



ОП.08 БЖ  
Повар.docx

Приложение  
к ОПОП 43.01.09 Повар, кондитер  
утвержденного 27.08.2021 г.

## КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ (ППКРС)

### 43.01.09 Повар, кондитер

#### Изучаемы учебные дисциплины и профессиональные модули

(для 2021 - 2025 гг. обучения)

<i>Индекс</i>	<i>Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК</i>
<b>ПП</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>
<b>ОП.00 Общепрофессиональный учебный цикл</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура
ОП.10	Рисование и лепка
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности
ОП.12	Детское, школьное и диетическое питание
ОП.13	Кухни народов мира
ОП.14	Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
ОП.16	Экологические основы природопользования
ОП.17	Ключевые компетенции цифровой экономики
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>
<b>ПМ Профессиональные модули</b>	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

МДК.05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
МДК.05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

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

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств**

**по учебной дисциплине**

**ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии**

*Общепрофессиональный цикл*

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2021 г

### **Пояснительная записка**

В результате аттестации общепрофессиональной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии», осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, для достижения следующих целей:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде,
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

#### **Форма проведения:**

Дифференцированный зачет проводится в форме тестирования (многоуровневые задания).

#### **Условия выполнения:**

Время выполнения задания: 45 мин.

Оборудование: Раздаточный материал преподавателя, ручка, карандаш.

Информационные источники:

Основные источники:

1. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2. 1324-03; Издательство «Деан»-, 2005.- 32 с.
2. ГУ НИИ питания Российской академии медицинских наук, Департамент Госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения РФ «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2. 1324-03; Издательство «Деан»-, 2005.- 32 с.
3. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены». Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач.проф. образования- М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2010. – 96 с.
4. Лутошкина Г.Г. «Гигиена и санитария общественного питания» ; непрерывное профессиональное образование-М. : Издательство «Академия», 2010. 64 с.

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 ими пользоваться во время занятия;
  - самовольно покидать место занятий.

**Пакет материалов для проведения дифференцированного зачета  
ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии»**

**Перечень вопросов:**

1. Основоположником развития микробиологии считается:

- а) Луи Пастер;
- б) Антони Левенгук;
- в) Роберт Кох;
- г) И. И. Мечников.

2. Микробиология, научно обосновывающая меры предохранения сырья и готовых продуктов от вредных для них процессов жизнедеятельности микробов называется:

- а) общей;
- б) санитарной;
- в) технической;
- г) медицинской.

3. В каких единицах определяют размер бактерий:

- а) мкм;
- б) мм;
- в) нм;
- г) см.

4. Шаровидные бактерии, расположенные в виде цепочек различной длины называются:

- а) стрептококки;
- б) стафилококки;
- в) микрококки;
- г) сарцины.

5. В мезосомах, образуемых цитоплазматической мембраной в цитоплазме осуществляются:

- а) реакции переноса;
- б) реакции глубокого расщепления веществ;
- в) окислительно-восстановительные процессы;
- г) реакции расщепления сложных органических веществ.

6. Основными разделами систематики являются:

- а) порядок, класс;
- б) таксономия, таксон;
- в) морфовар, фаговар;
- г) классификация, номенклатура.

7. Группа микроорганизмов, занимающих промежуточное положение между бактериями и грибами называется:

- а) актиномицеты;

- б) риккетсии;
- в) микоплазмы;
- г) спирохеты.

8. Белковые трубочки, связанные с телом бактерий и обеспечивающие передвижение их в среде обитания – это:

- а) реснички;
- б) пили;
- в) жгутики;
- г) плазмиды.

9. Микроорганизмы, синтезирующие компоненты своей клетки из неорганических веществ называются:

- а) автотрофы;
- б) гетеротрофы;
- в) паратрофы;
- г) метатрофы.

10. Физиология микроорганизмов изучает:

- а) жизнедеятельность различных организмов, их взаимодействие с окружающей средой;
- б) вопросы метаболизма у микробов, т. е. обмена веществ и энергии, а также рост и размножение клеток;
- в) микроорганизмы, применяемые в производстве пищевых продуктов;
- г) строение, общие закономерности жизнедеятельности всех групп микроорганизмов и их распространение в природе.

11. Из приведенных ниже высказываний выберите верное:

- а) максимальная температура является предельной, выше которой рост микроорганизмов не происходит;
- б) оптимальной температурой считается такая температура, ниже которой микроорганизмы не способны развиваться;
- в) минимальная температура – это температура, при которой микроорганизмы растут и размножаются наиболее интенсивно;
- г) кардинальная температура – это физиологическая норма микробов.

12. Разновидностями симбиоза являются:

- а) метабиоз;
- б) паразитизм;
- в) синергизм;
- г) комменсализм.

13. В процессе стерилизации происходит уничтожение:

- а) вегетативных форм микроорганизмов;
- б) всех микроорганизмов (вегетативных форм и спор), находящихся как на поверхности, так и внутри объекта стерилизации;
- в) патогенных микроорганизмов;

г) сапрофитных микроорганизмов.

14. Дератизация – это:

- а) метод и средства борьбы с членистоногими;
- б) устранение неприятных запахов;
- в) уничтожение вегетативных форм микроорганизмов;
- г) метод и средства борьбы с грызунами.

15. Мероприятие, направленное на предупреждение попадания микроорганизмов в продукты из окружающей среды называется:

- а) асептика;
- б) дезодорация;
- в) дезинсекция;
- г) дератизация.

16. Переход сложных азотистых продуктов до соединения аммиака называют:

- а) аммонификацией;
- б) брожением;
- в) гниением;
- г) нитрификацией.

17. Разложение белков ферментами микроорганизмов называется:

- а) фиксацией атмосферного азота;
- б) денитрификацией;
- в) нитрификацией;
- г) гниением.

18. Анаэробный процесс разложения сахара под действием молочнокислых бактерий через ряд промежуточных продуктов называется:

- а) молочнокислым брожением;
- б) спиртовым брожением;
- в) уксуснокислым брожением;
- г) пропионовокислым брожением.

19. Микроорганизмы, способные вызывать заболевания человека, животных и растений, называются:

- а) сапрофитными;
- б) вирулентными;
- в) патогенными;
- г) бактериофагами.

20. Пищевые токсикоинфекции развиваются только после употребления:

- а) пищевых продуктов, содержащих в большом количестве живые микроорганизмы или токсины бактерий;
- б) пищевых продуктов, содержащих живые микроорганизмы в большом количестве;

- в) пищевых продуктов, содержащих в большом количестве токсины бактерий;
- г) некачественных пищевых продуктов.

**Критерии оценки:**

Отметка «5» - набрано 18-20 баллов, продемонстрирован высокий уровень знаний по всему объему изучаемой дисциплины.

Отметка «4» - набрано 14-17 баллов, продемонстрировано понимание основного содержания учебной дисциплины.

Отметка «3» - набрано 10-13 баллов, продемонстрировано неполное понимание основного содержания учебной дисциплины.

Отметка «2» - набрано меньше 10 баллов, не продемонстрировано владение знаниями.



МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств**

**по учебной дисциплине**

*ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров*

*Общий естественнонаучный цикл*

*для профессии 43.01.09 Повар, кондитер*

## Пояснительная записка

В результате аттестации общепрофессиональной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров», осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5  ОК 1-7,9,10	У1 проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; У2 оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); У3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; У4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	31 ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; 32 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; 33 методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; 34 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; 35 виды складских помещений и требования к ним; 36 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков

### Форма проведения:

Экзамен проводится в форме тестирования

### Условия выполнения:

Время выполнения задания: 45 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, экзаменационная ведомость, ручка, карандаш, линейка.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Матюхина З.П., «Товароведение пищевых продуктов». М.: Изд.центр «Академия», 2013

Интернет источники:

1. Товароведение пищевых продуктов. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://innfedova.rusedu.net/post/2868/37501>
2. Учебные наглядные пособия и презентации по курсу «Товароведение пищевых продуктов». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.science.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 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 какой группе овощей относятся баклажаны и физалис?  
А) томатной;  
Б) тыквенной;  
В) зерновой.
2. Какова наиболее жирная часть молока?  
А) сливки;  
Б) сметана;  
В) кефир.
3. В зависимости от вида птиц яйца различают?  
А) маленькие, большие, средние;  
Б) куриные, утиные, гусиные;  
В) свежие, диетические, не свежие.
4. Какой сахар находится в молоке:  
А) Глюкоза;  
Б) Лактоза;  
В) Мальтоза.
5. Что означает термин «обвалка мяса»?  
А) обмывание мяса;  
Б) обсушивание мяса;  
В) оттаивание мяса;  
Г) отделение мяса от костей.
6. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка?  
А) 4 ккал;  
Б) 6,8 ккал;  
В) 9 ккал.

**БЛОК Б. Вставьте пропущенные слова:**

7. По химическому составу все пищевые вещества делят на ..... – вода, минеральные вещества и ..... – углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты.
8. В связи с процессами роста потребность в витаминах.....
9. Пряности – это ..... продукты ..... происхождения.
10. Балычные изделия – отдельные части высокоценных ....., обработанные ....., вялением или холодным копчением.

**БЛОК В. Установите соответствие:**

11.

- | 1               | 2  |
|-----------------|--|
| 1) моносахариды | А) простые сахара состоящие из многих молекул; |
| 2) дисахариды   | Б) простые сахара состоящие из одной молекулы; |
| 3) полисахариды | В) простые сахара состоящие из двух молекул.   |

12.

- | 1                      | 2                              |
|------------------------|--------------------------------|
| 1) семейство осетровых | А) кета, горбуша, нерка, сима; |
| 2) семейство лососевых | Б) навага, налим, минтай;      |
| 3) семейство тресковых | В) стерлядь, калуга, белуга.   |

13.

- | 1              | 2                                    |
|----------------|--------------------------------------|
| 1) 1 категория | А) язык, печень, почки, сердце и др. |
| 2) 2 категория | Б) легкое, головы, ножки и др.       |

14.

- | 1                     | 2                   |
|-----------------------|---------------------|
| 1) семенные пряности  | А) шафран, гвоздика |
| 2) плодовые пряности  | Б) горчица, укроп   |
| 3) цветочные пряности | В) перец, кардамон  |

**БЛОК Г. Сформулируйте правильный ответ:**

15. Дайте правильное название макроэлементу, который входит в состав гемоглобина. Содержатся в печени, почках, яйцах, хлебе и т.д.
16. Дайте правильное название процессу при котором, нагревается сахар до высокой температуры образуя вещество темного цвета, горького на вкус.
17. Дайте правильное название веществу, содержащемуся в растениях, придает им вяжущий и терпкий вкус (в рябине, черемухе, хурме и др.).

18. Дайте правильное название витамину, который снижает сопротивляемость организма к различным заболеваниям. Его отсутствие вызывает цингу. Содержится в шиповнике, капусте и др.
19. Дайте правильное название замороженной смеси белков и желтков без скорлупы.
20. Дайте правильное название веществу, которое попадая в организм убивает вредные микробы, содержатся в чесноке, луке, петрушке.

### **Ключ к тесту №1**

1. А.
2. А.
3. Б.
4. Б.
5. Г.
6. А.
7. неорганические, органические.
8. увеличивается.
9. высушенные, растительного.
10. рыб, посолом.
11. 1-Б; 2-В; 3-А.
12. 1 – В; 2 – А; 3 – Б.
13. 1 – А; 2 – Б.
14. 1 – Б; 2 – В; 3 – А.
15. железо.
16. карамелизация.
17. дубильные вещества.
18. витамин «С».
19. меланж.
20. фитонциды.

### **ТЕСТ № 2**

#### ***БЛОК А. Выберите один правильный ответ:***

1. Какой сахар находится в плодах, ягодах, овощах и меде?
  - А) Глюкоза;
  - Б) Лактоза;
  - В) Фруктоза.
2. Какова стандартная влажность муки?
  - А) 21%;
  - Б) 14,5%;
  - В) 24,5%.
3. В каком термическом состоянии поступают тушки птицы в продажу?
  - А) остывшие, охлажденные, замороженные;

- Б) охлажденные, замороженные;  
В) парные, охлажденные, замороженные.
4. Какова роль кисломолочных продуктов в питании человека  
А) содержит кальций, необходимый для образования костной ткани;  
Б) повышает иммунитет;  
В) нормализует работу кишечника.
5. Каковы правила оттаивания мороженого мяса?  
А) в горячей воде;  
Б) в холодной воде;  
В) на воздухе.
6. Какова жирность растительного масла?  
А) 82,5%;  
Б) 99,9%;  
В) 68%.
7. Выберите правильное название сортам пшеничной муки:  
А) крупчатка, первый и второй сорт;  
Б) крупчатка, высший и первый сорт;  
В) крупчатка, высший сорт, первый и второй сорт, обойная.
8. Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации:  
А) могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию;  
Б) обладают низкой пищевой ценностью;  
В) имеют большую загрязненность скорлупы.

***БЛОК Б. Вставьте пропущенные слова:***

9. Товароведение – научная ....., изучающая природу и ..... свойства товаров, удовлетворяющих определенную ..... человека.
10. Бомбаж – это ..... крышек или донышек ..... в результате накопления ..... внутри банки.
11. Меланж – это ..... смесь белков и желтков без .....
12. Штрих-код – это ....., нанесенная на этикетку и ..... товара в виде многозначных чисел в десятичной системе исчисления.

***БЛОК В. Установите соответствие:***

- |     |                     |                          |
|-----|---------------------|--------------------------|
| 13. | 1                   | 2                        |
|     | 1) моносахариды     | А) клетчатка, крахмал;   |
|     | 2) дисахариды       | Б) глюкоза, фруктоза;    |
|     | 3) полисахариды     | В) сахароза, лактоза.    |
| 14. | 1                   | 2                        |
|     | 1) лимон, виноград; | А) дубильные вещества;   |
|     | 2) морковь, свекла; | Б) органические кислоты; |

- 3) цедра лимона, гвоздик, лавровый лист;      В) красящие вещества;  
4) черемуха, хурма.                                      Г) ароматические вещества.

***БЛОК Г. Сформулируйте правильный ответ:***

**15.** В каких пищевых жирах содержатся насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты:

- подсолнечное масло;
- сливочное масло;
- соевое масло;
- говяжий жир.

**16.** Дайте правильное название витамину, который влияет на рост и развитие скелета, зрение, состояние кожи. Содержится в рыбьем жире, печени и др.

**17.** Дайте правильное название веществу, которое имеет резкий вкус и запах и содержится в грейпфрукте, редьке и др.

**18.** Укажите, сколько расходуется энергии для сгорания 1 гр. жира.

**19.** Дайте название ассортименту животных топленых жиров.

**20.** Дайте правильное название веществу, содержащемуся в мясе и рыбе, которое при варке легко растворяется в бульоне, придавая ему особые вкус и аромат.

**Ключ к тесту №2**

1. В.
2. Б.
3. А.
4. А.
5. В.
6. Б.
7. В.
8. А.
9. дисциплина, полезные, потребность.
10. вздутие, банок, газов.
11. замороженная, скорлупы.
12. маркировка, упаковку.
13. 1-Б, 2-В, 3-А.
14. 1-Б; 2-В; 3-Г; 4-А.
15. Насыщенные – сливочное масло, говяжий жир; Ненасыщенные – подсолнечное и соевое масло.
16. витамин «А».
17. гликозиды
18. 1 гр. жира – 9 ккал.
19. говяжий, бараний, свиной, костный, сборный.
20. экстрактивное вещество.

Оценки запланированных результатов по общепрофессиональной дисциплине

Результаты обучения	Критерии оценки
<p>31 ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>32 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>33 методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>34 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>35 виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>36 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>
<p>У1 проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>У2 оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>У3 оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>У4 осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>

**Критерий оценок при выполнении заданий**

Максимальное количество баллов за выполнение тестового задания – 29 баллов. Каждый правильный ответ на вопрос блока А оценивается в 1 балл; каждый правильный ответ на вопрос блоков Б и В – 1,5 балла, каждый правильный ответ на вопрос блока Г – 2 балла.

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по учебной дисциплине**  
*ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места*  
*для профессии 43.01.09 Повар, кондитер*

Дальнегорск, 2021 год

## Пояснительная записка

В результате аттестации общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места», осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5  ОК 1-7,9,10	<p>- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.</p>	<p>- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>- правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p> <p>Результатом освоения программы дисциплины является усвоение знания и приобретенные студентами умения, которые направлены на формирование профессиональных и общих компетенций.</p>

**Форма проведения:**

Дифференцированный зачет проводится в форме тестирования

**Условия выполнения:**

Время выполнения задания: 90 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, , журнал учебной группы, ручка, карандаш, линейка.

Информационные источники:

Основные источники:

1. В.П.Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». М.: Изд.центр «Феникс», 2019год.

Интернет источники:

1. Учебные наглядные пособия и презентации по курсу «Техническое оснащение и организация рабочего места». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.science.runetstar.net>

### **Требования охраны труда:**

В течение занятия студенты должны придерживаться следующих правил:

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.

## **Тестирование**

### **Инструкция по проведению тестового задания**

- Внимательно прочитайте задание
- Выберите правильный вариант ответа
- Время выполнения: 90 минут

### **Тест**

#### **1. Электрическая плита ЭП – 2М предназначена для:**

*А) приготовления 1,2 и 3 блюд;*

*Б) запекания;*

*В) выпекания.*

#### **2. Перед началом работы проверяют:**

*А) санитарно-техническое состояние оборудования;*

*Б) заземление;*

*В) исправность пакетного переключателя и терморегулятора.*

#### **3. Нагрев электрической сковороды осуществляется за счет:**

*А) масляной рубашки;*

*Б) чугунной чаши;*

*В) электрических тэнов.*

#### **4. В электрической сковороде СКЭ – 03 пространство между чугунными чашами заполняется:**

*А) паром;*

Б) воздухом;

*В) минеральным маслом.*

**5. Хлеборезательные машины предназначены для -**

*А) нарезки хлеба ломтиками;* Б) изготовления хлебной крошки;

В) нарезки хлеба соломкой; Г) нарезки хлеба кружочками.

**6. Вода, залитая в парогенератор электрического котла должна быть -**

А) холодная трубопроводная;

Б) трубопроводная горячая;

*В) кипяченная, отстоянная в течение 12 часов;*

Г) трубопроводная холодная, отстоянная в течение 6 часов.

**7. Материал, изолирующий электроток -**

А) металлическая лопатка;

Б) лимонный сок;

В) минеральная вода;

*Г) обувь из диэлектрика, диэлектрические коврики.*

**8. Что является рабочим органом котлетоформовочной машины -**

А) ячейки с поршнями;

*Б) формирующий стол с ячейками;*

В) вал с лопастями;

Г) резиновый патрубок.

**9. Жарочная поверхность находится на -**

А) конфорке;

Б) чугунном барабане;

*В) столе;*

Г) в рабочей камере.

**10. Противни устанавливаются в камере на -**

А) шкаф;

*Б) направляющие;*

В) поддон;

Г) дно.

**11. Между двойными стенками камер находится -**

А) пирожки;

*Б) теплоизоляция;*

В) бумага;

Г) пустота.

**12. Хлеб выпекается на -**

- А) листах;*
- Б) противнях;*
- В) формах;*
- Г) сковородах.

**13. Назначение МС 18-160 -**

- А) для нарезки овощей;
- Б) для рыхления сырых овощей;
- В) для нарезки вареных овощей для салатов, винегретов и гарниров;*
- Г) для нарезки сырых овощей.

**14. Как открывают крышку котла -**

- А на себя;*
- Б) от себя;*
- В) в сторону;

**15. Расшифруйте маркировку машины МФК -2240 –**

- А) мясо рыхлительная машина;
- Б) хлеборезка;
- В) машина для формовки котлет и биточков;*
- Г) овощерезка.

**16. Что является рабочей камерой во взбивальной машине –**

- А) бачок;*
- Б) сменные взбиватели;
- В) электродвигатель;
- Г) редуктор.

**17. Холодильный агент –**

- А) бутан;
- Б) хлор;
- В) фреон – 22;*
- Г) метан.

**18. Назначение мармитов, тепловых шкафов и термостатов –**

- А) улучшение обслуживания потребителей;
- Б) для приготовления горячих блюд;
- В) для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд;
- Г) поддержание готовой продукции в горячем состоянии.*

**19. Для чего устанавливают манометр в электрических пищеварительных котлах –**

- А) для измерения температуры;
- Б) для измерения давления;
- В) для быстрого закипания жидкости;
- Г) для регулирования механизма.

**20. Указать причину, по которой фарш выходит из мясорубки нагретый –**

- А) неправильно установлены двухсторонние ножи;
- Б) ослабло крепление нажимной гайки;
- В) неправильная сборка рабочих органов;
- Г) решетки и ножи не очищены от пленок и сухожилий затуплены.

**21. На какие группы в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов делится механическое оборудование -**

- А) машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;
- Б) машины для обработки мяса и рыбы;
- В) машины для обработки муки и теста;
- Г) все ответы верны.

**22. Для образования тепла электронагревательному элементу требуется:**

- А) природный газ;
- Б) теплоноситель;
- В) переменный ток;
- Г) топливо.

**23. Горелка-установлена в:**

- А) тостере;
- Б) саламандре;
- В) микроволновой печи;
- Г) газовой плите.

**24. Поплавок контролирует :**

- А) температуру в установленном режиме;
- Б) поступления воды из водопровода;
- В) безопасную эксплуатацию;
- Г) визуальную работу оборудования.

**25. Дренажная трубка предназначена для контроля -**

- А) температуры в установленном режиме;
- Б) за работой оборудования;
- В) уровня воды и связана с канализацией;

Г) времени приготовления.

**26. Какой тип картофеле очистительной машины используется на фабриках – заготовочных крупных предприятиях питания и в поточных линиях:**

А) МОК-400;

Б) МОК -250;

В) КНА -600м;

Г) МОК -125.

**27. Напряжение сети понижают или повышают с помощью :**

А) трансформатора;

Б) стабилизатора;

В) генератора;

Г) реостата.

**28. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофеля:**

А) 2/3 объема рабочей камеры машины;

Б) 2/4 объема рабочей камеры машины;

В) 1/3 объема рабочей камеры машины;

Г) 1/4 объема рабочей камеры машины.

**29. Машинам для обработки овощей и картофеля относятся:**

А) просеиватели;

Б) взбиватели;

В) мясорубки;

Г) сортировочные, резательные.

**30. В овощерезательной машине МРО -50-200 толщина нарезки регулируется –**

А) плоским ножом; Б) гайкой;

В) кнопкой «пуск» и «стоп»; Г) не регулируется.

**31.С помощью чего перемешивается фарш в МС8-150 -**

а) рабочим валом; б) лопастями;

в) толкателем; г) деревянным пестиком;

**32. Как долго нужно перемешивать фарш в фаршемешалке(мс8-150)**

А) 1 час 30 минут; Б) 1 час;

В) 2 часа; Г) до однородной консистенции.

**33.Способы охлаждения**

А) ледяное; Б) льдосоленое;

В) сухим льдом; Г) все ответы верны.

**34. При правильной эксплуатации холодильного оборудования запрещается-**

- А) очищать испаритель инея ножом;*
- Б) ставить горячие продукты;*
- В) хранить продукты в кастрюлях;*
- Г) отсутствие заземления.*

**35. Электрические котлы обогреваются-**

- А) открытыми нагревательными элементами;*
- Б) закрытыми нагревательными элементами;*
- В) парогенератором.*

**36. Пароводяная рубашка заполняется -**

- А) водой; Б) бульоном;*
- В) соленой водой; Г) дистиллированной водой.*

**37. Назначение фритюрницы -**

- А) для пассирования; Б) тушения;*
- В) варки; Г) жарки.*

**38. Электрические сковороды предназначены для -**

- А) запекания; Б) жарки;*
- В) варки; Г) пассирования.*

**39. Используя фритюрницу, продукт укладывается в -**

- А) корзину; Б) масло;*
- В) ванну.*

**40. К машинам для обработки мяса относят-**

- А) взбивальные машины;*
- Б) мясорубки;*
- В) фаршемешалки; Г) просеивательные машины.*

**41. К мероприятиям по экономии топлива относят-**

- А) своевременное включение и выключение оборудования;*
- Б) увеличение загрузки рабочих объемов оборудования;*
- В) Использование деревянных лопаток; Г) очистка от накипи тенов.*

**42. Оборудование, выполняющее различные технологические операции?**

- А) специализированного Б) секционно – модульное В) тепловое*
- Г) универсальное*

**43. Последовательность операций при эксплуатации электрической сковороды**

- А) загорание лампы «нагрев» 2*
- Б) переключение температурного режима 6*



- В) контроль за работой 7
- Г) проверить санитарно – техническое состояние 1
- Д) налить необходимое количество жира 3
- Е) закладывать продукт 5
- Ж) включить в работу на полную мощность 4
- З) выключить аппарат 8

**44. Последовательность сборки деталей мясорубки на палец шнека?**

- А) решетка  $d = 9$  мм 3
- Б) подрезной нож 1
- В) двухсторонний нож 2
- Г) прижимное кольцо 6
- Д) зажимная гайка 7
- Е) двухсторонний нож 4
- Ж) решетка  $d = 3$  мм 5

**45. Определите, какой взбиватель соответствует предложенному виду теста**

- А) крюкообразный - Б
- Б) прутковый - В,Г.
- В) плоскорешетчатый - А
- А) песочное тесто
- Б) пельменное тесто
- В) масляный крем
- Г) белковый крем

**46. Загрузка картофеля в картофелечистку осуществляется?**

- А) при выключенном двигателе Б) при включенном двигателе В) при выключенном двигателе и поступлении воды в камеру. Г) при включенном двигателе и поступлении воды в камеру

**Критерии оценки:**

**5»** - получают учащиеся, выполнившие задание в заданное время, самостоятельно справившиеся с работой на 100 - 90 %;

**«4»** - ставится в том случае, учащиеся выполнили задание в заданное время , самостоятельно, но верные ответы составляют 80 % от общего количества;

**«3»** - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время

**«2»** - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов, учащиеся не уложились в заданное время, самостоятельность при выполнении задания отсутствует

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

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

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
учебной дисциплины общепрофессионального цикла**

**ОП. 04.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**

для профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2021 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер (базовой подготовки), программы учебной дисциплины ОП. 04.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

**Разработчики:**

**Организация-разработчик:** КГА ПОУ «ДИТК»

**Разработчик:** Шилло Любовь Александровна, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «16» сентября 2021 г.

Председатель \_\_\_\_\_ /Кобылкевич Е.Ю./

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
  - 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)
    - 3.1.1 Методы и критерии оценивания в ходе текущего контроля
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
  - 4.1. Пакет материалов
  - 4.2. Критерии оценки

## 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебной дисциплины ОП. 04.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер (базовой подготовки) следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

- понятия спроса и предложения на рынке сферы пищевой промышленности;
- особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы пищевой промышленности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;
- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
- типовые локальные акты организации;
- организационно-правовые формы организаций;
- формы оплаты труда.

Обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики сферы пищевой промышленности;
- применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства.

Формируемые ОК и ПК:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования компетенций:

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата
<b>Уметь:</b>	
У1 ориентироваться в общих вопросах экономики сферы пищевой промышленности; ОК 1-7, 9-11; ПК 1.2	ориентируется в общих вопросах экономики сферы пищевой промышленности;
У2. применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; ОК 1-7, 9-11; ПК 1.2	применяет экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;
У 3. защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; ОК 1-7, 9-11; ПК 1.2	защищает свои трудовые права в рамках действующего законодательства.
<b>Знать:</b>	
31. понятия спроса и предложения на рынке сферы пищевой промышленности;	формулирует понятие спроса и предложения на рынке сферы пищевой промышленности;
32. особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы пищевой промышленности;	знает особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы пищевой промышленности;
33. законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;	знает законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;
34. основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;	знает основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
35. типовые локальные акты организации;	знает виды типовых локальных актов организации;
36. организационно-правовые формы организаций;	знает классификацию предприятий; приводит примеры организационно-правовых форм организаций;
37. формы оплаты труда.	знает формы оплаты труда и условия их применения.

### 3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
<i>Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности</i>				
Тема 1.1 Основные положения экономической теории	У 1.У 2. У 3. 32	-устный опрос; - самостоятельная работа.	У 1.У 2. У 3. 32	7 семестр - комплексный дифференцированный зачет
Тема 1.2 Собственность и конкуренция	У 1.У 2. У 3. 31. 32.	-устный опрос; - самостоятельная работа.	У 1.У 2. У 3. 31. 32.	
Тема 1.3 Рыночный механизм. Рыночное равновесие	У 1.У 2. У 3. 31. 32.	устный опрос; - практическое занятие № 1; - самостоятельная работа.	У 1.У 2. У 3. 31. 32.	
Тема 1.4 Сущность предприятия как основного звена экономики. Предпринимательская деятельность	У 1.У 2. У 3. 31. 32.3 3. 3 4.	устный опрос; - практическое занятие № 2; - самостоятельная работа.	У 1.У 2. У 3. 31. 32.3 3. 3 4.	
Тема 1.5 Экономика сферы пищевой промышленности	У 1.У 2. У 3. 31. 32. 3 3. 3 4.	-устный опрос; - самостоятельная работа.	У 1.У 2. У 3. 31. 32.3 3. 3 4.	
Тема 1.6 Доходы и расходы предприятия сферы пищевой промышленности	У 1.У 2. У 3. 31. 32. 3 3. 3 4.	-устный опрос; - самостоятельная работа.	У 1.У 2. У 3. 31. 32.3 3. 3 4.	
<i>Раздел 2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности</i>				
Тема 2.1 Кадры предприятия сферы пищевой промышленности	У 1.У 2. У 3. 31. 32. 3 3. 3 4.	-устный опрос; - самостоятельная работа.	У 1.У 2. 31. 3 2. У 8.	
Тема 2.2 Правоотношения. Правонарушения и	У 1.У 2. У 3. 31. 32. 3 3. 3 4.	-устный опрос; - самостоятельная	У 1.У 2. У 3. 31. 32. 3 3. 3 4.	

