране труда:

№ТБ-22 по технике безопасности при уборке помещений;

№ ТБ-17 по технике безопасности при работе с режущими инструментами;

№ ИОТ-33 по охране труда;

№ ТБ-18 по технике безопасности при работе с электронагревательными приборами;

№ТБ-14 инструкция по технике безопасности при работе с бытовыми электроприборами(холодильник, кухонный комбайн, мясорубка).

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

Специальность: Технология продукции общественного питания

Инструкция по выполнению: внимательно прочитайте задание.

На выполнение дифференцированного задания по учебной практике отводится от 3-4 часа. В процессе аттестации проводится оценка практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта работы в части освоения ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. Основного вида профессиональной деятельности, освоения общих и профессиональных компетенций.

Инструкция:

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов мучных кондитерских изделий, технико-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями «Учебно-кулинарного цеха».

Задание 1

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Кекс-полента с шоколадом и вишней

Задание 2

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Пай с лимонной меренгой

Задание 3

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Капкейки с шоколадным ганашем

Задание 4

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Меренговый рулет

Задание 5

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Клафути с «Пьяной» вишней

Задание 6

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Десерт «Анна Павлова»

Задание 7

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Корзиночки из теста фило с фруктами

Задание 8

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Шоколадный брауни

Задание 9

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Грушевый флан

Задание 10

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: десерт «Крем-карамель»

Задание 11

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Мусс из белого шоколада и лимона

Задание 12

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Абрикосовый самбук

Задание 13

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Лимонный сорбет

Задание 14

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Парфе фруктовое с гранолой

Задание 15

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Парфе кофейное

Задание 16

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Ягодный террин

Задание 17

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Панакота

Задание 18

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Бланманже

Задание 19

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Творожно-фруктовое суфле

Задание 20

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Суфле от Николя Буссана

Задание 21

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Шоколадный фондан

Задание 22

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Гурьевская каша

Задание 23

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Яблочный крамбл

Задание 24

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Чизкейк с апельсином и шоколадом

Задание 25

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Шоколадные конфеты

Задание 26

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Кейк-попсы

Задание 27

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Тирамису

Задание 28

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Венский пудинг

Задание 29

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Пудинг грушевый с орехами

Задание 30

Подготовить рабочее место;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить сложные холодные или горячие десерты согласно технологии приготовления

Время выполнения задания: 4 часа

Выполнить приготовление: Крем-брюле

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

1. Организовать и произвести приготовления сложных холодных десертов в соответствии технологией приготовления:

- а) организовать рабочее место;
- б) провести оценку качества сырья;
- в) подготовка продуктов;
- г) приготовить сложные холодные десерты;
- д) оформление готовых десертов.

2. Правильно приготовить сложные горячие десерты в соответствии с технологией приготовления:

- а) произвести расчет массы сырья;
- б) организовать рабочее место;
- в) провести оценку качества сырья;
- г) подготовить сырье;
- д) приготовить сложные горячие десерты;
- е) оформление десертов.

Критерии оценки проверочной работы

Набрано баллов	22	18	13	12 и менее
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

№ провер	Наименование проверок	Критерии оценки проверочной работы			
		«5» балла	«4» балла	«3» балла	«2» балла
	Подбор и правила	«5» балла	«4» балла	«3» балла	«2» балла

ки	пользования приспособлениями и инструментами.	Результат достигнут с наибольшей чистотой выполненной работы	Имеются значительные отклонения от норм	Значительные отклонение от нормы	Грубейшие нарушения при выполнении данных операций
1	Организация рабочего места.	соблюдено	соблюдено с незначительными отклонениями	Соблюдено с отклонениями	Несоблюдено
2	Выполнение норм времени	100-90%	89-80%	79-70%	Менее 70%
3	Качественное выполнение технологических операций	соблюдено	Соблюдено с незначительными отклонениями	Соблюдено с отклонениями	Несоблюдено
4	Соблюдение технологической последовательности.	соблюдено	Соблюдено с значительными отклонениями	Соблюдено с отклонениями	Несоблюдено
5	Соблюдение правил техники безопасности	соблюдено	Соблюдено с значительными отклонениями	Соблюдено с грубыми отклонениями	Несоблюдено
6	Контроль качества выполненных работ	соблюдено	Соблюдено с значительными отклонениями	Соблюдено с грубыми отклонениями	Несоблюдено