юридическая ответственность		работа.		
Тема 2.3 Гражданско-правовой договор	У 1. У 2. У 3. 31. 32. 3 3. 3 4.	-устный опрос; - самостоятельная работа.	У 1. У 2. У 3. 31. 32. 3 3. 3 4.	
Тема 2.4 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	У 1. У 2. У 3. 31. 32. 3 3. 3 4.	-устный опрос; - самостоятельная работа. -практическое занятие № 3; -практическое занятие № 4; -практическое занятие № 5.	У 1. У 2. У 3. 31. 32. 3 3. 3 4.	

### 3.1.1. Методы и критерии оценивания в ходе текущего контроля

*(указываются только те методы и их критерии оценивания, которые используются преподавателем в повседневной практике)*

#### 1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Отметка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Отметка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Отметка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Отметка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, исказил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

#### 2. Тестовое задание. Критерии оценивания.

Отметка «2» - выполнено 0-54 % заданий части А.

Отметка «3» - выполнено 55 % заданий части А.

Отметка «4» - выполнено 75 % + 50 % заданий части В.

Отметка «5» - выполнено 85 % заданий части А + 50 % заданий части В + 50 % заданий части С.

#### 3. Самостоятельная работа. Критерии оценивания.

Отметка 5 «отлично» - работа выполнена в полном объеме; учтены все требования к данной работе; самостоятельно поставлены цели и задачи работы, соответствующие заданной



теме/проблеме; получены результаты в соответствии с поставленной целью; работа оформлена аккуратно и грамотно.

Отметка 4 «хорошо» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Отметка 3 «удовлетворительно» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Отметка 2 «неудовлетворительно» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы позволяет получить недостаточно результатов в соответствии с поставленной целью.

Самостоятельная работа студентов предполагает работу с основной и дополнительной литературой, подготовку рефератов, докладов, сообщений, презентаций по темам курса.

Изучение *теоретической части* курса возможно путем самообразования, но при этом рекомендуется придерживаться структуры курса дисциплины, предложенной в программе. При самоподготовке необходимо обязательно ознакомиться с предложенной по данной теме литературой, выбрать для себя наиболее заинтересовавшую тему для углубленного изучения и подготовки реферата.

*Рекомендации по подготовке электронной презентации.*

1. Планирование презентации (выбор темы, определение цели).
2. Подготовка содержания презентации.
  - 2.1. Анализ темы презентации.
  - 2.2. Поиск и переработка источников информации.
  - 2.3. Составление плана презентации.
  - 2.4. Написание исходного текста для презентации.
  - 2.5. Разделение исходного текста на порции (слайды) – определение их последовательности, состава каждого слайда, определение устного комментария к каждому слайду.
  - 2.6. Техническая реализация презентации (использование возможностей программы Power Point для подготовки мультимедийной презентации; использование мультимедийных эффектов).
  - 2.7. Выбор дизайна презентации.
  - 2.8. Репетиция презентации (проверка синхронности устного текста и демонстрируемых слайдов; обеспечение соответствия объема презентации отведенному на нее времени, проверка соответствия презентации требованиям устного публичного выступления).

#### 4. Практическая работа. Критерии оценивания.

Отметка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Отметка «4» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Отметка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Отметка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

## **4.КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **1.Дифференцированный зачёт**

**1.1. Форма проведения:** письменная, тестирование.

#### **1.2. Условия выполнения**

Время выполнения задания: 90 минут

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Информационные источники:

- инструкция проведения теста;
- тест;
- бланк для ответов.

К занятиям в кабинетах допускаются обучающиеся, прошедшие инструктаж по ОТ. При проведении занятий обучающиеся должны выполнять все требования Устава колледжа; правила поведения в кабинетах, лабораториях и территории колледжа; расписание учебных занятий и распорядок дня; установленные режимы труда и отдыха. Обучающиеся должны строго выполнять требования пожарной безопасности; знать места расположения первичных средств пожаротушения и правила их использования.

#### **1.3. Пакет материалов для проведения дифференцированного зачёта**

Перечень тем, контролируемых в ходе промежуточной аттестации.

1. Основные положения экономической теории. Принципы рыночной экономики.
2. Основные государственные функции при рыночной экономике. Участие государства в хозяйственной деятельности.
3. Понятие собственности. Собственность как основа социально-экономических отношений. Собственность с экономической и юридической точек зрения. Формы собственности: государственная, муниципальная, частная.
4. Конкуренция и модели рынков. Антимонопольная политика государства.
5. Понятия спроса и предложения на рынке.
6. Эластичность спроса и предложения. Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия.
7. Предприятие (фирма). Роль и организация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике.
8. Предпринимательская деятельность. Виды и цели предпринимательской деятельности. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности.
9. Особенности формирования, характеристика современного состояния и перспективы развития сферы пищевой промышленности.
10. Персонал хозяйствующего субъекта и его классификация. Рабочее время и время отдыха.

11. Понятие договора. Содержание договора. Форма и виды договоров. Общий порядок заключения договоров.
12. Понятие трудового права. Источники трудового права. Трудовые правоотношения. Трудовая правоспособность.
13. Понятие трудового договора. Его виды. Заключение трудового договора. Испытательный срок. Оформление на работу.
14. Понятие материальной ответственности, ее виды. Материальная ответственность работодателя и работника. Порядок возмещения причиненного ущерба.
15. Дисциплина труда. Понятие дисциплины труда. Методы обеспечения трудовой дисциплины.
16. Понятие дисциплинарной ответственности, ее виды. Дисциплинарные взыскания, их виды. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарного взыскания.
17. Трудовые споры. Понятие трудовых споров, их виды. Понятие индивидуального трудового спора. Порядок рассмотрения трудового спора.

## 2. Образец теста.

### **ЧАСТЬ А**

*Критерии оценивания: за каждый правильный ответ на вопрос теста – 1 балл.*

*Максимальное количество баллов - 27 баллов.*

#### **1. Полная дееспособность гражданина наступает:**

- а) с 14 лет;
- б) с 16 лет;
- в) с 18 лет (или вступившие в брак ранее этого возраста, а также несовершеннолетние с 16 лет, прошедшие процедуру эмансипации в соответствии со ст. 27 ГК РФ);
- г) с 21 года.

#### **2. Оферта – это:**

- а) предложение заключить договор;
- б) принятие предложения;
- в) предложение о расторжении договора;
- г) нет верного ответа.

#### **3. Гражданин приобретает предпринимательскую правоспособность:**

- а) с момента государственной регистрации;
- б) с момента приобретения дееспособности;
- в) с момента приобретения правоспособности;
- г) с момента рождения.

#### **4. К некоммерческим организациям относятся:**

- а) фонды;
- б) товарищества;
- в) унитарные предприятия;
- г) общества.

#### **5. Акцепт – это:**

- а) согласие заключить договор;
- б) предложение заключить договор;
- в) отказ от заключения договора;
- г) нет верного ответа.

#### **6. Разновидность коммерческой организации:**

- а) унитарное предприятие;

- б) нотариальная палата;
- в) политическая партия;
- г) общества.

**7. Меры дисциплинарного взыскания:**

- а) штраф;
- б) выговор;
- в) замечание;
- г) лишение премии.

**8. Правила подчинения работников организации отражены:**

- а) в учредительном договоре;
- б) в правилах внутреннего трудового распорядка;
- в) в Уставе;
- г) в Конституции.

**9. Чему должен соответствовать нормативно-правовой акт:**

- а) Трудовому кодексу РФ;
- б) Гражданскому кодексу РФ;
- в) Конституции РФ;
- г) нет верного ответа.

**10. Форма трудового договора:**

- а) нотариальная;
- б) устная;
- в) письменная;
- г) односторонняя.

**11. Нормативно-правовой акт, устанавливающий санкции за совершение правонарушений в сфере предпринимательства:**

- а) ГК РФ;
- б) КОАП РФ;
- в) ТК РФ;
- г) УК РФ

**12. Отказ в государственной регистрации допускается если:**

- а) перечень документов соответствует требованиям закона;
- б) гражданин является политическим деятелем;
- в) гражданин изъявил желание заниматься незаконной деятельностью.

**13. Субъектами административных правонарушений могут быть:**

- а) только физические лица;
- б) только юридические лица;
- в) физические и юридические лица;
- г) нет верного ответа.

**14. Основные документы, предъявляемые для осуществления государственной регистрации юридического лица:**

- а) квитанция об оплате госпошлины, Устав;
- б) учредительный договор, паспорт;
- в) заявление, учредительные документы, договор или протокол, документ об уплате государственной пошлины;
- г) паспорт, заявление.

**15. Назовите виды хозяйственных товариществ.**

**16. К признакам юридического лица относится: организационное .....; имущественная ....**

**17. 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.

**18. При появлении новых производителей на конкурентном рынке, скорее всего:**

- а) цена равновесия увеличится;
- б) спрос увеличится;
- в) предложение уменьшится;
- г) цена равновесия уменьшится.

**19. 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 табелю учета рабочего времени).

**20. 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.

**21. 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.

**22. При поступлении на работу работодатель обязан ознакомить работника с нормативными документами, в которых содержатся правила техники безопасности и охраны труда, иными локальными нормативными актами, действующими в организации, имеющими отношение к его трудовой функции. Перечислите данные документы.**

**23. Существенными условиями трудового договора являются.....**

**24. Установите соответствие между ситуацией и отраслью права, которая призвана её регулировать: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца:**

	Ситуация	Отрасль права
А	Рая припарковала свой автомобиль на детской площадке	1 Гражданское

Б	Гена сдал свой гараж в аренду	2 Административное 3 Уголовное
В	Никита составил завещание в пользу соседа	
Г	Группа граждан ночью ограбила случайного прохожего	
Д	Саша открыл счет в коммерческом банке	

А	Б	В	Г	Д

**25. Восстановите правильную последовательность расширения дееспособности гражданина Российской Федерации:**

- а) исполнять конституционную обязанность по защите Отечества;
- б) вносить вклады в кредитные учреждения и распоряжаться ими;
- в) быть принятым на работу;
- г) быть избранным на пост Президента РФ;
- д) совершать мелкие бытовые сделки.

**26. Найдите в приведенном списке примеры правообразующих юридических фактов и запишите буквы, под которыми они указаны.**

- а) Андрей был переведен в филиал фирмы на должность руководителя отдела;
- б) Светлана купила автомобиль;
- в) Саша уволился с работы;
- г) Ольга и Сергей заключили брак.

**27. Установите соответствие между правовыми спорами и судами, призванными их разрешать: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца.**

	Правовые споры	Суды
а	О разделе наследства гражданина	1.Общей юрисдикции
б	О признании гражданина недееспособным	
в	О взыскании алиментов на содержание несовершеннолетних детей	2. Арбитражный
г	Между двумя фирмами о возмещении убытков, вызванных неисполнением договорных обязательств	3. Конституционный
д	О соответствии постановления Правительства РФ Основному закону РФ	

## ЧАСТЬ В

### ПИСЬМЕННАЯ ТВОРЧЕСКАЯ РАБОТА (ЭССЕ)

Максимальное количество баллов - 12 баллов.

Критерии оценки письменной творческой работы (эссе):

**12 баллов:**

- содержание работы полностью соответствует теме;
- глубоко и аргументировано раскрывается тема, что свидетельствует об отличном знании проблемы и дополнительных материалов, необходимых для ее освещения, умение делать выводы и обобщения;
- стройное по композиции, логическое и последовательное изложение мыслей;
- четко сформулирована проблема эссе, связно и полно доказывается выдвинутый тезис;

- написано правильным литературным языком и стилистически соответствует содержанию;

- фактические ошибки отсутствуют;
- достигнуто смысловое единство текста, дополнительно используемого материала;
- заключение содержит выводы, логично вытекающие из содержания основной части.

**6 баллов:**

- достаточно полно и убедительно раскрывается тема с незначительными отклонениями от нее;

- обнаруживаются хорошие знания литературного материала, и других источников по теме эссе и умение пользоваться ими для обоснования своих мыслей, а также делать выводы и обобщения;

- логическое и последовательное изложение текста работы;
- четко сформулирован тезис, соответствующий теме эссе;
- в основной части логично, связно, но недостаточно полно доказывается выдвинутый тезис;

- написано правильным литературным языком, стилистически соответствует содержанию;

- имеются единичные фактические неточности;
- имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей;
- заключение содержит выводы, логично вытекающие из содержания основной части.

**3 балла:**

- в основном раскрывается тема;
- дан верный, но односторонний или недостаточно полный ответ на тему;
- допущены отклонения от нее или отдельные ошибки в изложении фактического материала;

- обнаруживается недостаточное умение делать выводы и обобщения;

- материал излагается достаточно логично, но имеются отдельные нарушения последовательности выражения мыслей;

- выводы не полностью соответствуют содержанию основной части.

**0 - 1 балл:**

- тема полностью нераскрыта, что свидетельствует о поверхностном знании;

- состоит из путаного пересказа отдельных событий, без вывода и обобщений;

- характеризуется случайным расположением материала, отсутствием связи между частями;

- выводы не вытекают из основной части;
- многочисленные (60-100%) заимствования текста из других источников;
- отличается наличием грубых речевых ошибок.

**Выберите одно из предложенных ниже высказываний и изложите свои мысли (свою точку зрения, отношение) по поводу поднятой проблемы. Приведите необходимые аргументы для обоснования своей позиции.**

1. Коммерческие юридические лица.
2. Материальная ответственность работодателя перед работником.
3. Принципы рыночной экономики.
4. Антимонопольная политика государства.
5. Характеристика современного состояния и перспективы развития сферы пищевой промышленности.
6. Из пяти смертных грехов бизнеса первым и самым распространенным является поклонение высоким прибылям (Питер Друкер).



**ЧАСТЬ С****ПРАКТИЧЕСКИЕ КЕЙСЫ.**

*Максимальное количество баллов - 12 баллов.*

**Инструкция по работе с кейсом**

1. Дважды прочитайте кейс: первый раз для ознакомления, второй раз, чтобы разобраться в фактах.
2. Определите проблемы, решение которых следует сформулировать.
3. Проанализируйте ту информацию, которую используют персонажи ситуации (то есть, отметьте, кто из персонажей поступает верно, кто – неверно).
4. Примените уже имеющиеся у Вас знания и полученную информацию к определенным Вами проблемам (воспользуйтесь Трудовым кодексом).
5. Разработайте план выхода из сложившейся ситуации, пути решения проблем.
6. Если вы видите несколько вариантов обозначенной проблемы, рассмотрите каждое решение.
7. Выберите наиболее приемлемое решение.
8. Подготовьте аргументы в защиту вашей точки зрения, опираясь на Трудовой кодекс Российской Федерации.
9. Проконтролируйте собственный план действий, чтобы проверить, действительно ли проблема рассмотрена со всех сторон.
10. Напишите определенную (ные) Вами проблемы; предложите вариант (варианты) решения, аргументируйте их – назовите статьи Трудового кодекса.

*1. Оценивается от 0 до 6 баллов.*

**Кейс 1 «Новое оборудование»**

В высокий сезон в курортном городе являются востребованными предприятия быстрого питания. Столовая «Щи-борщи» полюбилась гостям города за качественную и вкусную еду и быстрое обслуживание. В меню столовой «Щи-борщи» есть много интересных по составу и популярных у гостей блюд. Повара предлагают гостям большое количество блюд из натуральной рубленой и котлетной массы из мяса, птицы, рыбы.

В начале курортного сезона администрация столовой приняла решение обновить оборудование столовой, закупив новую мясорубку, пароконвектомат, тестомесильную машину.

Натуральную рубленую и котлетную массу приготавливают в мясо-рыбном цехе столовой.

Работник мясо-рыбного цеха (повар 4 разряда) Васильев при работе на мясорубке проталкивал продукт в загрузочное отверстие металлическим предметом, чем нарушил правила эксплуатации мясорубки, вследствие чего допустил поломку оборудования. Приказом директора ему был объявлен выговор, а бухгалтерия произвела удержание из его заработной платы в размере полной стоимости ремонта.

Васильев посчитал, что принятие двух мер воздействия за один и тот же проступок незаконно и обратился в комиссию по трудовым спорам.

*2. Оценивается от 0 до 6 баллов.*

## Кейс 2 «Перспективная работа»

Михаил Семенов с красным дипломом окончил колледж общественного питания и торговли по профессии повар, кондитер и сразу же нашел работу – в кондитерской «Пышка». В «Пышке» у Михаила могла появиться перспектива карьерного роста, повышения квалификации. Кроме того, кондитерская является одним из заведений крупной сети предприятий общественного питания, и у Семенова была бы возможность перевестись на работу в ресторан сети в другом городе с более высокой заработной платой.

При приеме Семенова на работу в кондитерскую «Пышка» работодатель потребовал от него следующие документы: паспорт, трудовую книжку, диплом об окончании вуза, характеристику с прежнего места работы, медицинскую справку о состоянии здоровья, свидетельство о постановке на налоговый учет (ИНН), свидетельство пенсионного страхования, справку о состоянии здоровья Семенова и членов его семьи.

После представления этих документов Семенов был принят на работу с двухмесячным испытательным сроком. За неделю до его истечения работодатель предложил Семенову продлить срок испытания еще на 1 месяц, поскольку первоначально установленный срок оказался недостаточным для определения его деловых качеств. Семенов дал на это согласие. Через 3 недели после этого он был уволен как не выдержавший испытание. Семенов с увольнением не согласился и обратился за помощью к адвокату.

3.Эталоны ответов обучающихся.

### ЧАСТЬ А

*Критерии оценивания: за каждый правильный ответ на вопрос теста – 1 балл.*

*Максимальное количество баллов - 27 баллов.*

<b>1 в</b>	<b>5 а</b>	<b>9 в</b>	<b>13 в</b>	<b>19 б</b>	<b>25 д б в а г</b>
<b>2 а</b>	<b>6 а, г</b>	<b>10 в</b>	<b>14 в</b>	<b>20 в</b>	<b>26 б, г</b>
<b>3 а</b>	<b>7 б, в</b>	<b>11 б</b>	<b>17 в</b>	<b>21 б</b>	<b>27 11123</b>
<b>4 а</b>	<b>8 б</b>	<b>12 в</b>	<b>18 г</b>	<b>24 21131</b>	

**Ответ: 15** Полные товарищества. Командитные товарищества

**Ответ: 16** организационное...единство; имущественная ... обособленность

**Ответ: 22**

**К таким документам относятся:**

- 1) правила внутреннего трудового распорядка – организационный документ, регламентирующий трудовые отношения;
- 2) положение о премировании – организационный документ, определяющий виды премий, критерии, порядок начисления и выплаты;

- 3) должностная инструкция – правовой акт, издаваемый организацией в целях регламентации организационноправового положения работника, занимающего конкретную должность, его обязанностей, прав, ответственности.
- 4) документы по охране труда (правила, инструкции и т.п.).

### **Ответ 23.**

**Существенными условиями трудового договора являются:**

- 1) место работы (с указанием структурного подразделения);
- 2) дата начала работы;
- 3) наименование должности, специальности, профессии с указанием квалификации в соответствии со штатным расписанием организации или конкретной трудовой функции;
- 4) права и обязанности работника;
- 5) права и обязанности работодателя;
- 6) характеристики условий труда, компенсации и льготы работникам за работу в тяжелых, вредных и (или) опасных условиях;
- 7) режим труда и отдыха (если он в отношении данного работника отличается от общих правил, установленных в организации);
- 8) условия оплаты труда (в том числе размер тарифной ставки или должностного оклада работника, доплаты, надбавки и поощрительных выплат);
- 9) виды и условия социального страхования, непосредственно связанные с трудовой деятельностью.

## **ЧАСТЬ В**

### **ПИСЬМЕННАЯ ТВОРЧЕСКАЯ РАБОТА (ЭССЕ)**

*Максимальное количество баллов - 12 баллов.*

**Из пяти смертных грехов бизнеса первым и самым распространенным является поклонение высоким прибылям (Питер Друкер)**

В настоящее время в экономике происходят значительные изменения, которые связаны с активным развитием рыночной экономики. Рыночная экономика переменяла не только экономику страны, как таковую, но и другие сферы жизни: политическую, социальную. В современных условиях активно распространяется предпринимательство, как особый вид деятельности. Сегодня все большую актуальность получают различные формы и виды предпринимательской деятельности. Однако, согласно статистическим данным, многие фирмы закрывают свою деятельность в первые пять лет работы. С чем связан данный факт? Попробуем разобраться.

В соответствии со многими определениями различных исследователей, основной целью предпринимательства является получение прибыли. При том, проанализировав различные источники, мы можем с полной уверенностью сказать, что в 9 источниках из 10, именно данная цель стоит на первом месте. Так ли это на самом деле? Является ли истинной целью – получение прибыли? Или же это должно быть второстепенно для предпринимателя?

Известный американский ученый Питер Друкер сказал: «Из пяти смертных грехов бизнеса первым и самым распространенным является поклонение высоким прибылям». И мы не смеем не согласиться с данной мыслью. Мы абсолютно убеждены в том, что как только предприниматель ставит перед собой цель – заработать как можно больше денег – его бизнес непременно подвергается большой опасности. Почему? Ответим на данный вопрос более детально.

Итак, когда предприниматель осуществляет свою деятельность, он, прежде всего, ориентирован на предоставление услуги (будь то оказание юридических услуг, или деятельность салона красоты). И чем качественнее будет оказана данная услуга, тем больший поток клиентов будет в будущем. То есть качество выполнения услуги является неким гарантом, что клиент придет к вам

снова.

Рассмотрим другой вариант. Предприниматель ставит перед собой цель – заработать один миллион в месяц. Разве будет он видеть потребности клиентов в таком случае? Вероятнее всего, нет. Он будет ориентирован на получение как можно большего дохода, игнорируя при этом потребности и запросы клиента. Далее последует цепочка событий: клиент недоволен – клиент более не обратится в данную фирму – у фирмы будет падать спрос – у фирмы падают финансовые показатели – фирма разоряется. То есть преследуя цель – получение большого дохода, в погоне за большими деньгами, предприниматель может упустить не только клиента, но и всю свою деятельность, которая попросту перестанет приносить доход.

Безусловно, осуществляя предпринимательскую деятельность, предприниматель не может игнорировать прибыль, поскольку она является инструментом мотивации не только самого предпринимателя, но и его подчиненных. Но вместе с тем, приоритетной целью это быть не может.

Я глубоко убежден в том, что любая деятельность рано или поздно начнет приносить доход, если вы по-настоящему любите эту деятельность. И на практике много тому примеров, это подтверждающих. То есть я убежден, что главной целью в осуществлении бизнеса должно быть – получение удовольствия от деятельности и помощь обществу. Такие благие цели рано ли, поздно ли, приведут человека к хорошему доходу. Все, что выполняется с любовью – выполняется качественно. Когда бизнесмен будет зациклен на предоставление качественных услуг, у него будет расти клиентская база, будет увеличиваться рейтинг его компании, люди будут хорошо отзываться о фирме, и вновь возвращаться.

Если же человек будет смотреть в одну точку, под названием «прибыль», он упустит многие и многие составляющие бизнеса. Именно поэтому Питер Друкер был совершенно прав в своем изречении. Руководствоваться только лишь целью – прибыль, предприниматель упустит главные аспекты, которые приведут его, в лучшем случае, к снижению потока клиентов, а в худшем, к банкротству фирмы.

Таким образом, среди массы законов ведения бизнеса, одним из базовых законов ведения бизнеса должно выступать – оказание своих услуг качественно и своевременно, и уже потом – получение прибыли, обогащение.

## **ЧАСТЬ С**

### **ПРАКТИЧЕСКИЕ МИНИ-ЗАДАЧИ**

*Максимальное количество баллов - 12 баллов.*

*1. Оценивается от 0 до 6 баллов.*

#### **Кейс 1 «Новое оборудование»**

##### **Проблемы**

Какую материальную ответственность должен нести повар Васильев – ограниченную или полную? Каков порядок взыскания причиненного ущерба? Является ли возможным применение одновременно и дисциплинарного взыскания, и материальной ответственности? Может ли быть рассмотрен данный спор в комиссии по трудовым спорам?

##### **Решение**

По правилам трудового законодательства материальную ответственность несут все работники, т.е. лица, состоящие в трудовых отношениях с предприятиями, учреждениями, организациями, независимо от их организационно-правовой формы.

### **Статья 238. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю**

Работник обязан возместить работодателю причиненный ему прямой действительный ущерб. Неполученные доходы (упущенная выгода) взысканию с работника не подлежат.

Под прямым действительным ущербом понимается реальное уменьшение наличного имущества работодателя или ухудшение состояния указанного имущества (в том числе имущества третьих лиц, находящегося у работодателя, если работодатель несет ответственность за сохранность этого имущества), а также необходимость для работодателя произвести затраты либо излишние выплаты на приобретение, восстановление имущества либо на возмещение ущерба, причиненного работником третьим лицам.

### **Статья 243. Случаи полной материальной ответственности**

Материальная ответственность в полном размере причиненного ущерба возлагается на работника в следующих случаях:

- 1) когда в соответствии с настоящим Кодексом или иными федеральными законами на работника возложена материальная ответственность в полном размере за ущерб, причиненный работодателю при исполнении работником трудовых обязанностей;
- 2) недостачи ценностей, вверенных ему на основании специального письменного договора или полученных им по разовому документу;
- 3) умышленного причинения ущерба;
- 4) причинения ущерба в состоянии алкогольного, наркотического или иного токсического опьянения;
- 5) причинения ущерба в результате преступных действий работника, установленных приговором суда;
- 6) причинения ущерба в результате административного проступка, если таковой установлен соответствующим государственным органом;
- 7) разглашения сведений, составляющих охраняемую законом тайну (государственную, служебную, коммерческую или иную), в случаях, предусмотренных федеральными законами;
- 8) причинения ущерба не при исполнении работником трудовых обязанностей.

Материальная ответственность в полном размере причиненного работодателю ущерба может быть установлена трудовым договором, заключаемым с заместителями руководителя организации, главным бухгалтером.

Таким образом материальная ответственность Васильева является ограниченной.

### **Статья 248. Порядок взыскания ущерба**

Взыскание с виновного работника суммы причиненного ущерба, не превышающей среднего месячного заработка, производится по распоряжению работодателя. Распоряжение может быть сделано не позднее одного месяца со дня окончательного установления работодателем размера причиненного работником ущерба.

Если месячный срок истек или работник не согласен добровольно возместить причиненный работодателю ущерб, а сумма причиненного ущерба, подлежащая взысканию с работника, превышает его средний месячный заработок, то взыскание может осуществляться только судом.

При несоблюдении работодателем установленного порядка взыскания ущерба работник имеет право обжаловать действия работодателя в суд.

Работник, виновный в причинении ущерба работодателю, может добровольно возместить его полностью или частично. По соглашению сторон трудового договора допускается возмещение ущерба с рассрочкой платежа. В этом случае работник представляет работодателю письменное обязательство о возмещении ущерба с указанием конкретных сроков платежей. В случае увольнения работника, который дал письменное обязательство о добровольном возмещении ущерба, но отказался возместить указанный ущерб, непогашенная задолженность взыскивается в судебном порядке.

С согласия работодателя работник может передать ему для возмещения причиненного ущерба равноценное имущество или исправить поврежденное имущество.

Возмещение ущерба производится независимо от привлечения работника к дисциплинарной, административной или уголовной ответственности за действия или бездействие, которыми причинен ущерб работодателю.

Васильев может обратиться в комиссию по трудовым спорам, однако решение комиссии будет не в его пользу.

2. *Оценивается от 0 до 6 баллов.*

### **Кейс 2 «Перспективная работа»**

#### **Проблемы:**

Каков порядок приема на работу? Законно ли установление испытательного срока Семенову? Какие нарушения закона допустил работодатель? Стоит ли Семенову обратиться в суд?

#### **Решение**

Прием на работу производится заключением соглашения между работодателем и работником (трудового договора)

#### **Статья 65. Документы, предъявляемые при заключении трудового договора**

Если иное не установлено настоящим Кодексом, другими федеральными законами, при заключении трудового договора лицо, поступающее на работу, предъявляет работодателю:

паспорт или иной документ, удостоверяющий личность;

трудовую книжку, за исключением случаев, когда трудовой договор заключается впервые или работник поступает на работу на условиях совместительства;

страховое свидетельство обязательного пенсионного страхования;

документы воинского учета – для военнообязанных и лиц, подлежащих призыву на военную службу;

документ об образовании и (или) о квалификации или наличии специальных знаний – при поступлении на работу, требующую специальных знаний или специальной подготовки;

справку о наличии (отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо о прекращении уголовного преследования по реабилитирующим основаниям, выданную в порядке и по форме, которые устанавливаются федеральным органом исполнительной власти,

осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере внутренних дел, – при поступлении на работу, связанную с деятельностью, к осуществлению которой в соответствии с настоящим Кодексом, иным федеральным законом не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, подвергающиеся или подвергавшиеся уголовному преследованию.

Таким образом, работодатель не должен был требовать у Семенова характеристику с прежнего места работы, медицинскую справку о состоянии здоровья, свидетельство о постановке на налоговый учет (ИНН), справку о состоянии здоровья Семенова и членов его семьи.

### **Статья 70. Испытание при приеме на работу**

При заключении трудового договора в нем по соглашению сторон может быть предусмотрено условие об испытании работника в целях проверки его соответствия поручаемой работе.

В период испытания на работника распространяются положения трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права, коллективного договора, соглашений, локальных нормативных актов.

Испытание при приеме на работу не устанавливается для:

лиц, получивших среднее профессиональное образование или высшее образование по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам и впервые поступающих на работу по полученной специальности в течение одного года со дня получения профессионального образования соответствующего уровня;

В срок испытания не засчитываются период временной нетрудоспособности работника и другие периоды, когда он фактически отсутствовал на работе.

Такой спор должен рассматриваться в суде, который должен вынести решение о восстановлении Семенова на работе и возмещении ему ущерба, нанесенного вынужденным прогулом, т.к. испытательный срок для лиц, получивших среднее профессиональное образование или высшее образование по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам и впервые поступающих на работу по полученной специальности в течение одного года со дня получения профессионального образования соответствующего уровня не устанавливается.

### 3. Зачетная ведомость.

#### Оценка запланированных результатов по учебной дисциплине

Результаты обучения	Критерии оценки
У1 ориентироваться в общих вопросах экономики сферы пищевой промышленности;	ориентируется в общих вопросах экономики сферы пищевой промышленности;
У2. применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;	применяет экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;
У 3. защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	защищает свои трудовые права в рамках действующего законодательства.
З1. понятия спроса и предложения на рынке сферы пищевой промышленности;	формулирует понятие спроса и предложения на рынке сферы пищевой промышленности;

32. особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы пищевой промышленности;	знает особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы пищевой промышленности;
33. законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;	знает законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;
34. основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;	знает основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
35. типовые локальные акты организации;	знает виды типовых локальных актов организации;
36. организационно-правовые формы организаций;	знает классификацию предприятий; приводит примеры организационно-правовых форм организаций.
Осваиваемые элементы ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Осваиваемые элементы ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Осваиваемые элементы ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие.
Осваиваемые элементы ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.
Осваиваемые элементы ОК.5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Осваиваемые элементы ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
Осваиваемые элементы ОК.7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.
Осваиваемые элементы ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.
Осваиваемые элементы ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.



иностранным языке.	
Осваиваемые элементы ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Осваиваемые элементы ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

### Критерии оценки ответов

Отметка «2» - выполнено 0-54 % заданий части А.

Отметка «3» - выполнено 55 % заданий части А.

Отметка «4» - выполнено 75 % + 50 % заданий части В.

Отметка «5» - выполнено 85 % заданий части А + 50 % заданий части В +50 % заданий части С.

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГА ПОУ «ДИТК»  
\_\_\_\_\_ В.Г. Матвеева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

ОП. 04.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

**Разработчики:**

**Организация-разработчик:** КГА ПОУ «ДИТК»

**Разработчик:** *Шилло Любовь Александровна, преподаватель*

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № \_\_\_\_\_

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_ Шульга Н.В.

Дальнегорск, 2022 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер (базовой подготовки) программы учебной дисциплины ОП. 04.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.

Условия проведения: промежуточная аттестация.

**1.1. Форма проведения:** дифференцированный зачёт (*тест*)

**1.2. Условия выполнения**

Время выполнения задания: - 90 мин.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Информационные источники:

- инструкция проведения теста;
- тест;
- бланк для ответов.

К занятиям в кабинетах допускаются обучающиеся, прошедшие инструктаж по ОТ. При проведении занятий обучающиеся должны выполнять все требования Устава колледжа; правила поведения в кабинетах, лабораториях и территории колледжа; расписание учебных занятий и распорядок дня; установленные режимы труда и отдыха. Обучающиеся должны строго выполнять требования пожарной безопасности; знать места расположения первичных средств пожаротушения и правила их использования.

### **3.Пакет материалов для проведения дифференцированного зачёта.**

Перечень тем, контролируемых в ходе промежуточной аттестации.

1. Основные положения экономической теории. Принципы рыночной экономики.
2. Основные государственные функции при рыночной экономике. Участие государства в хозяйственной деятельности.
3. Понятие собственности. Собственность как основа социально-экономических отношений. Собственность с экономической и юридической точек зрения. Формы собственности: государственная, муниципальная, частная.
4. Конкуренция и модели рынков. Антимонопольная политика государства.
5. Понятия спроса и предложения на рынке.
6. Эластичность спроса и предложения. Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия.
7. Предприятие (фирма). Роль и организация хозяйствующих субъектов в рыночной экономике.
8. Предпринимательская деятельность. Виды и цели предпринимательской деятельности. Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности.
9. Особенности формирования, характеристика современного состояния и перспективы развития сферы пищевой промышленности.
10. Персонал хозяйствующего субъекта и его классификация. Рабочее время и время отдыха.
11. Понятие договора. Содержание договора. Форма и виды договоров. Общий порядок заключения договоров.

12. Понятие трудового права. Источники трудового права. Трудовые правоотношения. Трудовая правоспособность.
13. Понятие трудового договора. Его виды. Заключение трудового договора. Испытательный срок. Оформление на работу.
14. Понятие материальной ответственности, ее виды. Материальная ответственность работодателя и работника. Порядок возмещения причиненного ущерба.
15. Дисциплина труда. Понятие дисциплины труда. Методы обеспечения трудовой дисциплины.
16. Понятие дисциплинарной ответственности, ее виды. Дисциплинарные взыскания, их виды. Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарного взыскания.
17. Трудовые споры. Понятие трудовых споров, их виды. Понятие индивидуального трудового спора. Порядок рассмотрения трудового спора.

### Вариант № 1

#### **ЧАСТЬ А**

*Критерии оценивания: за каждый правильный ответ на вопрос теста – 1 балл.*

*Максимальное количество баллов - 27 баллов.*

#### **1. Полная дееспособность гражданина наступает:**

- а) с 14 лет;
- б) с 16 лет;
- в) с 18 лет (или вступившие в брак ранее этого возраста, а также несовершеннолетние с 16 лет, прошедшие процедуру эмансипации в соответствии со ст. 27 ГК РФ);
- г) с 21 года.

#### **2. Оферта – это:**

- а) предложение заключить договор;
- б) принятие предложения;
- в) предложение о расторжении договора;
- г) нет верного ответа.

#### **3. Гражданин приобретает предпринимательскую правоспособность:**

- а) с момента государственной регистрации;
- б) с момента приобретения дееспособности;
- в) с момента приобретения правоспособности;
- г) с момента рождения.

#### **4. К некоммерческим организациям относятся:**

- а) фонды;
- б) товарищества;
- в) унитарные предприятия;
- г) общества.

#### **5. Акцепт – это:**

- а) согласие заключить договор;
- б) предложение заключить договор;
- в) отказ от заключения договора;
- г) нет верного ответа.

#### **6. Разновидность коммерческой организации:**

- а) унитарное предприятие;
- б) нотариальная палата;

- в) политическая партия;
- г) общества.

**7. Меры дисциплинарного взыскания:**

- а) штраф;
- б) выговор;
- в) замечание;
- г) лишение премии.

**8. Правила подчинения работников организации отражены:**

- а) в учредительном договоре;
- б) в правилах внутреннего трудового распорядка;
- в) в Уставе;
- г) в Конституции.

**9. Чему должен соответствовать нормативно-правовой акт:**

- а) Трудовому кодексу РФ;
- б) Гражданскому кодексу РФ;
- в) Конституции РФ;
- г) нет верного ответа.

**10. Форма трудового договора:**

- а) нотариальная;
- б) устная;
- в) письменная;
- г) односторонняя.

**11. Нормативно-правовой акт, устанавливающий санкции за совершение правонарушений в сфере предпринимательства:**

- а) ГК РФ;
- б) КОАП РФ;
- в) ТК РФ;
- г) УК РФ

**12. Отказ в государственной регистрации допускается если:**

- а) перечень документов соответствует требованиям закона;
- б) гражданин является политическим деятелем;
- в) гражданин изъявил желание заниматься незаконной деятельностью.

**13. Субъектами административных правонарушений могут быть:**

- а) только физические лица;
- б) только юридические лица;
- в) физические и юридические лица;
- г) нет верного ответа.

**14. Основные документы, предъявляемые для осуществления государственной регистрации юридического лица:**

- а) квитанция об оплате госпошлины, Устав;
- б) учредительный договор, паспорт;
- в) заявление, учредительные документы, договор или протокол, документ об уплате государственной пошлины;
- г) паспорт, заявление.

**15. Назовите виды хозяйственных товариществ.**

**16. К признакам юридического лица относится: организационное .....; имущественная ....**

**17. 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.

**18. При появлении новых производителей на конкурентном рынке, скорее всего:**

- а) цена равновесия увеличится;
- б) спрос увеличится;
- в) предложение уменьшится;
- г) цена равновесия уменьшится.

**19. 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 табелю учета рабочего времени).

**20. 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.

**21. 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.

**22. При поступлении на работу работодатель обязан ознакомить работника с нормативными документами, в которых содержатся правила техники безопасности и охраны труда, иными локальными нормативными актами, действующими в организации, имеющими отношение к его трудовой функции. Перечислите данные документы.**

**23. Существенными условиями трудового договора являются.....**

**24. Установите соответствие между ситуацией и отраслью права, которая призвана её регулировать: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца:**

	Ситуация	Отрасль права
--	----------	---------------

А	Рая припарковала свой автомобиль на детской площадке	1 Гражданское
Б	Гена сдал свой гараж в аренду	2 Административное
В	Никита составил завещание в пользу соседа	3 Уголовное
Г	Группа граждан ночью ограбила случайного прохожего	
Д	Саша открыл счет в коммерческом банке	

А	Б	В	Г	Д

**25. Восстановите правильную последовательность расширения дееспособности гражданина Российской Федерации:**

- а) исполнять конституционную обязанность по защите Отечества;
- б) вносить вклады в кредитные учреждения и распоряжаться ими;
- в) быть принятым на работу;
- г) быть избранным на пост Президента РФ;
- д) совершать мелкие бытовые сделки.

**26. Найдите в приведенном списке примеры правообразующих юридических фактов и запишите буквы, под которыми они указаны.**

- а) Андрей был переведен в филиал фирмы на должность руководителя отдела;
- б) Светлана купила автомобиль;
- в) Саша уволился с работы;
- г) Ольга и Сергей заключили брак.

**27. Установите соответствие между правовыми спорами и судами, при званными их разрешать: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца.**

	Правовые споры	Суды
а	О разделе наследства гражданина	1. Общей юрисдикции
б	О признании гражданина недееспособным	
в	О взыскании алиментов на содержание несовершеннолетних детей	2. Арбитражный
г	Между двумя фирмами о возмещении убытков, вызванных неисполнением договорных обязательств	3. Конституционный
д	О соответствии постановления Правительства РФ Основному закону РФ	

## **ЧАСТЬ В**

### **ПИСЬМЕННАЯ ТВОРЧЕСКАЯ РАБОТА (ЭССЕ)**

*Максимальное количество баллов - 12 баллов.*

*Критерии оценки письменной творческой работы (эссе):*

#### **12 баллов:**

- содержание работы полностью соответствует теме;
- глубоко и аргументировано раскрывается тема, что свидетельствует об отличном знании проблемы и дополнительных материалов, необходимых для ее освещения, умение делать выводы и обобщения;
- стройное по композиции, логическое и последовательное изложение мыслей;
- четко сформулирована проблема эссе, связно и полно доказывается выдвинутый тезис;



- написано правильным литературным языком и стилистически соответствует содержанию;

- фактические ошибки отсутствуют;
- достигнуто смысловое единство текста, дополнительно используемого материала;
- заключение содержит выводы, логично вытекающие из содержания основной части.

**6 баллов:**

- достаточно полно и убедительно раскрывается тема с незначительными отклонениями от нее;

- обнаруживаются хорошие знания литературного материала, и других источников по теме эссе и умение пользоваться ими для обоснования своих мыслей, а также делать выводы и обобщения;

- логическое и последовательное изложение текста работы;
- четко сформулирован тезис, соответствующий теме эссе;
- в основной части логично, связно, но недостаточно полно доказывается выдвинутый тезис;

- написано правильным литературным языком, стилистически соответствует содержанию;

- имеются единичные фактические неточности;
- имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей;
- заключение содержит выводы, логично вытекающие из содержания основной части.

**3 балла:**

- в основном раскрывается тема;
- дан верный, но односторонний или недостаточно полный ответ на тему;
- допущены отклонения от нее или отдельные ошибки в изложении фактического материала;

- обнаруживается недостаточное умение делать выводы и обобщения;

- материал излагается достаточно логично, но имеются отдельные нарушения последовательности выражения мыслей;

- выводы не полностью соответствуют содержанию основной части.

**0 - 1 балл:**

- тема полностью нераскрыта, что свидетельствует о поверхностном знании;

- состоит из путаного пересказа отдельных событий, без вывода и обобщений;

- характеризуется случайным расположением материала, отсутствием связи между частями;

- выводы не вытекают из основной части;

- многочисленные (60-100%) заимствования текста из других источников;

- отличается наличием грубых речевых ошибок.

**Выберите одно из предложенных ниже высказываний и изложите свои мысли (свою точку зрения, отношение) по поводу поднятой проблемы. Приведите необходимые аргументы для обоснования своей позиции.**

1. Коммерческие юридические лица.

2. Материальная ответственность работодателя перед работником.

3. Принципы рыночной экономики.

4. Антимонопольная политика государства.

5. Характеристика современного состояния и перспективы развития сферы пищевой промышленности.

6. Из пяти смертных грехов бизнеса первым и самым распространенным является поклонение высоким прибылям (Питер Друкер).

## ЧАСТЬ С

### ПРАКТИЧЕСКИЕ КЕЙСЫ.

*Максимальное количество баллов - 12 баллов.*

#### **Инструкция по работе с кейсом**

1. Дважды прочитайте кейс: первый раз для ознакомления, второй раз, чтобы разобраться в фактах.
2. Определите проблемы, решение которых следует сформулировать.
3. Проанализируйте ту информацию, которую используют персонажи ситуации (то есть, отметьте, кто из персонажей поступает верно, кто – неверно).
4. Примените уже имеющиеся у Вас знания и полученную информацию к определенным Вами проблемам (воспользуйтесь Трудовым кодексом).
5. Разработайте план выхода из сложившейся ситуации, пути решения проблем.
6. Если вы видите несколько вариантов обозначенной проблемы, рассмотрите каждое решение.
7. Выберите наиболее приемлемое решение.
8. Подготовьте аргументы в защиту вашей точки зрения, опираясь на Трудовой кодекс Российской Федерации.
9. Проконтролируйте собственный план действий, чтобы проверить, действительно ли проблема рассмотрена со всех сторон.
10. Напишите определенную (ные) Вами проблемы; предложите вариант (варианты) решения, аргументируйте их – назовите статьи Трудового кодекса.

3. *Оценивается от 0 до 6 баллов.*

#### **Кейс 1 «Новое оборудование»**

В высокий сезон в курортном городе являются востребованными предприятия быстрого питания. Столовая «Щи-борщи» полюбилась гостям города за качественную и вкусную еду и быстрое обслуживание. В меню столовой «Щи-борщи» есть много интересных по составу и популярных у гостей блюд. Повара предлагают гостям большое количество блюд из натуральной рубленой и котлетной массы из мяса, птицы, рыбы.

В начале курортного сезона администрация столовой приняла решение обновить оборудование столовой, закупив новую мясорубку, пароконвектомат, тестомесильную машину.

Натуральную рубленую и котлетную массу приготавливают в мясо-рыбном цехе столовой.

Работник мясо-рыбного цеха (повар 4 разряда) Васильев при работе на мясорубке проталкивал продукт в загрузочное отверстие металлическим предметом, чем нарушил правила эксплуатации мясорубки, вследствие чего допустил поломку оборудования. Приказом директора ему был объявлен выговор, а бухгалтерия произвела удержание из его заработной платы в размере полной стоимости ремонта.

Васильев посчитал, что принятие двух мер воздействия за один и тот же проступок незаконно и обратился в комиссию по трудовым спорам.

4. *Оценивается от 0 до 6 баллов.*

**Кейс 2 «Перспективная работа»**

Михаил Семенов с красным дипломом окончил колледж общественного питания и торговли по профессии повар, кондитер и сразу же нашел работу – в кондитерской «Пышка». В «Пышке» у Михаила могла появиться перспектива карьерного роста, повышения квалификации. Кроме того, кондитерская является одним из заведений крупной сети предприятий общественного питания, и у Семенова была бы возможность перевестись на работу в ресторан сети в другом городе с более высокой заработной платой.

При приеме Семенова на работу в кондитерскую «Пышка» работодатель потребовал от него следующие документы: паспорт, трудовую книжку, диплом об окончании вуза, характеристику с прежнего места работы, медицинскую справку о состоянии здоровья, свидетельство о постановке на налоговый учет (ИНН), свидетельство пенсионного страхования, справку о состоянии здоровья Семенова и членов его семьи.

После представления этих документов Семенов был принят на работу с двухмесячным испытательным сроком. За неделю до его истечения работодатель предложил Семенову продлить срок испытания еще на 1 месяц, поскольку первоначально установленный срок оказался недостаточным для определения его деловых качеств. Семенов дал на это согласие. Через 3 недели после этого он был уволен как не выдержавший испытание. Семенов с увольнением не согласился и обратился за помощью к адвокату.

Вариант № 2

**ЧАСТЬ А**

*Критерии оценивания: за каждый правильный ответ на вопрос теста – 1 балл.*

*Максимальное количество баллов - 27 баллов.*

**ЧАСТЬ А**

*Критерии оценивания: за каждый правильный ответ на вопрос теста – 1 балл.*

*Максимальное количество баллов - 27 баллов.*

**1. Формы реорганизации юридического лица:**

- а) распределение, перераспределение;
- б) слияние, присоединение, разделение;
- в) возобновление, единение;
- г) распределение, объединение, слияние.

**2. Разновидность коммерческой организации:**

- а) унитарное предприятие;
- б) потребительский кооператив;
- в) политическая партия;
- г) общества.

**3. Гражданин приобретает предпринимательскую правоспособность:**

- а) с момента государственной регистрации;

- б) с момента приобретения дееспособности;
- в) с момента приобретения правоспособности;
- г) с момента рождения.

**4. К некоммерческим организациям относятся:**

- а) фонды;
- б) товарищества;
- в) унитарные предприятия;
- г) общества.

**5. Акцепт – это:**

- а) согласие заключить договор;
- б) предложение заключить договор;
- в) отказ от заключения договора;
- г) нет верного ответа.

**6. Субъектами административных правонарушений могут быть:**

- а) только физические лица;
- б) только юридические лица;
- в) физические и юридические лица;
- г) нет верного ответа.

**7. Меры дисциплинарного взыскания:**

- а) штраф;
- б) выговор;
- в) замечание;
- г) лишение премии.

**8. Правила подчинения работников организации отражены:**

- а) в учредительном договоре;
- б) в правилах внутреннего трудового распорядка;
- в) в Уставе;
- г) в Конституции.

**9. Чему должен соответствовать нормативно-правовой акт:**

- а) Трудовому кодексу РФ;
- б) Гражданскому кодексу РФ;
- в) Конституции РФ;
- г) нет верного ответа.

**10. Форма трудового договора:**

- а) нотариальная;
- б) устная;
- в) письменная;
- г) односторонняя.

**11. Нормативно-правовой акт, устанавливающий санкции за совершение правонарушений в сфере предпринимательства:**

- а) ГК РФ;
- б) КОАП РФ;
- в) ТК РФ;
- г) УК РФ

**12. Отказ в государственной регистрации допускается если:**

- а) перечень документов соответствует требованиям закона;
- б) гражданин является политическим деятелем;
- в) гражданин изъявил желание заниматься незаконной деятельностью.

**13. Субъектами административных правонарушений могут быть:**

- а) только физические лица;
- б) только юридические лица;

- в) физические и юридические лица;
- г) нет верного ответа.

**14. Основные документы, предъявляемые для осуществления государственной регистрации юридического лица:**

- а) квитанция об оплате госпошлины, Устав;
- б) учредительный договор, паспорт;
- в) заявление, учредительные документы, договор или протокол, документ об уплате государственной пошлины;
- г) паспорт, заявление.

**15. Назовите виды хозяйственных обществ.**

**16. К признакам юридического лица относится: организационное .....; имущественная ....**

**17. Выберите верные суждения о конкуренции и запишите буквы, под которыми они указаны.**

- а) конкуренция между производителями выступает регулятором хозяйства во всех экономических системах.
- б) в условиях рынка конкуренция ведет к снижению издержек производства.
- в) одним из последствий конкуренции является разорение части производителей.
- г) главным видом конкуренции в условиях рынка является конкуренция потребителей за лучшие товары и услуги.
- д) конкуренция стимулирует рост производительности труда.

**18. При появлении новых производителей на конкурентном рынке, скорее всего:**

- а) цена равновесия увеличится;
- б) спрос увеличится;
- в) предложение уменьшится;
- г) цена равновесия уменьшится.

**19. 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 табелю учета рабочего времени).

**20. 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.

**21. 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.

**22. При поступлении на работу работодатель обязан ознакомить работника с нормативными документами, в которых содержатся правила техники безопасности и охраны труда, иными локальными нормативными актами, действующими в организации, имеющими отношение к его трудовой функции. Перечислите данные документы.**

**23. Существенными условиями трудового договора являются.....**

**24. Установите соответствие между юридическими лицами и их видами.**

ЮРИДИЧЕСКОЕ ЛИЦО	ВИД ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА
<ul style="list-style-type: none"> <li>А) товарищество собственников недвижимости;</li> <li>Б) религиозное объединение;</li> <li>В) общество с ограниченной ответственностью;</li> <li>Г) крестьянское (фермерское) хозяйство;</li> <li>Д) потребительский кооператив.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1) коммерческие организации;</li> <li>2) некоммерческие организации.</li> </ul>

**Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам:**

А	Б	В	Г	Д

**25. Восстановите правильную последовательность расширения**

**дееспособности гражданина Российской Федерации:**

- а) исполнять конституционную обязанность по защите Отечества;
- б) вносить вклады в кредитные учреждения и распоряжаться ими;
- в) быть принятым на работу;
- г) быть избранным на пост Президента РФ;
- д) совершать мелкие бытовые сделки.

**26. Найдите в приведенном списке примеры правообразующих юридических фактов и запишите буквы, под которыми они указаны.**

- а) Андрей был переведен в филиал фирмы на должность руководителя отдела;
- б) Светлана купила автомобиль;
- в) Саша уволился с работы;
- г) Ольга и Сергей заключили брак.

**27. Установите соответствие между примерами и видами собственности: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.**

- А) имущество консульства государства в другой стране;  
 Б) движимое имущество компании ООО «Двери и окна»;  
 В) служебный автомобиль министра иностранных дел;

## ВИД СОБСТВЕННОСТИ

- 1) частная;  
 2) государственная.

Г) полученная по наследству от отца

приватизированная квартира;

Д) приобретённый в собственность семьей

Ивановых дачный участок.

**Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам:**

А	Б	В	Г	Д

**ЧАСТЬ В**

## ПИСЬМЕННАЯ ТВОРЧЕСКАЯ РАБОТА (ЭССЕ)

Максимальное количество баллов - 12 баллов.

*Критерии оценки письменной творческой работы (эссе):*

**12 баллов:**

- содержание работы полностью соответствует теме;
- глубоко и аргументировано раскрывается тема, что свидетельствует об отличном знании проблемы и дополнительных материалов, необходимых для ее освещения, умение делать выводы и обобщения;
- стройное по композиции, логическое и последовательное изложение мыслей;
- четко сформулирована проблема эссе, связно и полно доказывается выдвинутый тезис;
- написано правильным литературным языком и стилистически соответствует содержанию;
- фактические ошибки отсутствуют;
- достигнуто смысловое единство текста, дополнительно использующегося материала;
- заключение содержит выводы, логично вытекающие из содержания основной части.

**6 баллов:**

- достаточно полно и убедительно раскрывается тема с незначительными отклонениями от нее;
- обнаруживаются хорошие знания литературного материала, и других источников по теме эссе и умение пользоваться ими для обоснования своих мыслей, а также делать выводы и обобщения;
- логическое и последовательное изложение текста работы;
- четко сформулирован тезис, соответствующий теме эссе;
- в основной части логично, связно, но недостаточно полно доказывается выдвинутый тезис;
- написано правильным литературным языком, стилистически соответствует содержанию;
- имеются единичные фактические неточности;
- имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей;
- заключение содержит выводы, логично вытекающие из содержания основной части.

**3 балла:**

- в основном раскрывается тема;
- дан верный, но односторонний или недостаточно полный ответ на тему;
- допущены отклонения от нее или отдельные ошибки в изложении фактического материала;
- обнаруживается недостаточное умение делать выводы и обобщения;

- материал излагается достаточно логично, но имеются отдельные нарушения последовательности выражения мыслей;

- выводы не полностью соответствуют содержанию основной части.

**0 - 1 балл:**

- тема полностью нераскрыта, что свидетельствует о поверхностном знании;

- состоит из путаного пересказа отдельных событий, без вывода и обобщений;

- характеризуется случайным расположением материала, отсутствием связи между частями;

- выводы не вытекают из основной части;

- многочисленные (60-100%) заимствования текста из других источников;

- отличается наличием грубых речевых ошибок.

**Выберите одно из предложенных ниже высказываний и изложите свои мысли (свою точку зрения, отношение) по поводу поднятой проблемы. Приведите необходимые аргументы для обоснования своей позиции.**

1. Некоммерческие юридические лица.

2. Моральная ответственность предпринимателя.

3. Принципы рыночной экономики.

4. Собственность с экономической и юридической точек зрения.

5. Особенности формирования, характеристика современного состояния и перспективы развития сферы пищевой промышленности.

6. «Помните, что деньги обладают способностью размножаться» (Б. Франклин.)

## **ЧАСТЬ С**

### **ПРАКТИЧЕСКИЕ МИНИ-ЗАДАЧИ**

*Максимальное количество баллов - 12 баллов.*

1. *Оценивается от 0 до 6 баллов.*

#### **Кейс 1 «Новый шеф-кондитер»**

В кондитерской «Модная кофейня» большой ассортимент кондитерских и мучных кулинарных изделий. Администрация стремится повышать квалификацию своих работников не менее одного раза в год. Шеф-кондитеру кофейни Андрееву предложили обучиться новым технологиям в приготовлении различных видов теста в другом городе. Длительность обучения – два месяца.

Повару 5 разряда мучного цеха кондитерской «Модная кофейня» (являющейся акционерным обществом) Ковалеву предложили исполнение обязанностей шеф-кондитера на время повышения квалификации Андреева. Ковалев согласился и в течение двух месяцев исполнял обязанности начальника цеха. По истечении двух месяцев, после возвращения Андреева, он обратился к директору с заявлением, в котором указал, что, исполняя обязанности шеф-кондитера, он получал свою заработную плату (заработная плата повара 5 разряда по сдельно-премиальной системе оплаты труда выше, чем заработная плата шеф-кондитера), но за эти два месяца, выполняя обязанности шеф-кондитера, проработал сверхурочно 50 часов и просил их оплатить.



Управляющий кофейни отказал Смирнову, аргументируя свое решение тем, что у шеф-кондитера ненормированный рабочий день. Смирнов решил обратиться в комиссию по трудовым спорам.

2. Оценивается от 0 до 6 баллов.

### Кейс 2 «Новогодние праздники»

Новогодние праздники в отеле «Black and White» прошли удачно. Отель был загружен на 100 %, чистая прибыль удовлетворила владельцев.

Для новогоднего банкета было составлено достаточно обширное меню. Поварам необходимо было сделать много заготовок, поэтому они были привлечены к сверхурочной работе.

Работник холодного цеха ресторана при отеле Демидов обратился в комиссию по трудовым спорам с заявлением, в котором указал что работодатель не оплатил ему сверхурочную работу в период новогодних праздников, которую он выполнял 4 дня подряд ежедневно по 4 часа. Как выяснилось при рассмотрении в комиссии по трудовым спорам заявления Демидова, указанная работа производилась им по инициативе работодателя, однако не была оформлена соответствующим образом. Демидов принял решение обратиться в суд.

#### 4.Эталоны ответов по вариантам.

Вариант 1.

##### ЧАСТЬ А

*Критерии оценивания: за каждый правильный ответ на вопрос теста – 1 балл.*

*Максимальное количество баллов - 27 баллов.*

<b>1 в</b>	<b>5 а</b>	<b>9 в</b>	<b>13 в</b>	<b>19 б</b>	<b>25 д б в а г</b>
<b>2 а</b>	<b>6 а, г</b>	<b>10 в</b>	<b>14 в</b>	<b>20 в</b>	<b>26 б, г</b>
<b>3 а</b>	<b>7 б, в</b>	<b>11 б</b>	<b>17 в</b>	<b>21 б</b>	<b>27 11123</b>
<b>4 а</b>	<b>8 б</b>	<b>12 в</b>	<b>18 г</b>	<b>24 21131</b>	

**Ответ: 15** Полные товарищества. Коммандитные товарищества

**Ответ: 16** организационное...единство; имущественная ... обособленность

**Ответ: 22**

**К таким документам относятся:**

1) правила внутреннего трудового распорядка – организационный документ, регламентирующий трудовые отношения;

- 2) положение о премировании – организационный документ, определяющий виды премий, критерии, порядок начисления и выплаты;
- 3) должностная инструкция – правовой акт, издаваемый организацией в целях регламентации организационноправового положения работника, занимающего конкретную должность, его обязанностей, прав, ответственности.
- 4) документы по охране труда (правила, инструкции и т.п.).

**Ответ 23.**

**Существенными условиями трудового договора являются:**

- 1) место работы (с указанием структурного подразделения);
- 2) дата начала работы;
- 3) наименование должности, специальности, профессии с указанием квалификации в соответствии со штатным расписанием организации или конкретной трудовой функции;
- 4) права и обязанности работника;
- 5) права и обязанности работодателя;
- 6) характеристики условий труда, компенсации и льготы работникам за работу в тяжелых, вредных и (или) опасных условиях;
- 7) режим труда и отдыха (если он в отношении данного работника отличается от общих правил, установленных в организации);
- 8) условия оплаты труда (в том числе размер тарифной ставки или должностного оклада работника, доплаты, надбавки и поощрительных выплат);
- 9) виды и условия социального страхования, непосредственно связанные с трудовой деятельностью.

**ЧАСТЬ В**

**ПИСЬМЕННАЯ ТВОРЧЕСКАЯ РАБОТА (ЭССЕ)**

*Максимальное количество баллов - 12 баллов.*

*Критерии оценки письменной творческой работы (эссе):*

**12 баллов:**

- содержание работы полностью соответствует теме;
- глубоко и аргументировано раскрывается тема, что свидетельствует об отличном знании проблемы и дополнительных материалов, необходимых для ее освещения, умение делать выводы и обобщения;
- стройное по композиции, логическое и последовательное изложение мыслей;
- четко сформулирована проблема эссе, связно и полно доказывается выдвинутый тезис;
- написано правильным литературным языком и стилистически соответствует содержанию;
- фактические ошибки отсутствуют;
- достигнуто смысловое единство текста, дополнительно использующегося материала;
- заключение содержит выводы, логично вытекающие из содержания основной части.

**6 баллов:**

- достаточно полно и убедительно раскрывается тема с незначительными отклонениями от нее;

- обнаруживаются хорошие знания литературного материала, и других источников по теме эссе и умение пользоваться ими для обоснования своих мыслей, а также делать выводы и обобщения;

- логическое и последовательное изложение текста работы;

- четко сформулирован тезис, соответствующий теме эссе;

- в основной части логично, связно, но недостаточно полно доказывается выдвинутый тезис;

- написано правильным литературным языком, стилистически соответствует содержанию;

- имеются единичные фактические неточности;

- имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей;

- заключение содержит выводы, логично вытекающие из содержания основной части.

### **3 балла:**

- в основном раскрывается тема;

- дан верный, но односторонний или недостаточно полный ответ на тему;

- допущены отклонения от нее или отдельные ошибки в изложении фактического материала;

- обнаруживается недостаточное умение делать выводы и обобщения;

- материал излагается достаточно логично, но имеются отдельные нарушения последовательности выражения мыслей;

- выводы не полностью соответствуют содержанию основной части.

### **0 - 1 балл:**

- тема полностью нераскрыта, что свидетельствует о поверхностном знании;

- состоит из путаного пересказа отдельных событий, без вывода и обобщений;

- характеризуется случайным расположением материала, отсутствием связи между частями;

- выводы не вытекают из основной части;

- многочисленные (60-100%) заимствования текста из других источников;

- отличается наличием грубых речевых ошибок.

### **Из пяти смертных грехов бизнеса первым и самым распространенным является поклонение высоким прибылям (Питер Друкер)**

В настоящее время в экономике происходят значительные изменения, которые связаны с активным развитием рыночной экономики. Рыночная экономика переменяла не только экономику страны, как таковую, но и другие сферы жизни: политическую, социальную. В современных условиях активно распространяется предпринимательство, как особый вид деятельности. Сегодня все большую актуальность получают различные формы и виды предпринимательской деятельности. Однако, согласно статистическим данным, многие фирмы закрывают свою деятельность в первые пять лет работы. С чем связан данный факт? Попробуем разобраться.

В соответствии со многими определения различных исследователей, основной целью предпринимательства является получение прибыли. При том, проанализировав различные источники, мы можем с полной уверенностью сказать, что в 9 источниках из 10, именно данная цель стоит на первом месте. Так ли это на самом деле? Является ли истинной целью – получение прибыли? Или же это должно быть второстепенно для предпринимателя?

Известный американский ученый Питер Друкер сказал: «Из пяти смертных грехов бизнеса первым и самым распространенным является поклонение высоким прибылям». И мы не смеем не согласиться с данной мыслью. Мы абсолютно убеждены в том, что как только предприниматель ставит перед собой цель – заработать как можно больше денег – его бизнес

непрерывно подвергается большой опасности. Почему? Ответим на данный вопрос более детально.

Итак, когда предприниматель осуществляет свою деятельность, он, прежде всего, ориентирован на предоставление услуги (будь то оказание юридических услуг, или деятельность салона красоты). И чем качественнее будет оказана данная услуга, тем больший поток клиентов будет в будущем. То есть качество выполнения услуги является неким гарантом, что клиент придет к вам

снова.

Рассмотрим другой вариант. Предприниматель ставит перед собой цель – заработать один миллион в месяц. Разве будет он видеть потребности клиентов в таком случае? Вероятнее всего, нет. Он будет ориентирован на получение как можно большего дохода, игнорируя при этом потребности и запросы клиента. Далее последует цепочка событий: клиент недоволен – клиент более не обратится в данную фирму – у фирмы будет падать спрос – у фирмы падают финансовые показатели – фирма разоряется. То есть преследуя цель – получение большого дохода, в погоне за большими деньгами, предприниматель может упустить не только клиента, но и всю свою деятельность, которая попросту перестанет приносить доход.

Безусловно, осуществляя предпринимательскую деятельность, предприниматель не может игнорировать прибыль, поскольку она является инструментом мотивации не только самого предпринимателя, но и его подчиненных. Но вместе с тем, приоритетной целью это быть не может.

Я глубоко убежден в том, что любая деятельность рано или поздно начнет приносить доход, если вы по-настоящему любите эту деятельность. И на практике много тому примеров, это подтверждающих. То есть я убежден, что главной целью в осуществлении бизнеса должно быть – получение удовольствия от деятельности и помощь обществу. Такие благие цели рано ли, поздно ли, приведут человека к хорошему доходу. Все, что выполняется с любовью – выполняется качественно. Когда бизнесмен будет заиклен на предоставление качественных услуг, у него будет расти клиентская база, будет увеличиваться рейтинг его компании, люди будут хорошо отзываться о фирме, и вновь возвращаться.

Если же человек будет смотреть в одну точку, под названием «прибыль», он упустит многие и многие составляющие бизнеса. Именно поэтому Питер Друкер был совершенно прав в своем изречении. Руководствоваться только лишь целью – прибыль, предприниматель упустит главные аспекты, которые приведут его, в лучшем случае, к снижению потока клиентов, а в худшем, к банкротству фирмы.

Таким образом, среди массы законов ведения бизнеса, одним из базовых законов ведения бизнеса должно выступать – оказание своих услуг качественно и своевременно, и уже потом – получение прибыли, обогащение.

## **ЧАСТЬ С**

### **ПРАКТИЧЕСКИЕ МИНИ-ЗАДАЧИ**

*Максимальное количество баллов - 12 баллов.*

*1. Оценивается от 0 до 6 баллов.*

#### **Кейс 1 «Новое оборудование»**

##### **Проблемы**

Какую материальную ответственность должен нести повар Васильев – ограниченную или полную? Каков порядок взыскания причиненного ущерба? Является ли возможным применение одновременно и дисциплинарного взыскания, и материальной ответственности?

Может ли быть рассмотрен данный спор в комиссии по трудовым спорам?

### **Решение**

По правилам трудового законодательства материальную ответственность несут все работники, т.е. лица, состоящие в трудовых отношениях с предприятиями, учреждениями, организациями, независимо от их организационно-правовой формы.

### **Статья 238. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю**

Работник обязан возместить работодателю причиненный ему прямой действительный ущерб. Неполученные доходы (упущенная выгода) взысканию с работника не подлежат.

Под прямым действительным ущербом понимается реальное уменьшение наличного имущества работодателя или ухудшение состояния указанного имущества (в том числе имущества третьих лиц, находящегося у работодателя, если работодатель несет ответственность за сохранность этого имущества), а также необходимость для работодателя произвести затраты либо излишние выплаты на приобретение, восстановление имущества либо на возмещение ущерба, причиненного работником третьим лицам.

### **Статья 243. Случаи полной материальной ответственности**

Материальная ответственность в полном размере причиненного ущерба возлагается на работника в следующих случаях:

- 1) когда в соответствии с настоящим Кодексом или иными федеральными законами на работника возложена материальная ответственность в полном размере за ущерб, причиненный работодателю при исполнении работником трудовых обязанностей;
- 2) недостачи ценностей, вверенных ему на основании специального письменного договора или полученных им по разовому документу;
- 3) умышленного причинения ущерба;
- 4) причинения ущерба в состоянии алкогольного, наркотического или иного токсического опьянения;
- 5) причинения ущерба в результате преступных действий работника, установленных приговором суда;
- 6) причинения ущерба в результате административного проступка, если таковой установлен соответствующим государственным органом;
- 7) разглашения сведений, составляющих охраняемую законом тайну (государственную, служебную, коммерческую или иную), в случаях, предусмотренных федеральными законами;
- 8) причинения ущерба не при исполнении работником трудовых обязанностей.

Материальная ответственность в полном размере причиненного работодателю ущерба может быть установлена трудовым договором, заключаемым с заместителями руководителя организации, главным бухгалтером.

Таким образом материальная ответственность Васильева является ограниченной.

### **Статья 248. Порядок взыскания ущерба**

Взыскание с виновного работника суммы причиненного ущерба, не превышающей среднего месячного заработка, производится по распоряжению работодателя. Распоряжение может быть сделано не позднее одного месяца со дня окончательного установления работодателем размера причиненного работником ущерба.

Если месячный срок истек или работник не согласен добровольно возместить причиненный работодателю ущерб, а сумма причиненного ущерба, подлежащая взысканию с

работника, превышает его средний месячный заработок, то взыскание может осуществляться только судом.

При несоблюдении работодателем установленного порядка взыскания ущерба работник имеет право обжаловать действия работодателя в суд.

Работник, виновный в причинении ущерба работодателю, может добровольно возместить его полностью или частично. По соглашению сторон трудового договора допускается возмещение ущерба с рассрочкой платежа. В этом случае работник представляет работодателю письменное обязательство о возмещении ущерба с указанием конкретных сроков платежей. В случае увольнения работника, который дал письменное обязательство о добровольном возмещении ущерба, но отказался возместить указанный ущерб, непогашенная задолженность взыскивается в судебном порядке.

С согласия работодателя работник может передать ему для возмещения причиненного ущерба равноценное имущество или исправить поврежденное имущество.

Возмещение ущерба производится независимо от привлечения работника к дисциплинарной, административной или уголовной ответственности за действия или бездействие, которыми причинен ущерб работодателю.

Васильев может обратиться в комиссию по трудовым спорам, однако решение комиссии будет не в его пользу.

*2. Оценивается от 0 до 6 баллов.*

## **Кейс 2 «Перспективная работа»**

### **Проблемы:**

Каков порядок приема на работу? Законно ли установление испытательного срока Семенову? Какие нарушения закона допустил работодатель? Стоит ли Семенову обратиться в суд?

### **Решение**

Прием на работу производится заключением соглашения между работодателем и работником (трудового договора)

### **Статья 65. Документы, предъявляемые при заключении трудового договора**

Если иное не установлено настоящим Кодексом, другими федеральными законами, при заключении трудового договора лицо, поступающее на работу, предъявляет работодателю:

паспорт или иной документ, удостоверяющий личность;

трудовую книжку, за исключением случаев, когда трудовой договор заключается впервые или работник поступает на работу на условиях совместительства;

страховое свидетельство обязательного пенсионного страхования;

документы воинского учета – для военнообязанных и лиц, подлежащих призыву на военную службу;

документ об образовании и (или) о квалификации или наличии специальных знаний – при поступлении на работу, требующую специальных знаний или специальной подготовки;

справку о наличии (отсутствии) судимости и (или) факта уголовного преследования либо

о прекращении уголовного преследования по реабилитирующим основаниям, выданную в порядке и по форме, которые устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере внутренних дел, – при поступлении на работу, связанную с деятельностью, к осуществлению которой в соответствии с настоящим Кодексом, иным федеральным законом не допускаются лица, имеющие или имевшие судимость, подвергающиеся или подвергавшиеся уголовному преследованию.

Таким образом, работодатель не должен был требовать у Семенова характеристику с прежнего места работы, медицинскую справку о состоянии здоровья, свидетельство о постановке на налоговый учет (ИНН), справку о состоянии здоровья Семенова и членов его семьи.

### **Статья 70. Испытание при приеме на работу**

При заключении трудового договора в нем по соглашению сторон может быть предусмотрено условие об испытании работника в целях проверки его соответствия поручаемой работе.

В период испытания на работника распространяются положения трудового законодательства и иных нормативных правовых актов, содержащих нормы трудового права, коллективного договора, соглашений, локальных нормативных актов.

Испытание при приеме на работу не устанавливается для:

лиц, получивших среднее профессиональное образование или высшее образование по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам и впервые поступающих на работу по полученной специальности в течение одного года со дня получения профессионального образования соответствующего уровня;

В срок испытания не засчитываются период временной нетрудоспособности работника и другие периоды, когда он фактически отсутствовал на работе.

Такой спор должен рассматриваться в суде, который должен вынести решение о восстановлении Семенова на работе и возмещении ему ущерба, нанесенного вынужденным прогулом, т.к. испытательный срок для лиц, получивших среднее профессиональное образование или высшее образование по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам и впервые поступающих на работу по полученной специальности в течение одного года со дня получения профессионального образования соответствующего уровня не устанавливается.

Вариант 2.

### **ЧАСТЬ А**

*Критерии оценивания: за каждый правильный ответ на вопрос теста – 1 балл.*

*Максимальное количество баллов - 27 баллов.*

1 б	5 а	9 в	13 в	19 б	25 21211
-----	-----	-----	------	------	----------

2 а,г	6 в	10 в	14 а, в	20 в	26 22112
3 а	7 б, в	11 б	17 в	21 б	27 11123
4 а	8 б	12 в	18 г	24 21131	

**Ответ: 15**

акционерные общества (публичные, непубличные);  
общества с ограниченной ответственностью (ООО).

**Ответ: 16** организационное...единство; имущественная ... обособленность

**Ответ: 22**

К таким документам относятся:

- 1) правила внутреннего трудового распорядка – организационный документ, регламентирующий трудовые отношения;
- 2) положение о премировании – организационный документ, определяющий виды премий, критерии, порядок начисления и выплаты;
- 3) должностная инструкция – правовой акт, издаваемый организацией в целях регламентации организационноправового положения работника, занимающего конкретную должность, его обязанностей, прав, ответственности.
- 4) документы по охране труда (правила, инструкции и т.п.).

**Ответ 23.**

**Существенными условиями трудового договора являются:**

- 1) место работы (с указанием структурного подразделения);
- 2) дата начала работы;
- 3) наименование должности, специальности, профессии с указанием квалификации в соответствии со штатным расписанием организации или конкретной трудовой функции;
- 4) права и обязанности работника;
- 5) права и обязанности работодателя;
- 6) характеристики условий труда, компенсации и льготы работникам за работу в тяжелых, вредных и (или) опасных условиях;
- 7) режим труда и отдыха (если он в отношении данного работника отличается от общих правил, установленных в организации);
- 8) условия оплаты труда (в том числе размер тарифной ставки или должностного оклада работника, доплаты, надбавки и поощрительных выплат);
- 9) виды и условия социального страхования, непосредственно связанные с трудовой деятельностью.

## **ЧАСТЬ В**

ПИСЬМЕННАЯ ТВОРЧЕСКАЯ РАБОТА (ЭССЕ)

Максимальное количество баллов - 12 баллов.

Критерии оценки письменной творческой работы (эссе):



**12 баллов:**

- содержание работы полностью соответствует теме;
- глубоко и аргументировано раскрывается тема, что свидетельствует об отличном знании проблемы и дополнительных материалов, необходимых для ее освещения, умение делать выводы и обобщения;
- стройное по композиции, логическое и последовательное изложение мыслей;
- четко сформулирована проблема эссе, связно и полно доказывается выдвинутый тезис;
- написано правильным литературным языком и стилистически соответствует содержанию;
- фактические ошибки отсутствуют;
- достигнуто смысловое единство текста, дополнительно использующегося материала;
- заключение содержит выводы, логично вытекающие из содержания основной части.

**6 баллов:**

- достаточно полно и убедительно раскрывается тема с незначительными отклонениями от нее;
- обнаруживаются хорошие знания литературного материала, и других источников по теме эссе и умение пользоваться ими для обоснования своих мыслей, а также делать выводы и обобщения;
- логическое и последовательное изложение текста работы;
- четко сформулирован тезис, соответствующий теме эссе;
- в основной части логично, связно, но недостаточно полно доказывается выдвинутый тезис;
- написано правильным литературным языком, стилистически соответствует содержанию;
- имеются единичные фактические неточности;
- имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей;
- заключение содержит выводы, логично вытекающие из содержания основной части.

**3 балла:**

- в основном раскрывается тема;
- дан верный, но односторонний или недостаточно полный ответ на тему;
- допущены отклонения от нее или отдельные ошибки в изложении фактического материала;
- обнаруживается недостаточное умение делать выводы и обобщения;
- материал излагается достаточно логично, но имеются отдельные нарушения последовательности выражения мыслей;
- выводы не полностью соответствуют содержанию основной части.

**0 - 1 балл:**

- тема полностью нераскрыта, что свидетельствует о поверхностном знании;
- состоит из путаного пересказа отдельных событий, без вывода и обобщений;
- характеризуется случайным расположением материала, отсутствием связи между частями;
- выводы не вытекают из основной части;
- многочисленные (60-100%) заимствования текста из других источников;
- отличается наличием грубых речевых ошибок.

**«Помните, что деньги обладают способностью размножаться» (Б. Франклин)**

Я согласна с мнением автора в том, что при разумном использовании количество денег может увеличиваться. Из курса обществознания мне известно, что деньги – это особый вид товара, который служит эквивалентом для всех остальных товаров и услуг. Функции денег: мера стоимости, средство обращения, средство накопления, средство платежа, мировые

деньги. Свойства денег: потребительская стоимость, меновая стоимость, стоимость. Деньги способны превращаться в товары и услуги, эта способность называется ликвидностью. Товары могут реализовываться с помощью внутренней и внешней торговли. Продавая товары выгодно, продавец получает прибыль, а значит, количество денег у него увеличивается. Также имеется возможность сделать вклад в банк под определенный процент и через некоторое время забрать всю вложенную сумму с процентами. Некоторые люди занимаются предпринимательством – инициативной, самостоятельной деятельностью, осуществляемой на свой страх и риск с целью получения прибыли. Виды предпринимательства: производственное, коммерческое, финансовое, страховое, посредническое. Но кроме предпринимательства возможно получение дополнительных доходов с помощью вложения денег в ценные бумаги или в иностранную валюту; можно также вкладывать в драгоценные металлы и камни. Как мы видим, есть много способов рационального использования денег с целью увеличения их количества. История современного общества подтверждает данную позицию. В 2009 году, учась в университете, норвежский студент Кристофер Кох писал дипломную работу по криптографии. Изучая сферы её применения, он случайно наткнулся на недавно появившуюся виртуальную валюту биткоин. В целях эксперимента, он обменял 27 долларов на 5000 цифровых «монет». После чего, благополучно забыл о них на несколько лет. Весной 2013 года, когда новости об огромном росте популярности биткоина стали появляться во всех СМИ, Кристофер вспомнил о давнем вложении и решил проверить состояние электронного кошелька. Молодой человек обнаружил, что из-за роста курса биткоина его 27 долларов превратились в 886000! А по курсу на сегодняшний день эта сумма равна 2 млн долларам. Таким образом, разумное вложение денег позволило обеспечить себя средствами к существованию на долгий срок. Литература также подтверждает мою позицию. Так, в произведении А. П. Чехова «История одного предприятия», Андрей Сидоров получил в наследство от своей матери 4000 рублей и открыл на эти деньги магазин. Подбирая правильный ассортимент товаров согласно желаниям покупателей, он через несколько лет стал одним из самых видных торговцев в городе с большим состоянием. Получается, автор высказывания совершенно прав, говоря, что деньги могут увеличиваться при правильном использовании.

### **ЧАСТЬ С**

#### **ПРАКТИЧЕСКИЕ МИНИ-ЗАДАЧИ**

*Максимальное количество баллов - 12 баллов.*

*1. Оценивается от 0 до 6 баллов.*

#### **Кейс 1 «Новый шеф-кондитер»**

##### **Проблема:**

Подлежит ли удовлетворению заявление Смирнова? Какое решение вынесет комиссия по трудовым спорам? Какие дополнительные компенсации положены работникам с ненормированным рабочим днем?

##### **Решение**

Согласно ст. 101 ТК РФ **Ненормированный рабочий день** – особый режим работы, в соответствии с которым отдельные работники могут по распоряжению работодателя при необходимости эпизодически привлекаться к выполнению своих трудовых функций за пределами установленной для них продолжительности рабочего времени. Перечень должностей работников с ненормированным рабочим днем устанавливается коллективным договором,

соглашениями или локальным нормативным актом, принимаемым с учетом мнения представительного органа работников.

Для отдельных категорий работников может устанавливаться ненормированный рабочий день, при котором допускается выполнение работы сверх установленной продолжительности рабочего дня. При этом выполняемая работа не считается сверхурочной.

**Статья 119. Ежегодный дополнительный оплачиваемый отпуск работникам с ненормированным рабочим днем**

Работникам с ненормированным рабочим днем предоставляется ежегодный дополнительный оплачиваемый отпуск, продолжительность которого определяется коллективным договором или правилами внутреннего трудового распорядка и который не может быть менее трех календарных дней.

Решение комиссии по трудовым спорам, если туда обратится с заявлением Ковалев, будет не в его пользу. Повар Ковалев может претендовать на дополнительный отпуск.

**Кейс 2 «Новогодние праздники»**

**Проблемы:**

Имеет ли право работник обратиться в суд? В каком порядке и в каких размерах должна быть оплачена сверхурочная работа?

**Решение**

**Статья 99. Сверхурочная работа**

Сверхурочная работа – работа, выполняемая работником по инициативе работодателя за пределами установленной для работника продолжительности рабочего времени: ежедневной работы (смены), а при суммированном учете рабочего времени – сверх нормального числа рабочих часов за учетный период.

Привлечение работодателем работника к сверхурочной работе допускается с его письменного согласия в следующих случаях:

1) при необходимости выполнить (закончить) начатую работу, которая вследствие непредвиденной задержки по техническим условиям производства не могла быть выполнена (закончена) в течение установленной для работника продолжительности рабочего времени, если невыполнение (незавершение) этой работы может повлечь за собой порчу или гибель имущества работодателя (в том числе имущества третьих лиц, находящегося у работодателя, если работодатель несет ответственность за сохранность этого имущества), государственного или муниципального имущества либо создать угрозу жизни и здоровью людей;

2) при производстве временных работ по ремонту и восстановлению механизмов или сооружений в тех случаях, когда их неисправность может стать причиной прекращения работы для значительного числа работников;

3) для продолжения работы при неявке сменяющего работника, если работа не допускает перерыва. В этих случаях работодатель обязан немедленно принять меры по замене сменщика другим работником.

Привлечение работодателем работника к сверхурочной работе без его согласия допускается в следующих случаях:

1) при производстве работ, необходимых для предотвращения катастрофы, производственной аварии либо устранения последствий катастрофы, производственной аварии или стихийного бедствия;

2) при производстве общественно необходимых работ по устранению непредвиденных обстоятельств, нарушающих нормальное функционирование централизованных систем горячего водоснабжения, холодного водоснабжения и (или) водоотведения, систем газоснабжения, теплоснабжения, освещения, транспорта, связи;

3) при производстве работ, необходимость которых обусловлена введением чрезвычайного или военного положения, а также неотложных работ в условиях чрезвычайных обстоятельств, то есть в случае бедствия или угрозы бедствия (пожары, наводнения, голод, землетрясения, эпидемии или эпизоотии) и в иных случаях, ставящих под угрозу жизнь или нормальные жизненные условия всего населения, или его части.

В других случаях привлечение к сверхурочной работе допускается с письменного согласия работника и с учетом мнения выборного органа первичной профсоюзной организации.

Продолжительность сверхурочной работы не должна превышать для каждого работника 4 часов в течение двух дней подряд и 120 часов в год.

Работодатель обязан обеспечить точный учет продолжительности сверхурочной работы каждого работника.

### **Статья 152. Оплата сверхурочной работы**

Сверхурочная работа оплачивается за первые два часа работы не менее чем в полуторном размере, за последующие часы – не менее чем в двойном размере. Конкретные размеры оплаты за сверхурочную работу могут определяться коллективным договором, локальным нормативным актом или трудовым договором. По желанию работника сверхурочная работа вместо повышенной оплаты может компенсироваться предоставлением дополнительного времени отдыха, но не менее времени, отработанного сверхурочно.

Демидову стоит обратиться в суд для защиты своих прав.

## **5. Критерии оценки ответов обучающихся**

Отметка «2» - выполнено 0-54 % заданий части А.

Отметка «3» - выполнено 55 % заданий части А.

Отметка «4» - выполнено 75 % + 50 % заданий части В.

Отметка «5» - выполнено 85 % заданий части А + 50 % заданий части В + 50 % заданий части С.

## **6. Зачетная ведомость.**

Оценка запланированных результатов по учебной дисциплине

Результаты обучения	Критерии оценки
У1 ориентироваться в общих вопросах экономики сферы пищевой промышленности;	ориентируется в общих вопросах экономики сферы пищевой промышленности;
У2. применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;	применяет экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;
У 3. защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	защищает свои трудовые права в рамках действующего законодательства.
31. понятия спроса и предложения на рынке сферы пищевой промышленности;	формулирует понятие спроса и предложения на рынке сферы пищевой промышленности;
32. особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы пищевой промышленности;	знает особенности формирования, характеристику современного состояния и перспективы развития сферы пищевой промышленности;

33. законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;	знает законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности;
34. основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;	знает основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
35. типовые локальные акты организации;	знает виды типовых локальных актов организации;
36. организационно-правовые формы организаций;	знает классификацию предприятий; приводит примеры организационно-правовых форм организаций.
Осваиваемые элементы ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Осваиваемые элементы ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Осваиваемые элементы ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие.
Осваиваемые элементы ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.
Осваиваемые элементы ОК.5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Осваиваемые элементы ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
Осваиваемые элементы ОК.7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.
Осваиваемые элементы ОК.09. Использовать информационные технологии в	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.

профессиональной деятельности.	
Осваиваемые элементы ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
Осваиваемые элементы ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Осваиваемые элементы ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по учебной дисциплине  
*ОП.05 Основы калькуляции и учета***

*для профессии 43.01.09 Повар, кондитер*

Дальнегорск, 2021 год

## Дифференцированный зачет I вариант

1. Укажите учётные измерители, применяемые в учёте общественного питания:
  - а) рубли, доллары, евро;
  - б) товарные запасы, финансовые показатели;
  - в) оперативные, статистические, бухгалтерские;
  - г) натуральные, трудовые, денежные.
2. Какой документ является основанием для определения суточной потребности в продуктах на производстве?
  - а) транспортная накладная;
  - б) требование – накладная;
  - в) план – меню.
3. Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП:
  - а) с момента распределения товара на складе;
  - б) с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов;
  - в) после проведения взвешивания (приемки товаров по количеству) и пересчёта поступившего товара;
  - г) с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя.
4. Какие показатели записываются в графе «Нетто» Сборника рецептов?
  - а) массу необработанных продуктов.
  - б) процент отходов;
  - в) массу обработанных продуктов;
5. Сколько экземпляров плана-меню составляется на производстве:
  - а) 4 экземпляра;
  - б) 1 экземпляр;
  - в) 2 экземпляра.
6. Какие формы ответственности используют в общественном питании:
  - а) административная;
  - б) общественная;
  - в) материальная.
7. Как производится расчет графы «Сумма» в калькуляционной карточке при определении продажной цены изделия или блюда?
  - а) умножают норму сырья на его стоимость
  - б) делят показатель сырья на его стоимость;
  - в) суммируют показатель сырья и его стоимость;
8. Что относится к нормируемым потерям
  - а) потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, растреска, распыл, разлив)
  - б) кража;
  - в) относятся бой, порча продуктов



**9.** Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности:

а) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, поварами;

б) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами, лифтерами;

в) с учениками, практикантами, поварами.

**10.** Условия заключения договора о материальной ответственности (с кем заключается договор о материальной ответственности):

а) между администрацией и сторожем;

б) между администрацией и заведующей столовой;

в) между администрацией и техническим персоналом.

**11.** После получения товара на складе поставщика водитель экспедитор забирает доверенность.

а) да

б) нет

**12.** Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство

а) приходная накладная

б) кассовые чеки

в) закупочный акт

г) расходные накладные

**13.** Дать определение понятию. Цены розничные – это...

а) цены, по которым товары реализуются конечному потребителю – населению.

б) цены, по которым промышленные предприятия или их посредники реализуют свою продукцию в больших объемах, не прибегая к услугам торговых розничных организаций.

**14.** Дать определение понятию. Торговая наценка – это...

а) часть розничной цены товара, предназначенной для возмещения расходов;

б) добавленная стоимость к покупным товарам, предназначенная для возмещения расходов, получения прибыли и уплаты налогов;

в) добавленная стоимость к продажной цене, предназначенной для возмещения убытков.

**15.** Что относится к ненормируемым потерям

а) потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, растреска, распыл, разлив);

б) кража;

в) относятся бой, порча продуктов

**16.** Последовательность записи блюд в меню.

- а) вторые горячие блюда
- б) супы
- в) фирменные блюда, холодные закуски

**17.** Укажите подписи лиц, утверждающих план-меню на приготовление продукции:

- а) повар-бригадир и заведующий производством
- б) директор и бухгалтер;
- в) заведующий производством и директор.

**18.** Одно яйцо куриное весом 40 гр стоит 6 руб. Сколько стоит 1 кг яйца

- а) 150
- б) 120
- в) 180

**19.** Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 20 кг.

- а) 2.4 кг.
- б) 1.8 кг.
- в) 7.6 кг.
- г) 20 кг.

**20.** Произведите замену томатного пюре 12% на томатную пасту 35-40% при приготовлении гуляша, если томатного пюре необходимо 150 г.

- а) 60 гр
- б) 45 гр
- в) 90 гр
- г) 62 гр

## 2 вариант

**1.** Что относится к нормируемым потерям:

- а) бой, порча продуктов
- б) потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, растреска, распыл, разлив)
- в) кража

**2.** Последовательность записи блюд в меню:

- а) супы
- б) вторые горячие блюда
- в) фирменные блюда, холодные закуски

**3.** Какой документ является основанием для определения суточной потребности в продуктах на производстве?

- а) транспортная накладная;
- б) требование – накладная;
- в) план – меню.

**4.** Дать определение понятию. Цены оптовые – это...

а) цены, по которым товары реализуются конечному потребителю – населению.

б) цены, по которым промышленные предприятия или их посредники реализуют свою продукцию в больших объемах, не прибегая к услугам торговых розничных организаций.

**5.** Сколько экземпляров плана-меню составляется на производстве:

- а) 1 экземпляр;
- б) 4 экземпляра;
- в) 2 экземпляра.

**6.** Дать определение понятию. Наценка – это...

- а) часть розничной цены товара, предназначенной для возмещения расходов;
- б) добавленная стоимость к покупной цене товара (разница между продажной ценой и ценой сырьевого набора), предназначенная для возмещения расходов, получения прибыли и уплаты налогов;
- в) добавленная стоимость к продажной цене, предназначенной для возмещения убытков.

**7.** Как производится расчет по графе «Сумма» в калькуляционной карточке при определении продажной цены изделия или блюда?

- а) суммируют показатель сырья и его стоимость;
- б) делят показатель сырья на его стоимость;
- в) умножают норму сырья на его стоимость.

**8.** Какие показатели указываются в Сборниках рецептов в графе «Брутто»?

- а) массу полуфабриката;
- б) массу необработанных продуктов;
- в) массу обработанных продуктов.

**9.** Какие формы ответственности используют в общественном питании:

- а) административная;
- б) общественная;
- в) материальная.

**10.** Условия заключения договора о материальной ответственности (с кем заключается договор о материальной ответственности):

- а) между администрацией и сторожем;
- б) между администрацией и заведующей столовой;
- в) между администрацией и техническим персоналом.

**11.** Определите, когда наступает материальная ответственность при поступлении продуктов на ПОП:

- а) после проведения взвешивания (приемки товаров по количеству) и пересчета поступившего товара;
- б) с момента оприходования товара на склад на основании товаросопроводительных документов;
- в) с момента распределения товара на складе;
- г) с момента отгрузки товара со склада поставщика в транспорт покупателя.

**12.** Какие показатели записываются в графе «Нетто» Сборника рецептов?

- а) массу обработанных продуктов;
- б) процент отходов;
- в) массу необработанных продуктов.

**13.** Определите название документа, которым оформляется поступление сырья и продуктов на производство

- а) кассовые чеки;
- б) приходная накладная;
- в) закупочный акт;
- г) расходные накладные

**14.** Можно ли выдавать не заполненные доверенности для получения товара на складе поставщика.

- а) да
- б) нет

**15.** Основными документами, используемыми для учета на ПОП являются:

- а) требование в кладовую, калькуляционная карточка;
- б) технологическая или технико-технологическая карта, дневной заборный лист;
- в) технологическая или технико-технологическая карта, калькуляционная карточка.

**16.** Укажите с кем из работников, имеющих доступ к материальным ценностям, не заключают договор о материальной ответственности:

- а) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, поварами;
- б) с учениками, практикантами, выпускниками специальных учебных заведений, не имеющих опыта работы с материальными ценностями, в первый год их работы, грузчиками, уборщицами, сторожами, лифтерами;
- в) с учениками, практикантами, поварами.

**17.** Укажите подписи лиц, утверждающих план-меню для определения суточной потребности в продуктах на производстве:

- а) заведующий производством и директор;
- б) директор и бухгалтер;
- в) заведующий производством и повар-бригадир.

**18.** Одно яйцо куриное весом 50 гр стоит 7 руб. Сколько стоит 1 кг яйца?

- а) 140
- б) 120
- в) 180

**19.** Рассчитайте, какое количество молока сухого цельного понадобится, если молока пастеризованного цельного необходимо 30 кг.

- а) 3.6 кг.
- б) 2.7 кг.
- в) 11.4 кг.

г) 30.0 кг.

**20.** Произведите замену томатного пюре 12% на томатную пасту 35-40% при приготовлении гуляша, если томатного пюре необходимо 150 г, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП.

а) 60 гр

б) 45 гр

в) 90 гр

г) 62 гр

Ключи к заданиям :

Вариант 1		Вариант 2	
1	г	1	б
2	в	2	в,а,б
3	в	3	в
4	в	4	б
5	б	5	а
6	в	6	б
7	а	7	в
8	а	8	б
9	б	9	в
10	б	10	б
11	б	11	а
12	а	12	а
13	а	13	б
14	б	14	б
15	в	15	в
16	в,б,а	16	б
17	в	17	а
18	а	18	а
19		19	
20		20	

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по общепрофессиональной дисциплине  
ОП.06 Охрана труда  
профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Дальнегорск, 2021

Комплект оценочных средств разработан для оценки дисциплины общепрофессионального цикла, направленного на проверку когнитивных знаний и умений по освоению компетенций, формируемых при изучении дисциплины общепрофессионального цикла «Охрана труда» основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Разработчики:**

**Организация-разработчик:** КГА ПОУ «ДИТК»

**Разработчик:** *Пирогов Михаил Михайлович, преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»*

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «16» сентября 2021 г.

Председатель \_\_\_\_\_ (*Кобылкевич Е.Ю.*)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
  - 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)
    - 3.1.1 Методы и критерии оценивания в ходе текущего контроля
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
  - 4.1. Пакет экзаменатора
  - 4.2. Критерии оценки



## 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения общепрофессиональной дисциплины **ОП.06 «Охрана труда»** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой в образовательной организации в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Формой промежуточной аттестации по общепрофессиональной дисциплине является дифференцированный зачет.

## 2. Результаты освоения дисциплины

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, представленных в таблице 1.

Таблица 1

Результаты обучения: умения, знания, общие и профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и методы оценивания
<b>Уметь:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;</li> <li>- организовать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности; правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;</li> <li>- применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.</li> </ul>	<p>Рациональность планирования и организации собственной деятельности по выполнению задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснованность выбора правильного варианта ответа;</li> <li>-рациональное использование времени на выполнение задания;</li> <li>-аргументированность выбора варианта ответа;</li> <li>-своевременность сдачи выполненного задания</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по лабораторно-практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе лабораторно-практических занятий.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения заданий</p>
<b>Знать:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> </ul>	<p>Результативность самостоятельной работы с интернет – ресурсами. Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> </ul>	<p>Коммуникабельность, бесконфликтность, толерантность во взаимодействии</p>	<p>(самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных ис-</p>

<p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>	<p>с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения.</p> <p>Полнота выполнения профессиональных задач.</p> <p>Правильность организации собственной деятельности и ответственность при осуществлении профессиональной деятельности.</p>	<p>следований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-тестирования.</p>
---	--	--

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1-1.5; 2.1-2.8; 3.1-3.6; 4.1-4.5; 5.1-5.5.

Таблица 2

Результаты (освоенные общие компетенции)	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Показатели оценки результата
деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска решения.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии.</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования.</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Проявление толерантность в рабочем коллективе.</p>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<p>Развитие патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной.</p> <p>Готовность к служению Отечеству, его защите.</p>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<p>Сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Показатели оценки результата
	Готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составлять бизнес-план.
ПК 1.1-1.5; 2.1-2.8; 3.1-3.6; 4.1-4.5; 5.1-5.5.	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбор, безопасная, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатация технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сырья

В ходе освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- использовать в своей работе основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- организовать технологический процесс и рабочее место с учетом правил техники безопасности, санитарии, пожарной безопасности;
- правильно пользоваться оборудованием и инвентарем;
- применять безопасные приемы работы и в случае необходимости правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- оказывать первую медицинскую помощь при поражении электрическим током, ожогах, механических травмах.

**знать:**

- основные законодательные положения по охране труда и производственной экологии;
- правила производственной санитарии; основы электробезопасности;
- требования техники безопасности, производственной экологии, санитарии и пожарной безопасности к устройству и содержанию предприятий;
- организацию технологических процессов и рабочих мест;
- правила электробезопасности;
- технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- правила пожарной безопасности.

**Формы и методы текущей, промежуточной и итоговой оценки знаний и умений по дисциплине**

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>			
<b>Умения:</b>				
У 1 проводить анализ травмоопасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;	Экспертная занятий	оценка	выполнения	практических
У 2 использовать экобиозащитную технику;	Экспертная занятий	оценка	выполнения	практических
У 3 принимать меры для исключения производственного травматизма;	Экспертная занятий	оценка	выполнения	практических
У 4 применять защитные средства;	Экспертная занятий	оценка	выполнения	практических
У 5 пользоваться первичными переносными средствами пожаротушения;	Экспертная занятий	оценка	выполнения	практических
У 6 применять безопасные методы выполнения работ.	Экспертная занятий	оценка	выполнения	практических
<b>Знания:</b>				
З 1 особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые нормативные и организационные основы охраны труда в организации;	Мониторинг обучающихся	роста	юридической	грамотности
З 2 правила техники безопасности при эксплуатации электроустановок.	Экспертная занятий	оценка	выполнения	практических

### **Формы контроля и оценки результатов освоения УД**

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих компетенций в рамках освоения учебной дисциплины.

#### **Формы текущего контроля**

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра.

Текущий контроль результатов освоения ОП.06 Охрана труда в соответствии с рабочей программой происходит при использовании следующих форм контроля:

- выполнение практических занятий;
- оценка выполнения самостоятельной работы.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, тестирование по темам отдельных занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий.

#### **Выполнение практических занятий и защита результатов практических работ.**

Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний. В ходе практической работы студенты приобретают умения, предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины.

## Список практических работ

№ п/п	Наименование
1.	Оформление инструкции по охране труда.
2.	Отработка навыков использования СИЗ.
3.	Отработка приемов оказания первой помощи при несчастных случаях.
4.	Отработка требований безопасности к размещению оборудования и площадок для его обслуживания.
5.	Отработка требований безопасности к органам и пультам управления технологического оборудования.
6.	Отработка безопасных приемов работы с электрооборудованием.
7.	Отработка мер защиты от поражения электрическим током.
8.	Отработка безопасных приемов эксплуатации варочных котлов, холодильных установок.
9.	Отработка мер безопасности при хранении, отпуске и транспортировке токсичных веществ.
10.	Отработка приемов работы с пожарной сигнализацией и связью
11.	Отработка приемов работы с первичными средствами пожаротушения

Содержание и этапы проведения практических работ представлены в рекомендациях по их выполнению.

**Оценка выполнения самостоятельной работы.** Самостоятельная работа направлена на самостоятельное освоение и закрепление студентами практических умений и знаний.

Самостоятельная подготовка студентов по учебной дисциплине предполагает следующие виды и формы работы:

- систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы;
- самостоятельное изучение материала и конспектирование лекций по учебной и специальной литературе;
- работа со справочной литературой и нормативными материалами;
- подготовка и защита практико-ориентированных сообщений (докладов, рефератов, презентаций);
- подготовка к дифференцированному зачету.

### 1.1. Система оценивания КОС текущего контроля и промежуточной аттестации

При оценивании практической и самостоятельной работы студента учитывается следующее:

- качество выполнения теоретической части работы;
- качество выполнения практической части работы.

Каждый вид работы оценивается по 5-ти бальной шкале.

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает

неточности в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Тестовые задания оцениваются по 5-ти бальной шкале следующим образом: стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ студент получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются.

Оценка «5» соответствует 90% – 100% правильных ответов.

Оценка «4» соответствует 70% – 89% правильных ответов.

Оценка «3» соответствует 51% – 69% правильных ответов.

Оценка «2» соответствует 0% – 50% правильных ответов.

## **1.2. Информационные источники**

### **Основные источники:**

1. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://okhranatruda.ru/> – информационный портал, включает подробные материалы по охране, медицине и условиям труда – доступ не ограничен, не требует регистрации.

2. <http://www.zakonrf.info> – кодексы и законы РФ (правовая навигационная система) – не требует регистрации, доступ не ограничен)

3. <http://www.consultant.ru> – официальный сайт компании «Консультант Плюс» - справочная правовая система.

## ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

### Банк тестовых вопросов

1. Охрана труда – это:

- а) Личная ответственность за безопасность труда
- б) Обеспечение безопасности жизнедеятельности учреждения
- в) Улучшение условий труда работников
- г) **Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия**

2. Законодательные и нормативные правовые акты, действующие на всей территории России для всех предприятий, организаций, учреждений и устанавливающие основные принципы и правила государства в области охраны труда:

- а) **единые акты;**
- б) межотраслевые акты;
- в) отраслевые акты.

3. Законодательные и нормативные правовые акты, действующие во всех отраслях экономики без исключения:

- а) отраслевые акты;
- б) **межотраслевые акты;**
- в) единые акты.

4. Нормальная продолжительность рабочего времени не может превышать:

- а) 36 часов в неделю;
- б) **40 часов в неделю;**
- в) 48 часов в неделю.

5. Для работников в возрасте от 16 до 18 лет сокращенная продолжительность рабочего времени устанавливается:

- а) не более 24 часов в неделю;
- б) не более 36 часов в неделю;
- в) **не более 35 часов в неделю.**

6. Продолжительность ежедневной работы (смены) для инвалидов не может превышать:

- а) 5 часов;
- б) 7 часов;
- в) **в соответствии с медицинским заключением.**

7. Продолжительность рабочего дня или смены, непосредственно предшествующих нерабочему праздничному дню, уменьшается на:

- а) 30 минут;
- б) **1 час;**
- в) 2 часа.

8. Накануне выходных дней продолжительность работы при 6-ти дневной рабочей неделе не может превышать:

- а) **5 часов;**
- б) 6 часов;



в) 7 часов.

9. Продолжительность смены в ночное время сокращается без последующей отработки на:

- а) **1 час;**
- б) 2 часа;
- в) 30 минут.

10. 10. Ночное время:

- а) с 23 до 6 часов;
- б) **с 22 до 6 часов;**
- в) с 23 до 5 часов.

11. Работники, имеющие детей-инвалидов к работе в ночное время:

- а) не могут привлекаться;
- б) могут привлекаться без их письменного согласия;
- в) **могут привлекаться с их письменного согласия.**

12. Работа, выполняемая работником по инициативе работодателя за пределами установленной для работника продолжительности рабочего времени:

- а) **сверхурочная работа;**
- б) дополнительная работа;
- в) лишняя работа.

13. При производстве временных работ по ремонту механизмов или сооружений в тех случаях, когда их неисправность может стать причиной прекращения работы для значительного числа работников, привлечение работника к сверхурочной работе:

- а) **допускается с его письменного согласия;**
- б) допускается без его согласия;
- в) не допускается.

14. При необходимости выполнить (закончить) начатую работу, которая по техническим условиям производства не могла быть выполнена в течение установленной продолжительности рабочего времени, если невыполнение этой работы может повлечь порчу или гибель имущества работодателя либо создать угрозу жизни и здоровью людей, привлечение работника к сверхурочной работе:

- а) **допускается с его письменного согласия;**
- б) допускается без его согласия;
- в) не допускается.

15. При производстве общественно необходимых работ по устранению непредвиденных обстоятельств, нарушающих нормальное функционирование систем водоснабжения, газоснабжения, отопления, освещения, канализации, транспорта, связи, привлечение работника к сверхурочной работе:

- а) допускается с его письменного согласия;
- б) **допускается без его согласия;**
- в) не допускается.

16. Привлечение к сверхурочной работе работников в возрасте до 18 лет:

- а) допускается с его письменного согласия;
- б) допускается без его согласия;
- в) **не допускается.**

17. Продолжительность сверхурочной работы не должна превышать для каждого работника:

- а) **120 часов в год;**

- б) 100 часов в год;
- в) 140 часов в год;

18. Продолжительность еженедельного непрерывного отдыха не может быть менее:

- а) 24 часов;
- б) **42 часов;**
- в) 40 часов.

19. Ежегодный основной оплачиваемый отпуск предоставляется работникам продолжительностью:

- а) 30 календарных дней;
- б) 31 календарный день;
- в) **28 календарных дней.**

20. Право на использование отпуска за первый год работы возникает у работника по истечении:

- а) **6 месяцев;**
- б) 11 месяцев;
- в) 12 месяцев.

21. Какой вид инструктажа проводится при поступлении на работу:

- а) **вводный;**
- б) внеплановый;
- в) первичный на рабочем месте;
- г) текущий (целевой);
- д) повторный.

22. На что направлено планирование мероприятий в организации по ОТ?

- 1) на профилактику производственного травматизма и профзаболеваний;
- 2) на улучшение и оздоровление условий труда;
- 3) **вна предупреждение производственного травматизма и профзаболеваний, улучшение условий и ОТ, санитарно-бытового обеспечения работников.**

23. Следует ли учитывать требования соответствующие ГОСТ, СНиП и других правовых актов при планировании мероприятий по ОТ?

- 1) это мероприятие по ОТ;
- 2) **нет, это техническое мероприятие;**
- 3) должны учитываться в особых случаях.

24. Обязан ли работник службы ОТ организации участвовать в расследовании несчастного случая на производстве?

- 1) по усмотрению работодателя;
- 2) **обязан;**
- 3) не обязан.

25. Кто должен разрабатывать инструкции по ОТ для работников организации?

- 1) служба ОТ (специалист ОТ) организации;
- 2) заместитель руководителя организации;
- 3) **руководители соответствующих структурных подразделений организации.**

26. Из каких разделов должна состоять инструкция по ОТ для работников?

- 1) общие требования безопасности, требования безопасности перед началом работы и требования безопасности во время работы;
- 2) всё, что сказано в первом пункте и ещё раздел – требования безопасности по окончанию работы;

**3) общие требования безопасности, требования безопасности перед началом работы, требования безопасности во время работы; требования безопасности в аварийных ситуациях и требования безопасности по окончанию работы.**

27. Назовите виды инструктажей по ОТ

- 1) вводный, первичный на рабочем месте, повторный, текущий;
- 2) вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый;
- 3) вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый и целевой.**

28. Где фиксируются результаты проведения целевого инструктажа при выполнении работ по наряду – допуску?

- 1) в журнале инструктажа на рабочем месте;
- 2) в журнале регистрации нарядов-допусков и распоряжений;
- 3) в наряде-допуске.**

29. Кто проводит первичный инструктаж на рабочем месте, повторный и внеплановый инструктаж?

- 1) лица, на которые приказом руководителя возложены эти обязанности;
- 2) непосредственные руководители работ;**
- 3) руководители структурных подразделений организации.

30. Кто освобождается от первичного инструктажа на рабочем месте?

- 1) те лица, которые не заняты на работах с повышенной опасностью;
- 2) только руководители и специалисты;
- 3) работники, не связанные с эксплуатацией обслуживанием, испытанием, наладкой и ремонтом оборудования, использованием электрифицированного или иного инструмента, хранением и применением сырья и материалов.**

31. Пространство, ограниченное по высоте 2 м над уровнем пола или площадки, на которых находятся места постоянного или непостоянного (временного) пребывания работающих, называется:

- а) постоянное рабочее место;
- б) рабочая зона;**
- в) рабочее место;
- г) производственный цех.

32. Для расследования несчастного случая на производстве работодатель незамедлительно создает комиссию в составе не менее

- а) 2 человек;
- б) 3 человек;**
- в) 4 человек;
- г) 8 человек

33. Несчастный случай с работниками оформляется:

- а) актом по форме Н-1;**
- б) актом по форме Н-2;
- в) актом в произвольной форме.

34. Инструкция по охране труда должна включать разделы:

1. Общие требования охраны труда (ОТ).
2. Требования ОТ перед работой.
3. Требования ОТ во время работы.
4. Требования ОТ по окончании работы.

Какой ещё должен быть раздел в инструкции по ОТ?

**а) Требования охраны труда в аварийных ситуациях;**

б) Структуру инструкции определяет работодатель по согласованию с профсоюзом;

в) Инструкция должна в обязательном порядке содержать раздел «ответственность»

г) В инструкции обязателен раздел «права».

**35.** С какого возраста можно заключать трудовой договор с несовершеннолетним работником?

**а) с 16-летнего возраста;**

б) с 15-летнего возраста;

в) с 14-летнего возраста;

г) с 18-летнего возраста.

**36.** Запрещается ли законодательством работа с вредными и опасными условиями труда лиц в возрасте до 18 лет?

а) не запрещается при сокращенной рабочей смене;

б) не запрещается, если условия труда относятся к классу 1;

**в) запрещается;**

г) не запрещается, если соблюдены гарантии и льготы для этой категории работников.

**37.** Какой вид инструктажа по охране труда проводится с работником перед выполнением работ, не связанных с его функциональными обязанностями?

**а) целевой;**

б) внеплановый;

в) повторный;

г) вводный.

**38.** Укажите, к какой ответственности будет привлечен работник, который нарушил правила внутреннего трудового распорядка:

а) административная

б) уголовная

**в) дисциплинарная**

**39.** Вредный производственный фактор, это:

**а) Фактор среды и трудового процесса, воздействие которого на работника при определенных условиях (интенсивность, длительность и т.д.) может вызвать профессиональное заболевание или привести к нарушению здоровья потомства.**

б) Факторы производственной среды, затрудняющие выполнение возложенных функций.

в) Внешнее воздействие, не позволяющее выполнять установленное задание.

**40.** Всегда ли следует работнику использовать средства индивидуальной защиты (СИЗ), выданные ему в соответствии с инструкцией по охране труда для выполнения работ?

**а) работник обязан выполнять требования охраны труда, установленные инструкциями по охране труда и правильно применять СИЗ**

б) работник вправе отказаться от применения СИЗ, которые снижают производительность труда

в) работник имеет право отказаться от применения СИЗ, о чем он должен в письменной форме сообщить руководителю работ

**41.** Расторжение трудового договора по инициативе работодателя допускается:

а) в период длительной временной нетрудоспособности работника

б) в период пребывания работника в отпуске

**в) при нарушении работником правил охраны труда, что создало угрозу несчастного случая на производстве**

г) во всех вариантах

42. Что входит в обязанности работника в области охраны труда (ст.214 ТК РФ)?

- а) обеспечить хранение выданной спецодежды;
- б) соблюдать режим труда и отдыха;
- в) немедленно принять меры к предотвращению аварийной ситуации на рабочем месте;
- г) **проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ.**

43. Кто и в какие сроки проводит первичный инструктаж на рабочем месте

- а) **непосредственный руководитель работ, прошедший в установленном порядке обучение и проверку знаний по охране труда, проводит инструктаж работникам до начала их самостоятельной работы;**
- б) специалист по охране труда проводит инструктаж до начала производственной деятельности работника;
- в) лицо, назначенное распоряжением работодателя, проводит инструктаж в течение месяца после приема работника в организацию
- г) работодатель

44. Кто подлежит обучению по охране труда и проверке знания требований охраны труда

- а) **все работники организации, в т. ч. руководитель;**
- б) только работники, занятые на работах повышенной опасности;
- в) только работники службы охраны труда и руководители подразделений;
- г) студенты, направляемые на практику.

45. Что считается прогулом

- а) отсутствие на рабочем месте без уважительных причин в течении всего рабочего дня;
- б) отсутствие на рабочем месте без уважительных причин более двух часов подряд в течение рабочего дня.
- в) **отсутствие на рабочем месте без уважительных причин более четырех часов подряд в течение рабочего дня.**
- г) опоздание

46. Государственное управление охраной труда осуществляется:

- а) Министерством здравоохранения и социального развития РФ.
- б) Федеральными органами исполнительной власти.
- в) **Правительством РФ и по его поручению органами, указанными в ответах «а» и «б».**

47. Система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих вредных производственных факторов, возникающих в рабочей зоне в процессе трудовой деятельности:

- а) гигиена труда;
- б) **производственная санитария;**
- в) токсикология.

48. Какой из перечисленных параметров не относится к параметрам микроклимата:

- а) температура;
- б) влажность;
- в) скорость движения воздуха;
- г) **освещенность.**

49. Процессы регулирования тепловыделений для поддержания нормальной (36,50С) температуры человека называют:

- а) **терморегуляцией;**
- б) тепловым балансом;
- в) теплообменом.

**50.** Работы, производимые сидя, стоя или связанные с ходьбой и сопровождающиеся некоторым физическим напряжением:

- а) **легкие физические работы;**
- б) физические работы средней тяжести;
- в) тяжелые физические работы.

**51.** Работы, связанные с постоянной ходьбой и перемещением мелких (до 1 кг) изделий:

- а) легкие физические работы;
- б) **физические работы средней тяжести;**
- в) тяжелые физические работы.

**52.** Работы, связанные с ходьбой, перемещением тяжестей до 10 кг:

- а) легкие физические работы;
- б) физические работы средней тяжести;
- в) **тяжелые физические работы.**

**53.** При оптимальных параметрах микроклимата в холодный период года относительная влажность должна быть:

- а) **40 – 60%;**
- б) 40 – 75%;
- в) не более 75%.

**54.** При оптимальных параметрах микроклимата в теплый период года относительная влажность должна быть:

- а) **40 – 60%;**
- б) 40 – 75%;
- в) не более 75%.

**55.** Комплекс устройств, обеспечивающих воздухообмен в помещении:

- а) система кондиционирования;
- б) **система вентиляции;**
- в) система отопления.

**56.** Вредные вещества, вызывающие злокачественные опухоли:

- а) sensibilizing;
- б) раздражающие;
- в) **канцерогенные.**

**57.** Вредные вещества, действующие как аллергены:

- а) **sensibilizing;**
- б) раздражающие;
- в) канцерогенные.

**58.** Вредные вещества, вызывающие отравление всего организма или поражающие отдельные системы:

- а) sensibilizing;
- б) раздражающие;
- в) **общетоксические.**

**59.** Вредные вещества, приводящие к нарушению генетического кода, изменению наследственной информации:

- а) общетоксические;
- б) **mutagenic;**
- в) канцерогенные.

**60.** Вредные вещества, вызывающие раздражение слизистых оболочек, дыхательных путей, глаз, кожи:

- а) общетоксические;
- б) **раздражающие;**
- в) сенсibiliзирующие.

**61.** ПДК в воздухе рабочей зоны чрезвычайно опасных вредных веществ:

- а) **менее 0,1 мг/м<sup>3</sup>;**
- б) 0,1...1,0 мг/м<sup>3</sup>;
- в) 1,0...10,0 мг/м<sup>3</sup>;
- г) более 10,0 мг/м<sup>3</sup>.

**62.** ПДК в воздухе рабочей зоны малоопасных вредных веществ:

- а) менее 0,1 мг/м<sup>3</sup>;
- б) 0,1...1,0 мг/м<sup>3</sup>;
- в) 1,0...10,0 мг/м<sup>3</sup>;
- г) **более 10,0 мг/м<sup>3</sup>.**

**63.** ПДК в воздухе рабочей зоны высокоопасных вредных веществ:

- а) менее 0,1 мг/м<sup>3</sup>;
- б) **0,1...1,0 мг/м<sup>3</sup>;**
- в) 1,0...10,0 мг/м<sup>3</sup>;
- г) более 10,0 мг/м<sup>3</sup>.

**64.** ПДК в воздухе рабочей зоны умеренно опасных вредных веществ:

- а) менее 0,1 мг/м<sup>3</sup>;
- б) 0,1...1,0 мг/м<sup>3</sup>;
- в) **1,0...10,0 мг/м<sup>3</sup>;**
- г) более 10,0 мг/м<sup>3</sup>.

**65.** Для измерения скорости движения воздуха используют прибор:

- а) **анемометр;**
- б) термометр;
- в) термограф;
- г) психрометр.

**66.** Для измерения относительной влажности воздуха используют прибор:

- а) анемометр;
- б) термометр;
- в) термограф;
- г) **психрометр.**

**67.** Малые механические колебания, возникающие в упругих телах:

- а) амплитуда;
- б) **вибрация;**
- в) виброперемещение.

**68.** Количество колебаний в единицу времени:

- а) **частота;**
- б) период колебания;
- в) виброскорость.

**69.** Время, в течение которого происходит одно колебание:

- а) виброускорение;
- б) частота;
- в) **период колебания.**

70. Максимальное расстояние, на которое перемещается любая точка вибрирующего тела:

- а) **амплитуда виброперемещения;**
- б) период колебаний;
- в) амплитуда виброускорения.

71. Общая вибрация:

- а) **передается через опорные поверхности на все тело сидящего или стоящего человека;**
- б) передается на руки или отдельные участки тела человека, контактирующие с вибрирующим инструментом;
- в) передается через опорные поверхности на все внутренние органы сидящего или стоящего человека.

72. Вибрация, передающаяся на руки или отдельные участки тела человека, контактирующие с вибрирующим инструментом:

- а) общая;
- б) **локальная;**
- в) локализованная.

73. Метод снижения вибрации путем усиления в конструкции процессов внутреннего трения, рассеивающих колебательную энергию в результате необратимого преобразования ее в теплоту при деформациях, возникающих в материалах, из которого изготовлена конструкция:

- а) виброгашение;
- б) виброизоляция;
- в) **вибродемпфирование.**

74. Метод снижения вибрации путем установки агрегатов на массивный фундамент:

- а) **виброгашение;**
- б) виброизоляция;
- в) вибродемпфирование.

75. Метод снижения вибрации путем уменьшения передачи колебаний от источника возбуждения защищаемому объекту при помощи устройств, помещаемых между ними:

- а) виброгашение;
- б) **виброизоляция;**
- в) вибродемпфирование.

76. Акустические колебания в диапазоне частот 16 ... 20000 Гц называют:

- а) ультразвуковыми;
- б) инфразвуковыми;
- в) **звуковыми.**

77. Акустические колебания с частотой менее 16 Гц называют:

- а) ультразвуковыми;
- б) **инфразвуковыми;**
- в) звуковыми.

78. Акустические колебания с частотой выше 20кГц называют:

- а) **ультразвуковыми;**
- б) инфразвуковыми;
- в) звуковыми.



79. В каких единицах измеряют световой поток:

- а) люкс;
- б) люмен;
- в) кандела.

80. В каких единицах измеряют освещенность:

- а) люкс;
- б) люмен;
- в) кандела.

81. В каких единицах измеряют силу света:

- а) люкс;
- б) люмен;
- в) кандела.

82. Естественное освещение разделяется на;

- б) боковое, верхнее, местное;
- в) боковое, верхнее, совмещенное;
- г) боковое, верхнее, комбинированное.

83. Для оценки использования естественного света введено понятие:

- а) коэффициент естественной освещенности;
- б) коэффициент естественного освещения;
- в) коэффициент естественного света.

84. Минимальная допустимая величина КЕО определяется:

- а) видом работы;
- б) разрядом работы;
- в) количеством работы;
- г) временем суток.

85. По своему конструктивному исполнению искусственное освещение может быть:

- а) общим, общим локализованным, комбинированным;
- б) общим, общим локальным, комбинированным;
- в) общим, общим локализованным, совмещенным;
- г) общим, общим локальным, местным.

86. Аварийное освещение предназначено:

- а) для эвакуации людей из помещения при аварийном отключении рабочего освещения;
- б) для продолжения работы при отключении рабочего освещения;
- в) для выполнения производственного процесса в условиях недостаточной освещенности.

87. Эвакуационное освещение предназначено для:

- а) обеспечения нормального выполнения трудового процесса, прохода людей;
- б) обеспечения вывода людей из производственного помещения при авариях;
- в) освещения вдоль границ территории предприятия;
- г) продолжения работы при внезапном отключении энергоснабжения.

88. К какому классу по степени вредности и опасности относятся такие условия труда, как недостаточная освещенность рабочего места:

- а) вредные условия труда
- б) допустимые условия труда

в) оптимальные условия труда

**89. Что такое электробезопасность?**

1. Система технических средств, обеспечивающая нормальную работу электроприборов и установок
2. Защитное заземление (зануление) электроприборов и установок
3. Система организационных и технических мероприятий и средств, обеспечивающих защиту людей от воздействия электрического тока
4. Все ответы верны

**90. Что такое электрический ток?**

1. Упорядоченное движение электрически заряженных частиц
2. Потенциал в точке на поверхности земли, возникающий при растекании тока
3. Разность потенциалов между двумя точками электрической цепи
4. Все ответы верны

**91. Что такое электрическое напряжение?**

1. Потенциал в точке на поверхности земли, возникающий при растекании тока
2. Разность потенциалов между двумя точками электрической цепи
3. Упорядоченное движение заряженных частиц
4. Все ответы верны

**92. Что такое фазное напряжение?**

1. Разность потенциалов между двумя фазными проводами сети
2. Напряжение на заземлителе в результате короткого замыкания фазы на корпус
3. Разность потенциалов между фазным проводом сети и землей (нулевым проводом)
4. Все ответы верны

**93. Что такое линейное напряжение?**

1. Разность потенциалов между фазным проводом сети и землей (нулевым проводом)
2. Упорядоченное движение электрических частиц
3. Разность потенциалов между двумя фазными проводами электрической сети
4. Напряжение между двумя точками земли, обусловленное растеканием тока на земле

**94. Какое выражение характеризует закон Ома?**

1.  $Q = C \cdot U$
2.  $I = U/R$
3.  $J = 1/R$
4.  $m = p \cdot V$

**95. Что относится к электротравмам?**

1. Электрический ожог
2. Металлизация кожи
3. Электроофтальмия
4. Все ответы верны

**96. Факторы, определяющие опасность поражения человека электрическим током:**

1. Путь прохождения тока через тело человека, электрическое сопротивление тела человека
2. Величины напряжения и тока сети, условия внешней среды
3. Продолжительность воздействия электрического тока
4. Все ответы верны

**97. Каков наименее опасный путь протекания электрического тока через тело человека?**

1. Рука-рука
2. Рука-нога

- 3.Нога-нога
- 4.Голова-нога

**98. Что опаснее, однофазное или двухфазное прикосновение?**

- 1.Двухфазное прикосновение
- 2.Однофазное прикосновение
- 3.Оба прикосновения опасны в равной мере
- 4.Все ответы верны

**99. Порядок оказания доврачебной помощи:**

- 1.Освободить пострадавшего от действия электрического тока, вызвать медработника
- 2.Диагностировать состояние пострадавшего (пульс, дыхание, состояние зрачков)
- 3.При необходимости провести реанимационные мероприятия (искусственное дыхание и наружный массаж сердца)
- 4.Все ответы верны

**100. Основные меры защиты от поражения электрическим током:**

- 1.Защитное заземление
- 2.Изоляция токоведущих частей
- 3.Зануление
- 4.Все ответы верны

**101. Безопасность работы с электронагревательными приборами:**

- 1.Не эксплуатировать прибор с нарушением изоляции токоведущих частей
- 2.Обязательное заземление металлического корпуса электронагревательных приборов
- 3.Не оставлять без присмотра работающий электронагревательный прибор
- 4.Все ответы верны

**1. Защита от статического электричества:**

- 1.Увлажнение воздуха
- 2.Нейтрализация зарядов статического электричества
- 3.Отвод зарядов статического электричества заземляющими устройствами
- 4.Все ответы верны

**102. Какие огнетушители можно использовать при тушении электроустановок напряжением до 1000 В?**

- 1.Химические пенные ОХП, углекислотные ОУ
- 2.Воздушно-пенные ОВП, порошковые ОП
- 3.Химические пенные ОХП, воздушно-пенные ОВП
- 4.Углекислотные ОУ и порошковые ОП

**103. Роль изоляции токоведущих частей электроустановок:**

- 1.Надежность электроснабжения электроустановок, безопасность эксплуатации электроустановок
- 2.Надежность эксплуатации электроустановок и предупреждение короткого замыкания
- 3.Недоступность касания человека к токоведущим частям установки
- 4.Все ответы верны

**104. Что нельзя использовать в качестве заземляющих устройств электроустановок?**

- 1.Контур водопроводной системы и контур отопительной системы
- 2.Трубопроводы с горючими жидкостями и газами
- 3.Контур заземления, выполненный из алюминия
- 4.Все ответы верны

**105. Возможно ли возникновение заряда статического электричества при заполнении пластмассовой емкости через пластмассовую воронку?**

1. Возможно при заполнении емкости органическими растворителями
2. Возможно
3. Невозможно
4. Возможно при заполнении емкости водопроводной водой

**106. От чего зависит сопротивление тела человека?**

1. От целостности кожных покровов
2. От влажности окружающей среды
3. От параметров электрической цепи
4. Все ответы верны

**107. Назовите основные причины поражения электрическим током:**

1. Случайное прикосновение к токоведущим частям, находящимся под напряжением
2. Прикосновение к металлическому корпусу электроустановки, оказавшемуся под напряжением
3. Возникновение шагового напряжения
4. Все ответы верны

**108. Условием для возникновения горения является наличие:**

- а) горючего вещества;
- б) источника возгорания;**
- в) окислителя;
- г) поджигателя.

**109. Способами прекращения горения являются**

- а) прекращение (уменьшение) доступа окислителя, уменьшение температуры в очаге, торможение скорости реакции и т.п.;**
- б) пожарные спасательные устройства, средства пожарной и пожарно-охранной сигнализации и др.;
- в) вода, пена, инертные и негорючие газы и т.д.

**110. Пожаром называется**

- а) процесс окисления (химической реакции окислителя с веществом), сопровождающийся выделением тепла и пламени;
- б) неконтролируемое горение, наносящее вред жизни и здоровью человеку, интересам государства, сопровождающееся огнем, искрами, токсическими продуктами горения, дымом, повышенной температурой;**
- в) мгновенное горение с разложением горючего вещества.

**111. Самовозгорание – это:**

- а) явление резкого увеличения скорости экзотермических реакций в веществе, приводящее к возникновению горения при отсутствии источника зажигания;**
- б) возгорание, сопровождающееся появлением пламени;
- в) процесс мгновенного сгорания паров легковоспламеняющихся и горючих жидкостей, вызванный непосредственным воздействием источника воспламенения.

**112. Окислительно-восстановительный процесс, возникающий при контакте горючего вещества, окислителя и источника зажигания:**

- а) горение;**
- б) пожар;
- в) взрыв.

**113. Вспышка – это:**

- а) явление возникновения горения под действием источника зажигания;
- б) процесс мгновенного сгорания паров легковоспламеняющихся и горючих жидкостей, вызванный непосредственным воздействием источника воспламенения;**
- в) возгорание, сопровождающееся появлением пламени.

**114.** Самовоспламенение – это:

- а) **самовозгорание, сопровождающееся появлением пламени;**
- б) явление резкого увеличения скорости экзотермических реакций в веществе, приводящее к возникновению горения при отсутствии источника зажигания;
- в) быстрое химическое превращение вещества, сопровождающееся выделением энергии и образованием сжатых газов, способных производить механическую работу.

**115.** Воспламенение – это:

- а) явление возникновения горения под действием источника зажигания;
- б) возгорание, сопровождающееся появлением пламени;**
- в) процесс мгновенного сгорания паров легковоспламеняющихся и горючих жидкостей, вызванный непосредственным воздействием источника воспламенения.

**116.** Температура вспышки – это:

- а) наименьшая температура вещества, при которой вещество выделяет горючие пары и газы с такой скоростью, что после их зажигания начинается устойчивое горение;
- б) наименьшая температура горючего вещества, при которой образовавшиеся над его поверхностью пары и газы способны вспыхивать в воздухе от источника зажигания, однако скорость образования паров или газов еще недостаточна для поддержания устойчивого горения;**
- в) самая низкая температура вещества, при которой происходит резкое увеличение скорости экзотермической реакции, заканчивающейся пламенным горением.

**117.** Температура воспламенения – это:

- а) наименьшая температура вещества, при которой вещество выделяет горючие пары и газы с такой скоростью, что после их зажигания начинается устойчивое горение;**
- б) самая низкая температура вещества, при которой происходит резкое увеличение скорости экзотермической реакции, заканчивающейся пламенным горением;
- в) наименьшая температура горючего вещества, при которой образовавшиеся над его поверхностью пары и газы способны вспыхивать в воздухе от источника зажигания, однако скорость образования паров или газов еще недостаточна для поддержания устойчивого горения.

**118.** Самовозгорающиеся вещества имеют температуру воспламенения:

- а) выше температуры окружающей среды;
- б) ниже температуры окружающей среды;**
- в) равную температуре окружающей среды.

**119.** Порошковые огнетушители применяются для тушения:

- а) возгораний твердых материалов, кроме возгораний электроприборов;
- б) возгораний электроустановок под напряжением;
- в) всех классов пожаров.**

**120.** Электроустановки под напряжением можно тушить:

- а) порошковым огнетушителем;
- б) углекислотным огнетушителем;
- в) все ответы верны.**

**по дисциплине «Охрана труда»**

1. Правовые основы охраны труда.
2. Основные понятия, термины и определения в сфере охраны труда.
3. Трудовой договор.
4. Трудовой распорядок организации. Понятие рабочего времени.
5. Обязанности и ответственность работников по соблюдению требований охраны труда и трудового распорядка.
6. Обязанности и ответственность должностных лиц по соблюдению требований законодательства о труде и об охране труда.
7. Гарантии и компенсации по условиям труда.
8. Функции и задачи управления охраной труда на предприятии.
9. Обучение работающих безопасным методам труда на производстве.
10. Виды инструктажей по охране труда. Инструкции по охране труда.
11. Специальная оценка условий труда.
12. Классы условий труда.
13. Классификация опасных и вредных производственных факторов.
14. Классификация и характеристики вредных веществ.
15. Производственный травматизм.
16. Профессиональные заболевания.
17. Сигнальные цвета и знаки безопасности.
18. Средства индивидуальной защиты. Классификация средств индивидуальной защиты.
19. Специальная одежда.
20. Специальная обувь и средства защиты рук.
21. Средства индивидуальной защиты органов дыхания.
22. Средства индивидуальной защиты от шума и вибрации.
23. Средства индивидуальной защиты от электрического тока.
24. Средства коллективной защиты.
25. Требования безопасности к технологическому оборудованию.
26. Требования безопасности при ведении технологических процессов.
27. Действие электрического тока на человека.
28. Факторы, влияющие на степень поражения человека электрическим током.
29. Правила техники безопасности при эксплуатации электроустановок.
30. Освещение производственных помещений. Естественное освещение. Искусственное освещение.
31. Организация пожарной безопасности. Причины пожаров.
32. Организация пожарной охраны.
33. Система предотвращения пожаров и взрывов.
34. Система пожарной защиты.
35. Пожарная сигнализация и связь.
36. Способы и средства тушения пожаров.
37. Первичные средства пожаротушения.
38. Автоматические системы пожаротушения.
39. Первая помощь при поражении электрическим током.
40. Первая помощи при ранениях.
41. Первая помощи при ожогах.
42. Первая помощь при обморожении.
43. Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок.
44. Удаление инородных тел. Транспортировка пострадавшего.
45. Расследование и учет несчастных случаев на производстве.

**ВАРИАНТЫ ВОПРОСОВ**  
**к дифференцированному зачету**  
**по дисциплине «Охрана труда»**

### **Вариант 1**

1. Дайте определение охраны труда.
2. Дайте определение вредного производственного фактора и приведите примеры вредных производственных факторов.
3. Дайте определение оптимальным условиям труда.
4. Дайте определение пожара.
5. Укажите, за какие нарушения наступает дисциплинарная ответственность и назовите виды дисциплинарных взысканий.

### **Вариант 2**

1. Дайте определение безопасным условиям труда.
2. Дайте определение опасного производственного фактора и приведите примеры опасных производственных факторов.
3. Дайте определение допустимым условиям труда.
4. Назовите первичные средства пожаротушения.
5. Назовите виды ответственности за нарушения требований трудового права, охраны труда и промышленной безопасности.

### **Вариант 3**

1. Дайте определение производственной санитарии.
2. Дайте определение травмы.
3. Дайте определение вредным условиям труда.
4. Перечислите сведения, которые необходимо сообщить при вызове пожарной охраны.
5. Укажите, за какие нарушения в области охраны труда наступает административная ответственность и назовите виды административных наказаний.

### **Вариант 4**

1. Дайте определение техники безопасности.
2. Дайте определение профессионального заболевания.
3. Дайте определение опасным условиям труда.
4. Назовите открытые источники тепла.
5. Укажите, за какие нарушения наступает уголовная ответственность и назовите виды уголовных наказаний.

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

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

**Комплект  
контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине**

**ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Дальнегорск, 2021 г.



Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности.

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

КОС разработаны на основании положений: программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Организация-разработчик:**

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

Разработчики:

Энгельгардт Р.О., преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»,

Рассмотрена и рекомендована к утверждению  
на заседании цикловой методической комиссии  
Протокол №1 от «16» сентября 2021 г.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.....	6
3. Оценка освоения учебной дисциплины.....	10
3.1. Формы и методы оценивания.....	10
3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины.....	15
4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине	
20	
5. Основные источники и литература.....	..28

## 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

КОС включают контрольные материалы для проведения рубежного контроля в форме контрольных и проверочных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Результаты освоения учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности», подлежащие оценке:

### **уметь:**

**У.1.** Устно и письменно общаться на английском языке на профессиональные и повседневные темы:

- употребление разговорных формул (клише) в коммуникативных ситуациях;
- составление связного текста с использованием ключевых слов на бытовые и профессиональные темы;
- представление устного сообщения на заданную тему (с предварительной подготовкой);
- воспроизведение краткого или подробного пересказа прослушанного или прочитанного текста;
- беседа с использованием элементов описания, повествования и рассуждения по тематике текущего года обучения и предыдущих лет обучения
- обсуждение прочитанного и прослушанного текста, выражая свое мнение и отношение к изложенному.

**У.2.** Переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности:

- нахождение слова в иностранно-русском словаре, выбирая нужное значение слова;
- ориентировка в формальных признаках лексических и грамматических явлений
- осуществление языковой и контекстуальной догадки
- адекватная передача содержания переводимого текста в соответствии с нормами русского литературного языка.
- самостоятельное овладение продуктивными лексико-грамматическими навыками, разговорными формулами и клише, отражающими специфику общения и необходимой для обмена информацией по интересующим их проблемам.

**У.3.** Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас:

- развитие умения публично выступать с подготовленным сообщением
- составление и запись краткого плана текста, озаглавливание его части, составление вопросов к прочитанному
- сделать выписки из текста, составить записи в виде опор, написание делового письма, заявление, заполнить анкету

**У.4.** Понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения:

- понимает относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;
- узнает речевые обороты;

- формулирует значения слов на родном языке;
- соблюдает порядок слов в предложении;

**У.5.** Понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию:

- восприятие на слух речь преподавателя и диктора в звукозаписи, построенную в основном на изученном материале и включающую до 3% незнакомых слов, о значении которых можно догадываться и незнание которых не влияет на понимание прослушанного;

- понимание относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

- выделение ключевых слов и основной идеи звучащей речи;

- распознавание смысла монологической и диалогической речи;

- понимание основного содержания аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

- восприятие на слух материалов по тематике специальности средней трудности.

**У.6.** Читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи:

- грамотное чтение новых текстов общекультурного, общенаучного характера и тексты по специальности;

- определение содержания текста, по знакомым словам, интернациональным словам, географическим названиям и т.п.;

- распознавание значения слов по контексту;

- выделение главной и второстепенной информации;

- перевод (со словарем) бытовые, литературные и специальные тексты профессионального содержания с иностранного на русский и с русского на иностранный язык.

**знать:**

**3.1.** Лексический минимум (1200-1400 ЛЕ), необходимый для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессиональной направленности.

- овладение лексическими и фразеологическими явлениями, характерными для технических текстов

- выбор нужного значения слова из серии представленных в словаре

- расширение потенциального словаря за счёт конверсии, а также систематизации способов словообразования.

- включение в активный словарь обучающихся общенаучной терминологической и профессионально-направленной лексики

**3.2.** Новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;

- распознает видовременные формы глагола;

- перечисляет средства и способы выражения модальности глагола;

**3.3.** Характерные особенности фонетики английского языка

- различение характерных особенностей иностранной языковой речи

-воспроизведение всех звуков иностранного языка, интонации повелительных, повествовательных (утвердительных и отрицательных) и вопросительных предложений.

**3.4.** Лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения

- увлечение объема знаний о социально-культурной специфике стран изучаемого языка при помощи чтения и аудирования текстов страноведческого характера -совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике

-формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка

- расширение технического кругозора обучающихся, их научной информированности и общей эрудиции

- подготовка обучающихся к участию в межкультурном общении на иностранном языке в письменной и устной формах с учётом интересов и профильных устремлений

- расширение технического кругозора обучающихся, их научной информированности и общей эрудиции при помощи чтения профессиональных текстов

**3.5.** Понимать тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения;

- осознает основную идею и смысл текста

- делает необходимые выводы по тексту;

**3.6.** Понимать инструкции и нормативные документы по профессии на изучаемом языке.

- осознает смысл инструкции на изучаемом языке;

- передает содержание инструкции на родном языке;

- различает нормативные документы на изучаемом языке;

В результате освоения дисциплины студенты должны освоить следующие общие (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность профессиональной сфере.

Формой аттестации по учебной дисциплине является **дифференцированный зачет**.

## 1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
<p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У 1.</b> Устно и письменно общаться на английском языке на профессиональные и повседневные темы.</p> <p><b>ОК1 – ОК7</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-употребление разговорных формул (клише) в коммуникативных ситуациях;</li> <li>- составление связного текста с использованием ключевых слов на бытовые и профессиональные темы;</li> <li>- представление устного сообщения на заданную тему (с предварительной подготовкой);</li> <li>- воспроизведение краткого или подробного пересказа прослушанного или прочитанного текста;</li> <li>- беседа с использованием элементов описания, повествования и рассуждения по тематике текущего года обучения и предыдущих лет обучения</li> <li>- обсуждение прочитанного и прослушанного текста, выражая свое мнение и отношение к изложенному</li> </ul>	<p>Практические задания</p> <p>Устный опрос</p> <p>Текущий контроль умения высказываться по предложенной теме</p> <p>Проекты</p> <p>Эссе</p> <p>Творческие задания</p> <p>Рефераты</p>
<p><b>У 2.</b> Переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности.</p> <p><b>ОК1 – ОК7</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- нахождение слова в иностранно-русском словаре, выбирая нужное значение слова;</li> <li>- ориентировка в формальных признаках лексических и грамматических явлений</li> <li>- осуществление языковой и контекстуальной догадки</li> <li>- адекватная передача содержания переводимого текста в соответствии с нормами русского литературного языка.</li> </ul>	<p>Контроль перевода текстов общенаучного и профильного характера.</p> <p>Контроль упражнений на словообразование, словосложение, конверсии</p>
<p><b>У 3.</b> Самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p> <p><b>ОК1 – ОК</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельное овладение продуктивными лексико-грамматическими навыками, разговорными формулами и клише, отражающими специфику общения и необходимой для обмена информацией по</li> </ul>	<p>Практические задания</p> <p>Контроль высказываний по предложенной теме</p>



	<p>интересующим их проблемам</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развитие умения публично выступать с подготовленным сообщением</li> <li>- составление и запись краткого плана текста, озаглавливание его части, составление вопросов к прочитанному</li> <li>- сделать выписки из текста, составить записи в виде опор, написать делового письма, заявление, заполнить анкету</li> <li>....</li> </ul>	
<p><b>У 4.</b> Понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию. Понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения</p> <p><b>ОК1 – ОК7</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- восприятие на слух речь преподавателя и диктора в звукозаписи, построенную в основном на изученном материале и включающую до 3% незнакомых слов, о значении которых можно догадываться и незнание которых не влияет на понимание прослушанного;</li> <li>- понимание относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;</li> <li>-выделение ключевых слов и основной идеи звучащей речи;</li> <li>- распознавание смысла монологической и диалогической речи;</li> <li>- понимание основного содержания аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;</li> <li>- восприятие на слух материалов по тематике специальности средней трудности.</li> </ul>	<p>Практические задания по аудированию</p> <p>Аудирование с элементами языковой догадки</p> <p>Просмотр учебных фильмов, беседа об увиденном и услышанном</p>
<p><b>У 5.</b> Читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-грамотное чтение новых текстов общекультурного, общенаучного характера и тексты по специальности;</li> <li>- определение содержания текста, по знакомым словам, интернациональным словам, географическим названиям и т.п.</li> </ul>	<p>Практические задания</p> <p>Тестовый контроль рецептивных видов речевой деятельности</p>

задачи <b>OK1 – OK7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавание значения слов по контексту;</li> <li>- выделение главной и второстепенной информации;</li> <li>- перевод (со словарем) бытовые, литературные и специальные тексты технического содержания с иностранного на русский и с русского на иностранный язык</li> </ul>	(тесты на выбор правильного ответа, на восстановление логического порядка, на установление соответствий)  Контрольная работа
<b>Знать:</b>		
<b>3.1:</b> Лексический минимум (1200-1400 ЛЕ), необходимый для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессиональной направленности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение лексическими и фразеологическими явлениями, характерными для технических текстов</li> <li>- выбор нужного значения слова из серии представленных в словаре</li> <li>- расширение потенциального словаря за счёт конверсии, а также систематизации способов словообразования.</li> <li>- включение в активный словарь обучающихся общенаучной терминологической и профессионально-направленной лексики</li> <li>- расширение объёма рецептивного словаря обучающихся</li> </ul>	Контрольно-тренировочные упражнения на овладение лексическими единицами
<b>3.2:</b> Грамматический минимум по каждой теме УД.	<ul style="list-style-type: none"> <li>систематизация, объяснение примеров грамматических правил и явлений</li> <li>-применять в речи грамматических конструкций и структур</li> </ul>	Контрольно-тренировочные упражнения Проверочная работа
<b>3.3:</b> Характерные особенности фонетики английского языка	<ul style="list-style-type: none"> <li>-различение характерных особенностей иностранной языковой речи</li> <li>- воспроизведение всех звуков иностранного языка, интонации повелительных, повествовательных</li> </ul>	Тест по фонетике
<b>3.4:</b> Лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики	(утвердительных и отрицательных) и вопросительных предложений. увлечение объема знаний о	Тест по страноведению

и проблематики речевого общения	социально-культурной	
	<p>- специфике стран изучаемого языка при помощи чтения и аудирования текстов страноведческого характера - совершенствование умений строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике</p> <p>-формирование умений выделять общее и специфическое в культуре родной страны и страны изучаемого языка</p> <p>-расширение кругозора учащихся, их информированности и общей эрудиции</p> <p>- подготовка учащихся к участию в межкультурном общении на иностранном языке в письменной и устной формах с учётом интересов и профильных устремлений</p>	<p>Контроль чтения и аудирования текстов страноведческого характера</p>
<p><b>3.5:</b> Тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по специальностям СПО</p>	<p>- расширение технического кругозора учащихся, их научной информированности и общей эрудиции при помощи чтения профессиональных текстов</p> <p>-потребность практического использования иностранного языка в будущей профессиональной деятельности</p>	<p>Устный и письменный контроль перевода текстов</p> <p>Тесты по чтению</p>

## 2. Оценка освоения учебной дисциплины:

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

### 3. Оценка освоения учебной дисциплины:

#### 3.1. Формы и методы оценивания

##### Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
<b>Тема 1 Продукты питания и способы кулинарной обработки.</b>	<i>Устный опрос Контрольно-тренировочные упражнения, монолог, диалог, эссе, тест, пересказ Самостоятельная работа</i>	<i>У1, У3, У4, У5, З1, З2, ОК6</i>	<b>Проверочная работа №1 Фонетический тест</b>	<i>У1, У3, У7, З1, З2, З5, ОК4, ОК6</i>	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<i>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7 З1, З2, З3, З4, З5 ОК2, ОК3, ОК4, ОК1, ОК6, ОК7</i>
<b>Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа персонала.</b>	<i>Грамматические задания Устный опрос, монолог, диалог, эссе, тест, пересказ Самостоятельная работа</i>	<i>У1, У3, У4, У5, З1, З2, ОК6</i>			<b>Дифференцированный зачёт</b>	<i>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7 З1, З2, З3, З4, З5 ОК2, ОК3, ОК4, ОК1, ОК6, ОК7</i>
<b>Тема 3. Составление меню. Названия блюд.</b>	<i>Устный опрос Контрольно-тренировочные упражнения, монолог, диалог, эссе, тест, пересказ Самостоятельная работа</i>	<i>У1, У3, У4, У5, З1, З2, З3, З4, ОК4, ОК6</i>	<b>Проверочная работа №2</b> Грамматическое задание	<i>У1, У3, У4, У5, З1, З2, ОК6</i>	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<i>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7 З1, З2, З3, З4, З5 ОК2, ОК3, ОК4, ОК1, ОК6, ОК7</i>
<b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения. Оборудование.</b>	<i>Устный опрос Контрольно-тренировочные упражнения, эссе</i>	<i>У1, У3, У4, У5, З1, З2, З3, З4, ОК4, ОК6</i>			<b>Дифференцированный зачёт</b>	<i>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7 З1, З2, З3, З4, З5 ОК2, ОК3, ОК4, ОК1, ОК6, ОК7</i>

	<i>Самостоятельная работа</i>					
<b>Тема 5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.</b>	<i>Монолог, диалог, эссе, тест, пересказ, проект, тест, кроссворд.</i>				<b>Дифференцированный зачёт</b>	<i>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7 32, 33, 34, 35 ОК3, ОК 4, ОК1, ОК6, ОК7</i>
<b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане.</b>	<i>Устный опрос Контрольно-тренировочные упражнения, монолог, диалог, эссе, тест, пересказ Самостоятельная работа</i>	<i>У1, У2, 3 1, 32, 33, ОК 3, ОК6</i>	<b>Проверочная Работа № 3 Аудирование</b>	<i>У1, У3, У4, У5, 31, 32, ОК6</i>	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<i>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7 31, 32, 33, 34, 35 ОК2, ОК3, ОК 4, ОК1, ОК6, ОК7</i>
<b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов.</b>	<i>Практические задания Устный опрос Контрольно-тренировочные упражнения, презентации эссе, монолог, диалог, эссе, тест, пересказ, проекты. Самостоятельная работа</i>	<i>У1, У2, У3, 3 1, 32, 33, ОК 3, ОК6</i>			<b>Дифференцированный зачёт</b>	<i>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7 31, 32, 33, 34, 35 ОК2, ОК3, ОК 4, ОК1, ОК6, ОК7</i>
<b>Тема 8. Организация работы официанта и бармена.</b>	<i>Практические задания Устный и письменный контроль, презентации Эссе, монолог, диалог, эссе, тест, пересказ Самостоятельная работа</i>	<i>У1, У3, У4, У5, 31, 32, 33, 34, ОК6, ОК4, ОК7</i>			<b>Дифференцированный зачёт</b>	<i>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7 31, 32, 33, 34, 35 ОК2, ОК3, ОК 4, ОК1, ОК6, ОК7</i>
<b>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд.</b>	<i>Практические задания Устный опрос Рефераты, проекты Оценка выполнения заданий для самостоятельной работы, монолог, диалог, эссе, тест, пересказ</i>	<i>У1, У2, У4 3 1, 32, 33, ОК 3, ОК6</i>	<b>Проверочная Работа №4 Эссе</b>	<i>У1, У3, У4, У5, 31, 32, ОК6</i>	<b>Дифференцированный зачёт</b>	<i>У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7 31, 32, 33, 34, 35 ОК2, ОК3, ОК 4, ОК1, ОК6, ОК7</i>

## Типовые критерии оценки сформированности компетенций

Оценка	Балл	Обобщенная оценка компетенции (2-5 баллов)
«Неудовлетворительно»	2 балла	Обучающийся не овладел оцениваемой компетенцией, не раскрывает сущность поставленной проблемы. Не умеет применять теоретические знания в решении практической ситуации. Допускает ошибки в принимаемом решении, выполнении практических заданий, не уверено обосновывает полученные результаты. Материал излагается нелогично, бессистемно, недостаточно грамотно, без использования профессиональных терминов.
«Удовлетворительно»	3 балла	Обучающийся освоил 60-69 % оцениваемой компетенции, показывает удовлетворительные знания основных вопросов программного материала, умение анализировать, делать выводы в условиях конкретной ситуационной задачи. Излагает решение проблемы недостаточно полно, непоследовательно, допускает неточности в профессиональных терминах, затрудняется доказательно обосновать свои суждения
«Хорошо»	4 балла	Освоил 70-89 % оцениваемой компетенции, умеет применять теоретические знания и полученный практический опыт в решении практической ситуации. Умеет аргументировать свои выводы и принимает самостоятельные решения, но допускает отдельные неточности, как по содержанию, так и по умению и навыкам практической деятельности.
«Отлично»	5 баллов	Обучающийся освоил 90-100 % осваиваемой компетенции, умеет связывать теорию с практикой, применять полученный практический опыт, анализировать, делать выводы, применять самостоятельные решения в конкретной профессиональной ситуации, высказывает и обосновывает свои суждения. Владеет навыками практической деятельности, показывает соответствие всем компонентам компетенции. Владеет устной и письменной коммуникацией, логически правильно излагает ответ.

### 3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины.

#### 3.2.1. Типовые задания для оценки знаний и умений (*текущий контроль*)

#### *Письменные задания на знание профессиональной лексики и терминологии*

##### 1. Choose the right variant

1. The front-left..... (*burner/fire*) doesn't work on that stove.
2. I know a fantastic .....(*recipe/receipt*) for mushroom soup.
3. This meal is too..... (*spicy/bland*).
4. What are we going to have for (*dessert/desert*)?
5. I can't eat that much. Whenever I eat a .....(*heavy/light*) meal, I get sleepy.
6. Don't eat that apple. It's..... (*rotten/rot*).
7. Meat that doesn't have a lot of fat is called..... (*unfat/lean*) meat.
8. Fresh squeezed juice is very..... (*nutritious/nutritional*).
9. In a restaurant, you can order your steak "rare", "medium", or "well "... (*cooked/done*).
10. I once got food.... (*poison/poisoning*) from eating raw fish.

##### **Правильные варианты ответов:**

1. Burner
2. Recipe
3. Spicy
4. Dessert
5. Heavy
6. Rotten
7. Lean
8. Nutritious
9. Done
10. Poisoning

##### 2. Назовите следующие блюда :

1. It is a sort of dry granulated cream cheese.
2. They are made from dough and different kinds of filling and are cooked in boiling water.
3. This kind of salad is called 'Russian salad' all over the world? But the Russians call it with French name.

##### **Ответ:**

1. curd (tvorog)
2. pelmeni.
3. Olivier salad.

##### 3. Разделите на 2 группы: **Food** и **Drinks**

water, meat, potato, juice, beer, carp, duck, cocoa, cabbage, ham, cherry, tea, cake, wine, rice, pork chop.

##### 4. Подберите русские эквиваленты к следующим словосочетаниям:

- |                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| 1. Candied          | a) маринованные помидоры |
| 2. Diced            | b) крепкий мясной бульон |
| 3. Pickled tomatoes | c) нарезанный кубиками   |
| 4. stock            | d) засахаренный          |
| 5. chopped meat     | e) рубленое мясо         |

### 5. Подберите русский эквивалент к следующим словосочетаниям:

shops catering for needs of the population, regular customer, to put all the products you buy, tinned fish, all kinds of cereals, ready packets, a big choice of items, all year round, it doesn't take much time, to compare prices.

### 6. Расскажите о том, как Вы делаете покупки, используя вопросы

1. Which is preferable for you — to buy food in a big supermarket or in small shops? Why?
2. Is the shop where you prefer to buy food close to your block of flats or far from it?
3. What is your favourite supermarket?
4. Are the foodstuffs expensive or cheap there?
5. Do you pay attention to the price of the foodstuffs?
6. How do you make choice when buying food?
7. Do you pay attention to the brand name when you buy food?
8. Do you buy at once or look around for lower prices?
9. How often do you go shopping?
10. Do you often buy expensive products?
11. What kind of products are those?
12. When does it happen?
13. How do you pay — in cash, by checks or by credit card?

### 7. Письменные задания на проверку навыков чтения

#### A). *Read and translate the text in written form.*

Shopping has become a part of our life. We have to deal with it whether we like it or not. There are people who hate going shopping. So they make a list of what they need and run through stores buying the needed things. Sometimes they don't care about the price. And there are people who go from store to store looking for goods of better quality and lower price. Those don't worry about the time they spend shopping.

There is a great variety of shops and supermarkets in every town and city. They are equipped with escalators which take customers to different floors. As soon as you enter the shop, you find yourself in a fantastic motley city of skirts, pullovers frocks and leather boots and shoes.

#### B). *Answer the questions to the text.*

- a) What do people do if they hate shopping?
- b) What equipments are there in the big shops?

#### B). *Finish up the sentences.*



## 8. Переведите меню с русского языка на английский:

### Меню

#### Холодные закуски

- Салат из редиса и огурца с яйцом, заправленный майонезом
- Черная икра, подаётся с маслом и тостами
- Мясная холодная тарелка (ветчина, холодная отварная телятина, язык, колбас, куриные рулетики) подаётся со свежим огурцом, помидором, листом салата, хреном и горчицей
- Творог с помидором ( Помидор, начиненный творогом с чесноком, тархуном и свежемолотым чёрным перцем) подаётся охлажденным.

#### Основные блюда

Овощные голубцы –Капустные рулеты(фарш из моркови, лука, сельдерея и петрушки , завёрнутый в капустный лист, тушёный с помидором)подаётся в горшочке.

Жареный осьминог, подаётся с тёртым сыром.

Судак с овощами, тушёный в шампанском (кабачки, картофель, морковь, болгарский перец.

Hare with mushrooms (hare, onion, garlic, champignons), served in sauce made from sour - cream, dry red wine, pepper, cloves and dry spicy herbs.

Зайчатина с грибами (зайчатина, лук, чеснок, шампиньоны) подаётся в соусе из сметаны, красного сухого вина, перца, гвоздики и сухих пряных трав

#### Гарниры

- Отварной молодой картофель с укропом
- Цветная капуста на пару

#### Десерты

Десерт из черники со взбитыми сливками

Свежий персик с сиропом из мяты и лаврового листа(Сахар, мята, лавровый лист, сок лайма) подаётся с мороженым

#### Молочным и крупяные блюда

- Жареный сыр(ломтики сыра, обваленные в яйце и сухарях, жареные на растительном масле) подаются с травами и свежим помидором.
- Овсяная каша с маслом

## 9. Найдите и исправьте ошибку:

Example: Pies are made from batter. Pies are made from dough.

1. This dish is served with a pot.
2. What do you like to start with?
3. Meat plate assorted contains smoked halibut, mackerel and boiled sturgeon.
4. Boiled means cooked in the oven.
5. I'd prefer mash potatoes.

6. Dolma is made from minced meat, wrapped in a cabbage leaf.
  7. Ginger is a herb, but dill and tarragon are spices.
  8. I'd like my salad dressed with olive butter.
  9. Pan cakes are cooked in a pot.
  10. Dairy products are: curds, prunes, milk and cheese
- Лексико-грамматические упражнения по теме «1-е и 2-е блюда»

### **10. Прочитайте и переведите диалог.**

- Good evening gentlemen. What can I do for you?
  
- We'd like to have supper.
  - Very good. I can offer you a wide choice of snacks and main-course dishes.
  - What would you like to begin with?
  
- I'd rather take crab salad for an appetizer and what about you?
  - I think I'll have the prawn cocktail. I'm fond of prawn.
  
- And the main course.
  - Veal for my friend and the rare beefsteak for me please. Bring us also two minced vegetable salads and a bottle of red wine please.
  
  - Okay gentlemen. I'll serve you immediately.

### **11. Поставьте глаголы, стоящие в скобках в нужную форму.**

1. Sorry we (to have got/not) fruit ice-cream today.
2. This restaurant (to offer) Ukrainian cuisine.
3. We (to like) our coffee strong and hot.
4. (to take) a seat at this tariff please.
5. What dishes you (to offer) for dinner?
6. Orange jam (to be called) marmalade.
7. The menu (to lie) on the table.
8. The waiter (to get) an order from the greater now.

### **12. Найдите по словарю перевод данной лексики.**

Bread and butter plate; fruit-dish; soup-bowl; stew-pan; luncheon knife; Madera glass; dessert fork; salt-cellar.

### **13. Преобразуйте данные предложения в отрицательные.**

1. He gave a dinner party yesterday.
2. The man in black shirt is our manager.
3. My friend began working when he was 17.
4. The table should be laid quickly.
5. Look. Our head-waiter is greeting the guests.

**14. Выберите правильный ответ.**

1. *Will you order... cup of coffee and ... cake for me?*

a) the; b) a; c) an; d) -

2. *...me two helpings of salmon please.*

a) to bring; b) bring; c) brought

3. *I'd like.....to skate.*

a) can; b) could; c) be able to

4. *Here.....your lunch.*

a) were; b) are; c) is.

**15. Задайте общий и специальный (к подчеркнутому слову) вопросы к следующим предложениям.**

1. He lays tables for lunch at 11 o' clock.
2. Sauerkraut scheme is an old Russian dish.
3. Shashlyk is served everywhere in Georgia.
4. Chicken "Tabaka" is cooked for an hour.

**16. Переведите данные предложения на английский язык, обращая внимание на употребление предлогов.**

1. Между закуской и вторыми блюдами я ем суп.
2. Рядом с чашкой лежит чайная ложка.
3. На завтрак я пью кофе.
4. На столе лежит скатерть.
5. Мясо подают с гарниром.
6. Она ест рыбу без гарнира.

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт по учебной дисциплине ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)» основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

I. ПАСПОРТ

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП 07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)» для профессии СПО 43.01.09. «Повар, кондитер».

II. ЗАДАНИЯ ДЛЯ СТУДЕНТА, СДАЮЩЕГО ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ.

**Контрольная работа № 1**

**Тема «Моя профессия – повар»**

**Тема «Здоровое питание»**

**Грамматические задания по темам**

- употребление глаголов в Past Simple, Present/Past Simple Passive; Present/Past/Future Simple and Continuous
- употребление глаголов в Present/Past/Future Perfect;
- неличные формы глагола: инфинитив, герундий
- условные придаточные предложения (Conditional Clauses)
- причастие ( Present/Past Participle).

**Вариант 1**

**1. Define if the underlined forms are Past Indefinite or Participle II:**

1. The great majority of examples *included* in this book were typical of spoken English.
2. Our lessons *began* at 8 o'clock last year.
3. The man *given* you this task is our teacher of English.
4. She *advised* him to enter a university.
5. Tennis is the most popular game in England *played* all the year round.

1. b 2b 3a 4b 5a

**2. .Open the brackets and put the verbs into the proper tense (the Present Indefinite, the Present Continuous, the Present Perfect Continuous or the Present Perfect Tense).**

1. It (snow) steadily the whole week and it still (snow).
2. We (climb) for six hours already, but we (not reach) the top of the mountain yet.
3. The pain already (go) but the child still (cry).
4. The workers (work) very hard these two weeks, they (be) busy with the interior decoration of the house.
5. He (solve) the crossword puzzle for an hour and he (say) he

(be) about to solve it as he (think) over the last word.

1 has been snowing, is snowing    2 have been climbing, have not reached,    3 has gone, is crying    4 were working, were    5 has been solving, said, was, was thinking,

**3. Define the forms of the Infinitive (Passive or Active; Indefinite, Continuous, Perfect or Perfect Continuous) in the following sentences**

1. She appeared to have been leading a very busy life before.
2. It's nice to be sitting here with you.
3. It's good to have finished work for the day.
4. I'm sorry not to have come on Friday.
5. I appear to have made a small mistake.

**4. Choose the right variant**

**1. If I \_\_\_ you I \_\_\_ never her.**

- A) am / shall forgive
- B) was / don't forgive
- C) were / would forgive
- D) had been / forgave
- E) shall be / would have forgiven

**2. Many people would be out of work if that factory \_\_\_ down.**

- A) had been closed
- B) were closed
- C) was closing
- D) is closed
- E) will be closed

**3. The boy \_\_\_ at home an hour before, if he \_\_\_ his school at one o'clock last Monday.**

- A) would be / had left
- B) was / would leave
- C) had been / had left
- D) has been / left
- E) would have been / had left

**5. If you \_\_\_ him yesterday he \_\_\_ you everything.**

- A) asked / told
- B) has asked / will tell
- C) asked / would tell
- D) had asked / would have told
- E) would ask / would have told

**5. If you \_\_\_ to me yesterday, we \_\_\_ this article.**

- A) came / shall translate
- B) would come / should translate
- C) had come / should have translated
- D) come / having translated
- E) were coming / should be translating

1 – C, 2 – B, 3 – E, 4 – D, 5 – C,

5. Определите, как переводятся **ing-формы** в следующих предложениях:

1. The **teaching** on the courses is organized by lectures, seminars and tutorials.
2. **Reading** technical journals is important for every engineer.
3. We learn much by **reading** special technical literature.
4. After **reading** this article he made an interesting report.

6. Insert Infinitive with "to" or without "to" or V-ing of the verbs in brackets

1. He agreed (start) \_\_\_\_\_ the job as soon as possible.
2. I stopped (read) \_\_\_\_\_ my book and went to bed.
3. My teachers always expected me (do) \_\_\_\_\_ well in exams.
4. Let me (pay) \_\_\_\_\_ for the meal. You paid last time.
5. The dentist told me (be) \_\_\_\_\_ more careful when I brush my teeth.
6. I never liked (go) \_\_\_\_\_ to church when I was a child.
7. You can't (park) \_\_\_\_\_ your car outside the hospital.

7. Подбери к слову перевод

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| 1. scientist      | a) ветеринар      |
| 1. secretary      | b) инспектор      |
| 2. shop assistant | c) переводчик     |
| 3. tailor         | d) мойщик окон    |
| 4. translator     | e) секретарь      |
| 5. warden         | f) продавец       |
| 6. travel agent   | g) официант       |
| 7. vet            | h) ученый портной |
| 8. waiter         | i) тур агент      |
| 9. window cleaner | j)                |

8. Переведите инструкцию на русский язык. Максимальное количество баллов -5

### The duties of a Cook

Cook performs the following duties and responsibilities:

1. Cook directly carries out preparation of dishes, including: washing and blanching products, mixing ingredients, frying, grilling, cooking on the steaming, cooking sauces, soups, broths, appetizers to buffet and salads.
2. Decorates dishes.
3. is planning the menu.
4. is studying customer requirements for service and quality of food and products.
5. conducts coaching Maitre and waiters.
6. monitors the work of cleaning, disinfection, sanitization of office and production facilities; washing and maintenance in accordance with the sanitary norms of special clothes.
7. is studying complaints of guests (visitors) to the quality of food and service, keeps statistics of complaints and claims, is preparing proposals for improvements

## Контрольная работа № 1

### Вариант 2

#### 1. Insert Infinitive with “to” or without “to” or V-ing of the verbs in brackets

1. David always enjoyed (play) \_\_\_\_\_ football at school.
2. My family is trying (decide) \_\_\_\_\_ where to go on holiday.
3. I'd like (go) \_\_\_\_\_ somewhere different for a change.
4. They prefer (play) \_\_\_\_\_ in a swimming pool all day.
5. They refuse ( go) \_\_\_\_\_ out on trips if it's too hot.
6. Last year we managed (find) \_\_\_\_\_ a holiday that suited everyone.
7. We decided (rent) \_\_\_\_\_ a house with a swimming pool.
8. We began (talk) \_\_\_\_\_ about next year's holiday two months ago.

#### 2. Open the brackets and put the verbs into the proper tense (*the Present Indefinite, the Present Continuous, the Present Perfect Continuous or the Present Perfect Tense*).

He (work) at the language all time and (make) great progress. His pronunciation (be) rather good, only a slight accent (remain). 7. He (finish) the first part of his book and now he (write) the second. He (work) at his book for two years. 8. Dustin Hoffman, who (play) the hero, (give) a fine performance. 9. Why your hair (be) wet? You (swim)? 10. Doctors and scientists (show) recently the benefit of fish in the diet.

6 was working, has made, is, remains 7 has finished, is writing, has been working 8 has played, is giving 9 is, have been swimming 10 have shown

#### 3. Choose the right variant

1. *If I \_\_\_ my entrance exams I \_\_\_ the happiest man in the world.*

- A) shall pass / would be
- B) passed / am
- C) passed / would have been
- D) will pass / be
- E) pass / shall be

2. *What \_\_\_ you \_\_\_ if the train \_\_\_ in time?*

- A) will be / doing / come
- B) did / will not come
- C) do / didn't / come
- D) have / done / came
- E) will / do / doesn't come

3. *If you \_\_\_ tickets we \_\_\_ Paris.*

- A) will buy / shall visit
- B) bought / visit
- C) buys / visited
- D) were buying / should visit
- E) buy / shall visit



**4. If you are free, watch the film they \_\_\_\_ on TV.**

- A) shows
- B) showed
- C) are showing
- D) had showed
- E) have showed

**5. If my friend \_\_\_\_ to our town next year I \_\_\_\_ him the sights of the city.**

- A) shall come / show
- B) comes / shall show
- C) has come / is showing
- D) is coming / will show
- E) come / shows

*1 – E, 2 – E, 3 – E, 4 – C, 5 – B, 6 – B, 7 – A, 8 – D,*

**4. Define the forms of the Infinitive (Passive or Active; Indefinite, Continuous, Perfect or Perfect Continuous) in the following sentences.**

1. I want to see your design.
2. It can be done.
3. The mistake must be found.
4. We knew him to be working in the room.
5. They are likely to be being served now.
6. I remember to have seen her somewhere.
7. We thought the mistake to have been found.
8. He must have been working all night.

**5. Insert Infinitive with “to” or without “to” or V-ing of the verbs in brackets**

1. David always enjoyed (play) \_\_\_\_\_ football at school.
2. My family is trying (decide) \_\_\_\_\_ where to go on holiday.
3. I'd like (go) \_\_\_\_\_ somewhere different for a change.
4. They prefer (play) \_\_\_\_\_ in a swimming pool all day.
5. They refuse ( go) \_\_\_\_\_ out on trips if it's too hot.
6. Last year we managed (find) \_\_\_\_\_ a holiday that suited everyone.
7. We decided (rent) \_\_\_\_\_ a house with a swimming pool.
8. We began (talk) \_\_\_\_\_ about next year's holiday two months ago.

**6. Open the brackets and use the proper tense: either Future Simple Active or Future Simple Passive**

1. At the station they will (meet, be met) by a man from the travel bureau.
2. She will (meet, be met) them in the hall upstairs.
3. The porter will (bring, be brought) your luggage to your room.
4. Your luggage will (bring, be brought) up in the lift.
5. You may (leave, be left) your hat and coat in the cloakroom downstairs.
6. They can (leave, be left) the key with the clerk downstairs.
7. From the station they will (take, be taken) straight to the hotel.
8. Tomorrow he will (take, be taken) them to the

Russian Museum.

1. be met, 2 meet, 3 bring, 4 be brought, 5 leave, 6 leave, 7 be taken, 8 take

**7. Подбери к слову перевод. Каждое соответствие оценивается в 1 балл. Максимальное количество 10 баллов.**

мусорщик assistant мясник уборщик шеф-повар  
электрик инженер бухгалтер архитектор  
каменщик baker c)  
4. bricklayer d)

**8. Переведите инструкцию на русский язык. Максимальное количество баллов 5**

6. painter f)  
7. chef g)  
**Rights of the cooks** h)  
Cook has the right: i)

1. to get acquainted with projects of decisions relating to its organization of work.
2. to submit proposals to improve the management of its work and that of the company.
3. demand to change the provider of products and supplies in case of justified claims to the quality and shelf life.
4. to inform your supervisor of all identified the deficiencies and to make proposals to remedy them.
5. to require from the company management of unscheduled activities on sanitation processing production facilities, full or partial replacement of facilities/equipment in cases of discrepancy in their standards of hygiene and sanitation, as well as in cases of emergency.

### III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### III а. УСЛОВИЯ

Выполняет каждый студент группы.

**Количество вариантов задания для экзаменуемого** – два варианта из 8 заданий.

**Время выполнения задания** – 40 минут.

**Оборудование:** записи на доске, экземпляры заданий для каждого студента.

#### **Критерии оценки:**

КОС в целом оценивается суммарным баллом, полученным студентом за выполнение всех заданий.

Каждый правильный вариант ответа оценивается в 1 балл.

**Письменный перевод текста** оценивается в 5 баллов.

При оценке письменного перевода учитываются следующие критерии:

- научный стиль перевода;
- точность и эквивалентность перевода;
- свободное владение профессиональной терминологией;
- соблюдение всех структурно-грамматических категорий при передаче информации.

В соответствии с уровнем выполнения задания может получить следующее количество баллов:

5 баллов – соответствие вышеперечисленным критериям в полном объеме;

4 балла – научный стиль не выдержан, основные структуры текста переданы частично;

3 балла – языковые средства использованы некорректно, нарушена логическая последовательность перевода, потеряно структурно- семантическое ядро текста;

2 балла – не соблюдены основные критерии, студент не имеет достаточного знания лексического материала по специальности.

**За письменные работы** (контрольные работы, тестовые работы) оценка вычисляется исходя из процента правильных ответов:

Виды работ	Оценка “3”	Оценка “4”	Оценка “5”
Контрольные работы	От 50% до 69%	От 70% до 90%	От 91% до 100%
Самостоятельные, тестовые работы	От 60% до 74%	От 75% до 94%	От 95% до 100%

Эталоны ответов:

Контрольная работа №1

Вариант 1

№ вопроса	Ответ
1	1.Participle II 2. Past Indefinite 3. Participle II 4. Past Indefinite 5. Participle II
2	1 has been snowing, is snowing 2 have been climbing, have not reached, 3 has gone, is crying ,4 were working, were 5 has been solving, said, was, was thinking
3	1. to have been leading - Perfect Continuous Active; 2. to be sitting – Indefinite Active; 3. to have finished – Perfect Active; 4. to have come – Perfect Active; 5. to have made – Perfect Active;
4	1 – C, 2 – B, 3 – E, 4 – D, 5 – C,
5	1.обучение; 2.чтение 3.читая 4. чтение
6	1. to start 2.reading 3.to do 4.pay 5.to be 6.going 7.park
7	1.h 2.e 3.f 4.i 5.c 6.b 7.j 8.a 9.g 10d
8	5 бал. <u>Обязанности повара</u> 1. Повар непосредственно осуществляет приготовление блюд, в том числе: мойку и бланшировку продуктов, смешивание продуктов, жарку, запекание, варку на пару, приготовление соусов, супов, бульонов, холодных закусок для шведского стола и салатов. 2. Декорирует блюда. 3. Планирует меню. 4. Изучает требования клиентов к обслуживанию и качеству блюд и продуктов. 5. Проводит инструктаж метрдотеля и официантов. 6. Контролирует работы по уборке, дезинфекции, санитарной обработке служебных и производственных помещений; по стирке и поддержанию в соответствии с действующими санитарными нормами специальной одежды сотрудников. 7. Изучает жалобы и претензии гостей (посетителей, клиентов) к качеству блюд и обслуживания, ведет статистический учет жалоб и претензий, готовит предложения по совершенствованию

## Контрольная работа №1

### Вариант 2

№ вопроса	Ответ
1	1.play 2.to decide 3.to go 4.playing 5.to go 6.to find 7.to rent 8.talking.
2	1. was working, has made, is, remains 2. has finished, is writing, has been working 3. has played, is giving 4. is, have been swimming 5. have shown
3	1 – E, 2 – E, 3 – E, 4 – C, 5 – B
4	1. to see – Indefinite Active; 2. be done – Indefinite Passive; 3. must be found – Indefinite Passive; 4. to be working – Continuous Active; 5. to be being served – Continuous Passive; 6. to have seen – Perfect Active; 7. to have been found – Perfect Passive; 8. have been working – Perfect Continuous Active;
5	1.play 2.to decide 3.to go 4.playing 5.to go 6.to find 7.to rent 8.talking.
6	1.be met,2 meet, 3 bring, 4 be brought, 5 leave, 6 leave, 7be taken, 8 take
7	1.h 2.i 3.g 4.j 5.c 6.b 7.e 8.d 9.a 10f
8	<p>5 бал.</p> <p><u>Права повара</u></p> <p>Повар имеет право:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Знакомиться с проектами решений руководства организации, касающимися его деятельности.</li> <li>2. Представлять руководству предложения по совершенствованию своей работы и работы компании.</li> <li>3. Требовать замены поставщика продуктов и расходных материалов при наличии обоснованных претензий к их качеству и годности.</li> <li>4. Сообщать своему непосредственному руководителю о всех выявленных в процессе своей деятельности недостатках и вносить предложения по их устранению.</li> <li>5. Требовать от руководства компании осуществления внеплановых мероприятий по санитарной обработке производственных помещений, полной или частичной замены оборудования/оснащения в случаях несоответствия их нормам гигиены и производственной санитарии, а также в экстренных случаях.</li> </ol>

### Эталоны ответов

№ К/р	Всего заданий	Количество баллов				
		Всего баллов	«5»	«4»	«3»	«2»
<b>К/р №2 Вариант 1</b>	<b>8</b>	<b>56</b>	<b>51-56</b>	<b>42-51</b>	<b>34-42</b>	<b>&gt;37</b>
<b>К/р №2 Вариант 2</b>	<b>8</b>	<b>54</b>	<b>49-54</b>	<b>41-49</b>	<b>32-41</b>	<b>&gt;36</b>

## 1. Основные источники и литература

### **Основная литература:**

1. Английский язык для ссузов, Агабекян И.П., 2015.

<http://nashol.com/2016072490206/angliiskii-yazik-dlya-ssuzov-agabekyan-i-p-2015.html>

### **Дополнительная литература:**

1. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2014.

2. Kind regards: Деловая переписка на английском языке: Учебное пособие / Бод Д., Гудман

Т. - М.: Альпина Пабли., 2016. - 318 с.: 60x90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5- 9614-5033-0 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/911616>

3. Pocket English Grammar (Карманная грамматика английского языка):

Справочное пособие / Торбан И.Е. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 97 с.: 70x100 1/32

(Обложка) ISBN 978-5-16-011443-9 - Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/518393>

4. Англо-русские и русско-английские словари.

### **Интернет-ресурсы:**

1. [www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

2. <http://s-english.ru/uprazhneniya/>

3. [www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»)

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

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

**Комплект  
контрольно-оценочных средств  
по учебной дисциплине**

**ОП.08 Безопасность жизнедеятельности**

по профессии СПО базовой подготовки:

**43.01.09 Повар, кондитер**

г. Дальнегорск, 2021

**Содержание комплекта контрольно-оценочные средства по дисциплине**

## «Безопасность жизнедеятельности»

1. Общие положения
2. Текущий контроль по дисциплине
3. Критерии оценивания
4. Образцы заданий текущего контроля
5. Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по учебной дисциплине (перечень вопросов к дифференцированному зачету).

### 1. Общие положения

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

Контрольно-оценочные средства 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.

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.

1. БЖД — это наука, изучающая:
  - а) природные ЧС б) техногенные ЧС в) общие проблемы опасностей г) все ЧС
2. Кол-во аварий на автомобильном транспорте, связанных с нарушением ПДД составляет: а) 50% б) 80% в) 75% г) 60%
3. При столкновении поездов наиболее опасных вагонами являются: а) передние б) задние в) средние г) передние и задние
4. 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
5. На каждом водном судне должно быть:
  - а) расписание по авралам б) расписание по тревогам в) расписание по состоянию г) инструкция по тревогам.



## **2 вариант.**

1. Пожарный объект — это объект, который способен:
  - а) быстро возгораться б) отделан деревом в) имеет склад с возгораемой продукцией г) выпускает возгораемую продукцию
2. Сплошной пожар на ОЭ — это возгорание инфраструктуры: а) 70% б) 60% в) 90% г) 100%
3. Каких датчиков - извещателей не существует:
  - а) световых б) температурных в) дымовых г) пожарных д) комбинированных
4. Огромное кол-во энергии, выделенной за небольшой промежуток времени, называется: а) выбросом б) аварией на трубопроводе в) взрывом г) химреакцией
5. Дренчерная установка:
  - а) водой б) пеной в) воздушно-химической пеной г) воздушно-механической пеной

## **3 вариант.**

1. Поражающие действие обычного взрыва имеет: а) 2 фактора б) 3 фактора в) 4 фактора г) 5 факторов
2. 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 относятся 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 пульсирующие 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.

6. 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 тугий повязки и обеспечением повреждённому месту покоя.

7. 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.

8. 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;
- вызвать «скорую помощь».

**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, наклеить 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 повреждённой 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 тугой 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 пожаре - 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. Военская 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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

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

**Контрольно-оценочные средства  
по учебной дисциплине  
ОП.09 Физическая культура**

**Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер**

г. Дальнегорск, 2021

**Комплект для контроля результатов обучения по учебной дисциплине ФК.**

**Физическая культура**

Контрольные измерительные материалы для контроля результатов освоения обучающимися ППКРС позволяют установить следующий уровень освоения обучающимися дисциплины «ФК»:

Содержание обучения	Характеристика основных видов учебной деятельности студентов (на уровне учебных действий)
<b>Теоретическая часть</b>	
Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста	<p>Обоснование социально-экономической необходимости специальной адаптивной и психофизической подготовки к труду.</p> <p>Умение использовать оздоровительные и профилированные методы физического воспитания при занятиях различными видами двигательной активности.</p> <p>Применение средств и методов физического воспитания для профилактики профессиональных заболеваний.</p> <p>Умение использовать на практике результаты компьютерного тестирования состояния здоровья, двигательных качеств, психофизиологических функций, к которым профессия (специальность) предъявляет повышенные требования</p>
<b>Практическая часть</b>	
<i>Учебно-методические занятия</i>	<p>Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье. Освоение методов профилактики профессиональных заболеваний. Овладение приемами массажа и самомассажа, психорегулирующими упражнениями.</p> <p>Использование тестов, позволяющих самостоятельно определять и анализировать состояние здоровья; овладение основными приемами неотложной доврачебной помощи.</p> <p>Знание и применение методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении. Освоение методики занятий физическими упражнениями для профилактики и коррекции нарушения опорно-двигательного аппарата, зрения и основных функциональных систем.</p> <p>Знание методов здоровьесберегающих технологий при работе за компьютером.</p> <p>Умение составлять и проводить комплексы утренней, вводной и производственной гимнастики с учетом направления будущей профессиональной деятельности</p>
<i>Учебно-тренировочные занятия</i>	
Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах	<p>Знание и умение грамотно использовать современные методики дыхательной гимнастики.</p> <p>Осуществление контроля и самоконтроля за состоянием здоровья.</p> <p>Знание средств и методов при занятиях дыхательной гимнастикой.</p> <p>Заполнение дневника самоконтроля</p>
Дыхательная гимнастика	<p>Умение составлять и выполнять с группой комбинации из спортивно-гимнастических и акробатических элементов, включая дополнительные элементы.</p>

	<p>Знание техники безопасности при занятии спортивной аэробикой.</p> <p>Умение осуществлять самоконтроль.</p> <p>Участие в соревнованиях</p>
--	--

Результаты освоения ППКРС в соответствии с целью образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности по дисциплине ФК.00 «Физическая культура»:

Код	Компетенции	Результат освоения
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>уметь:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p> <p><b>знать:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска</p>
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	

### 1. Материалы для текущего и промежуточного контроля результатов освоения обучающимися программы дисциплины «Физическая культура»

Контрольные задания для определения и оценки уровня физической подготовленности обучающихся

№ п/и	Физические способности	Контрольное упражнение (тест)	Возраст, лет	Оценка						
				Юноши			Девушки			
				5	4	3	5	4	3	
1	Скоростные	Бег 30 м	16-17 и 18 и ст.	4,4 и выше 4,3	5.1- 4,5 5.1- 4,4	5.2 и ниже 5.2	4.8 и выше 4.8	6.0- 4,9	4, 6.1 и ниже 6.1	6.1 и ниже 8.9 и ниже 8.9
		Бег 60 м	16-17 и 18 и ст.	7,7 и выше 7,6	8.0- 7,8 8.0- 7,7	8.1 и ниже 8.1	8,5 и выше 8,4	8,8-8,6 8,8-8,5	8,8-8,5	8.9 и ниже 8.9

		Бег 100 м	16-17 18 и ст.	14.2 и выше 13.2	15,0 14,3 13,8 13,3	15,1 и ниже 13,9 и ниже	17,2 и выше 15,7 и выше	18,0 17,3 16,3 15,8	18,1 и ниже 16,4 и ниже
2	Координатные	Челночный бег 3x10 м, с	16-17 18 и ст.	7.2 и выше 7.2	7.5- 7,3 7.5- 7,3	7.6 и ниже 7.6	8.4 и выше 8.4	8,5 8,5	8.8 и ниже 8.8
3	Скоростно-силовое	Прыжки в длину с места, см	16-17 18 и ст.	240 и выше 240	220 239 220 239	219 и ниже 219	190 и выше 190	ISO-189 ISO-189	179 и ниже 179
		Метание гранаты (500гр дев. и 700гр юн)	16-17 18 и ст.	35 и выше 35 и выше	30-34 34-30	29 и ниже 29 и ниже	22 и выше 22 и выше	18-21 18-21	17 и ниже 17 и ниже
		Поднимание туловища из положения лежа за 30сек.	16-17 18 и ст.	30 и выше 30 и выше	26-29 26-29	25 и ниже 25 и ниже	26 и выше 26 и выше	23-25 23-25	24 и ниже 24 и ниже
4	Выносливость	Бег 3000 м	16-17 18 и ст.	13.0 мин и выше 12.00	13.50 13.01 12.35 12.01	13.51 и ниже 12.36			
		Бег 2000 м	16-17 18 и ст.				10.00 и выше 10.15 и выше	11.30 10.01 11.50 10.16	11.31 и ниже 11.51 и ниже

		Лыжный поход 3км(юн) 2км(дев)	16-17 18 и ст.	17.0 и выше 17.0 и выше	18.00 17.01 18.00 17.01	18.1 и ниже 18.1 и ниже	14.0 и выше 14.0 и выше	14.30 14.01 14.30 14.01	14.31 и ниже 14.31 и ниже
5	Гибкость	Наклон вперед из положения стоя, см	16-17 18 и ст.	Достать ладоням и пола Достать ладоням и пола	Достать пальца ми пола Достать пальца ми пола		Достать ладоням и пола Достать ладоням и пола	Достать пальца ми пола Достать пальца ми пола	
6	Силовые	Подтягивание на перекладине	16-17 18 и ст.	12 и выше 12	10-11 10-11	9 и ниже 9	15 и выше 15	10-14 10-14	9 и ниже 9



**Материалы для рубежного контроля результатов освоения обучающимися  
программы  
дисциплины «Физическая культура»**

**1 вариант**

- 1. Что означает 5 Олимпийских колец (зеленого, черного, синего, красного, желтого цвета)?**
- А) Физические качества (сила, быстрота, ловкость, гибкость.)  
Б) Города, в которых проводились первые Олимпиады (Афины, Рим, Олимпия, Феодосия, Элида.)  
В) Континенты мира (Австралия, Европа, Америка, Азия, Африка.)  
Г) Страны участницы 1 Олимпийских игр.
- 2. Кто имел право участвовать в Олимпийских играх?**
- А) Все желающие Б) Свободные греки  
В) Мужчины и женщины Греции и Рима Г) Знатные особы Г реции
- 3. Кого называли Олимпийцами?**
- А) Участников Олимпиады Б) Победителей Олимпиады  
В) Жителей города, где проводилась Олимпиада Г) Судей, обслуживающих программы Олимпиады
- 4. В каком году Олимпийские игры проводились в нашей стране?**
- А) Планировалось провести в 1944 г, но они были отменены из-за второй мировой войны  
Б) 1980 г. Москва  
В) 1976 г. Кавказ Красная поляна
- 5. Кто из спортсменов России стал первым Олимпийским чемпионом?**
- А) Борец М.Клейн  
Б) Борец Гакеншмидт  
В) Фигурист Панин-Коломенкин
- 6. Национальный вид спорта в нашей Республике?**
- А) Лыжные гонки  
Б) Греко-римская борьба  
В) Таэквон-до  
Г) Хоккей с мячом
- 7. Физическая культура представляет собой**
- А) Учебный предмет в школе Б) Выполнение упражнения  
В) Процесс совершенствования возможностей человека Г) Часть общественной культуры.
- 8. Что является основным средством физического воспитания?**
- А) Теоретические знания  
Б) Оздоровительные средства  
В) Физические упражнения Г) Гигиенические факторы
- 9. Двигательная активность- это...**
- А) Кол-во движений выполненных в течении какого-то времени  
Б) Способность выполнять максимальное кол-во движений в минуту  
В) Способность выполнять максимально возможные прыжковые упражнения
- 10. Физическое развитие это-...**
- А) Процесс формирования и изменения морфофункциональных св-в организма Б) Процесс совершенствования физических качеств, при выполнении упражнений  
В) Физическая работоспособность, функциональные возможности организма Г) Размеренность занятий физическими упражнениями
- 11. Для повышения функциональных возможностей, сердечно-сосудистой системы величина ЧСС должна быть в следующих пределах:**
- А) 50-60 уд/мин Б) 70-90 уд/мин  
В) 100-130 уд/мин Г) 130-150 уд/мин

**12. Осанкой называется...**

А) Качество позвоночника, обеспечивающее хорошее самочувствие и настроение Б)

Пружинистые характеристики позвоночника

В) Силуэт человека

Г) Привычная поза человека в вертикальном положении

**13. Под здоровым понимают такое комфортное состояние человека, при котором он**

А) Бодр и жизнерадостен

Б) Легко переносит все неблагоприятные климатические условия и отрицательные экологические факторы

В) Обладает высокой работоспособностью, быстро восстанавливается после физической

нагрузки

Г) Наблюдается все вышеперечисленное

**14. Жизненная емкость легких является важной характеристикой функционального состояния человека, она характеризует...**

А) Количество воздуха, которое можно выдохнуть после глубокого вдоха Б) Количество воздуха, которое выдыхается человеком за 1 минуту

В) Количество дыхательных движений за 1 минуту

Г) Количество воздуха, которое выдыхает человек за всю жизнь

**15. Внешние признаки сильного утомления при выполнении физической нагрузки?**

А) Значительное покраснение кожи лица и туловища Б) Учащенное дыхание

В) Значительное потоотделение

Г) Нарушение координации движений, дрожание конечностей

**16. Что является основной причиной травматизма при выполнении физических упражнений?**

А) Небрежно проведенная разминка

Б) Плохое снаряжение (одежа, обувь, защитные приспособления)

В) Отсутствие медицинского контроля

Г) Наблюдаются все вышеперечисленные причины

**17. При ушибе голеностопного сустава необходимо...**

А) Наложить ватно-марлевую повязку Б) Холодный компресс и тугая повязка

В) Уложить на носилки, зафиксировать и транспортировать в больницу

**18. Что понимается под закаливанием?**

А) Обливание холодной водой, купание в прохладной воде

Б) Приспособление организма к воздействиям внешней среды

В) Укрепление здоровья

Г) Прием солнечных ванн, загар

**19. Виды спорта, требующие проявления физического качества «гибкость»...**

А) Метание молота Б) Бег на 100 м

В) Синхронное плавание Г) Лыжные гонки

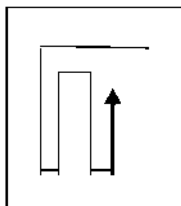
**20. Физическое качество выносливость развивается следующими упражнениями**

А) Прыжки в длину с места Б) Бег на 400 м

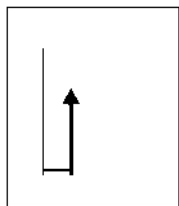
В) Бег в равномерном темпе в течении 30-40 мин Г) Подтягивание в течении 1 мин

**21. Укажите, на какой схеме изображена змейка?**

а)



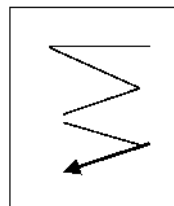
б)



в)



г)



**22. Как называется линия, делящая спортивную площадку пополам?**

А) Центровая Б) Средняя

В) Крайняя Г) Боковая

**23. Сколько секунд дается на вбрасывание мяча в баскетболе?**

- А) 3 сек Б) 5 сек  
 В) 8 сек Г) 10 сек
- 24. Сколько человек команда в волейболе?**  
 А) 5 Б) 6  
 В) 7 Г) 8
- 25. Сколько человек команда в футболе?**  
 А) **8 Б) 9**  
 В) 10 Г) 11
- 26. Кто был создателем игры баскетбол?**  
 А) Джеймс Нейсмит Б) Пьер де Кубертен  
 В) Уильям Морган
- 27. В каком году была создана игра баскетбол?**  
 А) 1895 Б) 1891  
 В) 1995 Г) 1996
- 28. Когда и в какой стране впервые были разработаны правила футбола?**  
 А) Англия 1863 Б) Франция 1868  
 В) Бразилия 1999 Г) Афины 1862
- 29. Что означает красная карточка, показанная судьей?**  
 А) Удаление  
 Б) Предупреждение  
 В) Замечание
- 30. Согласно правилам соревнований по волейболу высшая точка сетки расположена от земли на высоту ...**  
 А) Мужских соревнованиях 2, 43 метра и женских 2,24 метра Б) Мужских соревнованиях 3, 43 метра и женских 3,24 метра  
 В) Мужских соревнованиях 2, 43 метра и женских 2, 43 метра (одинаковая)  
 Г) Ставится произвольно

## 2 вариант

- 1. Термин «Олимпиада» означает...**  
 А) Четырехлетний период между Олимпийскими играми  
 Б) Первый год четырехлетия, наступление которого празднуют Олимпийские игры  
 В) Соревнования, проводимые во время Олимпийских игр.
- 2. Какую награду получал победитель Олимпийских игр в Древней Греции?**  
 А) Грамота  
 Б) Венок из лавра  
 В) Кубок Г) Вымпел
- 3. Назовите официальный талисман 22 Олимпийских игр в Москве?**  
 А) Бобер Б) Мишка  
 В) Кенгуру Г) Белка
- 4. Кто был инициатором проведения современных Олимпийских игр?**  
 А) П.Ф.Лесгафт Б) П. Кубертен  
 В) Х.А.Самаранч Г) Ж.Рогге
- 5. В первых Олимпийских играх, состоявшихся в 776 г. до н.э, атлеты состязались в беге на дистанцию, равной...**  
 А) Одной стадии  
 Б) Двойной длине стадиона  
 В) 200 метров  
 Г) Во время тех игр состязались в борьбе и в метаниях, а не в беге
- 6. Назовите первого Олимпийского чемпиона в нашей Республике**  
 А) Р. Сметанина Б) В. Рочев  
 В) Н. Бажуков Г) А. Поляков
- 7. Физическая культура ориентирована на совершенствование...**

- А) Физических и психических качеств людей Б) Техники двигательных действий  
В) Работоспособности человека  
Г) Природных физических свойств человека
- 8. Физическая подготовленность характеризуется...**  
А) Высокой устойчивостью к стрессовым ситуациям, воздействию неблагоприятных условий, к различным заболеваниям  
Б) Уровнем работоспособности и запасом двигательных умений и навыков  
В) хорошим развитием систем дыхания, кровообращения  
Г) Высокими результатами в ученой, трудовой и спортивной деятельности
- 9. Отличительным признаком физической культуры является...**  
А) Воспитание физических качеств и обучение двигательным действиям Б) Физическое совершенство  
В) Выполнение физических упражнений Г) Занятие в форме уроков
- 10. Нагрузка физических упражнений характеризуется...**  
А) Подготовленностью занимающихся их возрастом, состоянием здоровья, самочувствием во время занятий  
Б) Величиной их воздействия на организм  
В) Временем и количеством повторений двигательных действий Г) Напряжением отдельных мышечных групп
- 11. Укажите диапазон ЧСС в покое у здорового человека**  
А) 100-120 уд/мин.  
Б) 60-80 уд/мин.  
В) 40-45 уд/мин.  
Г) 80-115 уд/мин.
- 12. Правильной можно считать осанку если вы, стоя у стены, касаетесь ее...**  
А) Затылком, ягодицами, пятками Б) Лопатками, ягодицами, пятками  
В) Затылком, спиной, пятками  
Г) Затылком, лопатками, ягодицами, пятками
- 13. Систематические и грамотно организованные занятия физическими упражнениями укрепляют здоровье. Так как...**  
А) Хорошая циркуляция крови во время выполнения упражнений обеспечивает поступление питательных веществ к органам и системам организма  
Б) Повышаются возможности дыхательной системы  
В) Способствует повышению резервных возможностей организма  
Г) При достаточном энергосбережении организм легче противостоит простудным и инфекционными заболеваниями
- 14. Правильное дыхание характеризуется...**  
А) Более продолжительным выдохом Б) Более продолжительным вдохом  
В) Вдохом через нос и выдохом ртом  
Г) Равной продолжительностью вдоха и выдоха
- 15. Главной причиной нарушения осанки является...**  
А) Привычка к определенным позам Б) Слабость мышц  
В) Отсутствие движений во время школьных уроков Г) Ношение сумки, портфеля на одном плече
- 16. Первая помощь при обморожении**  
А) Холод, массаж  
Б) Сухая повязка, тепло  
В) Жгут с запиской о времени Г) Обработать мазью
- 17. Какое кровотечение наиболее опасно**  
А) Венозное  
Б) Артериальное  
В) Капиллярное
- 18. Для профилактики травматизма необходимо...**

- А) Соблюдать ТБ, гигиенические требования к спортивной одежде Б) Заниматься в переполненном зале  
В) Заниматься во время болезни  
Г) Выполнять упражнения от сложного к простому

**19. Укажите какой из перечисленных ниже рекомендаций придерживаться не стоит во время занятий закаливающими процедурами**

- А) Чем ниже температура воздуха, тем интенсивнее надо выполнять упражнения, т. к. нельзя допускать переохлаждения  
Б) Чем больше температура, тем короче должны быть занятия, т. к. нельзя допускать перегревания организма  
В) Не рекомендуется тренироваться при интенсивном солнечном излучении Г) После занятий надо принять холодный душ

**20. Для воспитания быстроты используются...**

- А) Подвижные и спортивные игры  
Б) Бег с максимальной скоростью на короткие дистанции  
В) Упражнения на быстроту реакции и частоту движений  
Г) Двигательные действия, выполняемые с максимальной скоростью

**21. При воспитании силы используются спец. упражнения с отягощением. Их отличительная особенность заключается в том, что...**

- А) В качестве отягощения используется собственный вес Б) Они выполняются до утомления  
В) Они вызывают значительное напряжение мышц Г) Они выполняются медленно

**22. Какой мяч имеет наибольший вес?**

- А) Баскетбольный Б) Волейбольный  
В) Футбольный Г) Теннисный

**23. Как называется приведенный способ передвижения?**



- А) Змейка Б) Противопод  
В) Открытая петля Г) Зигзаг

**24. Сколько см ширина разметки спортивной площадки?**

- А) 3 см Б) 4 см  
В) 5 см Г) 6 см

**25. Сколько секунд дается на подачу в волейболе?**

- А) 6 Б) 7  
В) 8 Г) 9

**26. Сколько человек команда в баскетболе?**

- А) 4 Б) 6  
В) 5 Г) 11

**27. Кто создал игру волейбол?**

- А) Джеймс Нейсмит Б) Пьер де Кубертен  
В) Уильям Морган Г) П. Ф. Лесгвфт

**28. В каком году была создана игра волейбол?**

- А) 1895 г Б) 1891 г  
В) 1995 г Г) 1996 г

**29. Сила человека измеряется с помощью:**

- А) Калипера  
Б) Динамометра

- В) Весов и ростометра Г) Спитометра

**30. Играют команды А и Б в волейбол счет 23:13 подает команда А, кто ведет?**

### 3 вариант

1. **Олимпийский девиз: «Цитиус, Альтиус, Фортиус» переводится как**
  - А) Быстрее, Выше, Сильнее Б) Стройнее, Бодрее, Веселее
  - В) Умнее, Сильнее, Стройнее
2. **Каким требованиям должна отвечать форма занятий физической культурой:**
  - А) быть красивой, модной
  - Б) подходить по размеру
  - В) быть удобной, легкой
3. **В каком виде спорта на Олимпийских играх не участвуют женщины:**
  - А) бейсбол Б) футбол
  - В) хоккей на траве
4. **Упор - положение тела, когда:**
  - А) плечи расположены ниже точки опоры
  - Б) плечи расположены выше точки опоры
  - В) плечи расположены у точки опоры
5. **Самый интенсивный рост и развитие мышц происходит между:**
  - А) 18 и 20 годами Б) 14 и 17 годами
  - В) 17 и 19 годами
6. **Основным способом передвижения на лыжах является:**
  - А) переступание на лыжах Б) скольжение на лыжах
  - В) торможение
7. **Артерии — это сосуды, несущие:**
  - А) только артериальную кровь
  - Б) кровь от сердца к органам
  - В) кровь к сердцу от органов
8. **Упражнения для коррекции фигуры:**
  - А) шейпинг Б) аэробика
  - В) атлетизм
9. **Сколько раз принимала участие в зимних Олимпийских играх Сыктывкарская лыжница Раиса Сметанина?**
  - А) 2 раза Б) 3 раза
  - В) 4 раза Г) 5 раз
- Ю. **Какой дворянский титул носил инициатор организации современных Олимпийских игр Пьер Кубертен?**
  - А) граф Б) маркиз
  - В) барон Г) лорд
11. **Что означает понятие допинг...**
  - А) лекарственные вещества, способствующие повышению спортивной работоспособности Б) применение веществ, относящихся к запрещенным классам фармакологических препаратов
  - В) применение различных запрещенных методов Г) все вышеперечисленное
12. **В любом матче официального соревнования, организуемого под эгидой ФИФА, конфедераций или национальных федераций, разрешается замена не более ...**
  - А) одного игрока Б) двух игроков
  - В) трёх игроков
  - Г) четырех игроков
13. **Неформальный лидер спортивной команды (коллектива) это...**
  - А) тренер
  - Б) наиболее эффективный спортсмен в игровое или во время досуга, имеющий воздействие на коллектив
  - В) капитан команды
  - Г) администратор команды

**14. Какой район (муниципальное образование) является родиной двух Олимпийских чемпионов жителей Республики Коми (Р. Сметанина и В. Рочев)...**

- А) Ижемский район
- Б) Корткеросский район
- В) Сыктывкарский район Г) Ухтинский район

**15. Спортсмен, для которого спорт является основным видом деятельности, получающий заработную плату или иное денежное вознаграждение...**

- А) физкультурник
- Б) спортсмен - любитель
- В) спортсмен - профессионал Г) спортивный болельщик

**16. Что означает жест судьи в баскетболе (поднятые три пальца обеих рук):**

- А) Успешный трех очковый бросок Б) Спорный бросок
- В) Приглашение на площадку Г) Неправильная игра руками



**17. Процесс, результат деятельности человека по преобразению своей физической (телесной) природы это...**

- А) физическая культура Б) искусство
- В) культура
- Г) эстетическое воспитание

**18. Согласно правилам соревнований по волейболу высшая точка сетки расположена от земли на высоту...**

- А) мужских соревнованиях 2,43 метра и женских 2,24 метра Б) мужских соревнованиях 3,43 метра и женских 3,24 метра
- В) мужских соревнованиях 2,43 метра и женских 2,43 метра (одинаковая)
- Г) ставится произвольно

**19. Суставы, связки, сухожилия входят в систему:**

- А) Мышечную Б) Костную
- В) Физиологическую Г) во все системы

**20. Гипоксия - это недостаток:**

- А) движений Б) витаминов
- В) кислорода Г) питания

**21. Что не является обязательным элементом закаливания?**

- А) систематичность Б) постепенность
- В) самоконтроль Г) моржевание

**22. Вид спорта, преимущественно развивающий координацию движений:**

- А) аэрофитнес Б) стретчинг
- В) фристайл
- Г) бодибилдинг

**23. Что является субъективным показателем самоконтроля?**

- А) самочувствие Б) частота пульса
- В) спортивный результат Г) масса тела

**24. Оказывая первую помощь при растяжении необходимо:**

- А) приложить пузырь со льдом или смоченное холодной водой полотенце и наложить тугую повязку
- Б) вытянуть или дернуть поврежденную конечность и приложить пузырь со льдом
- В) массировать поврежденные связки и затем прогреть их

- Г) зафиксировать сустав в неподвижное положение и вызвать «скорую помощь»
- 25. Самый титулованный спортсмен Республики Коми:**  
 А) Николай Бажуков Б) Василий Рочев  
 В) Раиса Сметанина Г) Нина Рочева
- 26. В какой области тела правильно определяется частота сердечных сокращений (ЧСС), подсчитывая пульсации:**  
 А) на запястье  
 Б) в области пупка  
 В) под сердцем  
 Г) на бедренной артерии
- 27. По касанию какой части тела замеряется длина прыжка:**  
 А) по любой части тела  
 Б) по части тела, наиболее удаленной от места отталкивания  
 В) по части тела, ближайшей к месту отталкивания Г) по носкам стоп
- 28. Единая Всероссийская Спортивная Классификация (ЕВСК) это...**  
 А) документ, устанавливающий нормы, требования и условия присвоения спортивных разрядов и званий  
 Б) документ, регламентирующий поведение спортсмена во время соревнований  
 В) положение по проведению соревнований  
 Г) ежегодный статистический отчет физкультурно-спортивной организации
- 29. Если запасной игрок выходит на футбольное поле без разрешения судьи:**  
 А) игра останавливается  
 Б) запасной игрок получает предупреждение, с показом желтой карточки и ему предлагается покинуть игровое поле  
 В) игра возобновляется "спорным мячом" на том месте, где мяч находился в момент остановки игры  
 Г) все вышеперечисленное осуществляется судьей матча
- 30. Лечебная физическая культура это...**  
 А) профилактика и лечение различных заболеваний Б) лечение производственных и спортивных травм  
 В) использование специальных физических упражнений и некоторых спортивных средств для лечения и восстановления функций организма  
 Г) Все вышеуказанное
- Критерии оценки:**  
 За правильный ответ на один вопрос обучающийся получает 1 балл

Оценка	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Вариант 1 Вариант 2 Вариант 3	7-14	15-22	23-30

### Материалы для промежуточной аттестации по дисциплине «Физическая культура»

№ п/п	Упражнение	Дозировка, методические указания
<i>Лёгкая атлетика</i>		
1	Бег 30,60 м.	В максимальном темпе, следить за техникой. Отдых полного восстановления. До 5 раз.
2	Бег 30 м с ходу	В максимальном темпе, следить за техникой.
3	Бег по пересечённой местности.	В быстром темпе. Чередовать бег 1-2 минуты с ходьбой



		10 секунд. 3-4 серии
4	Челночный бег с низкого старта 3x5 м, 2x10 м, 5-10-15 м	В максимальном темпе. В виде эстафеты.
5	Бег с ходу 10, 20, 30 м с 30-метрового разбега.	3-5 раз. Отдых до полного восстановления дыхания. серии.
<i>Гимнастические упражнения</i>		
6	В ходьбе по кругу по сигналу выполнить прыжок вверх (в сторону), приседание, изменить направление движения на 180° или 360°.	6-8 раз
7	1-2 - правую вперед-вверх, удерживать 2 с 3-4 - перевести в сторону, удерживать 2 с 5-6 - перевести назад, удерживать 2 с 7-8 - опустить, то же на	Рабочую ногу не опускать, корпус не заваливать. Поднимать ногу как можно выше.
8	И.п. - стоя на полупальцах, руки в стороны. - поднять правую вперед на 90°, зафиксировать - то же на другой ноге - то же в сторону - то же назад.	По 2-3 раза. Ноги прямые, носки натянуты, спина прямая, ногу поднимать как можно выше. Простоять максимально возможное время до начала колебаний.
9	В пружинистой ходьбе по прямой, руки в стороны: на каждый шаг поднимать ногу вперед на 45° на полупальцах, зафиксировав на 2 с.	1-2 мин. В медленном темпе, «выжимая» каждый шаг и фиксируя равновесие на полупальцах.
10	Выполнить три шине вправо, руки на поясе, затем прийти в равновесие на пассе на правой, то же в другую, то же на полупальцах	По 3-4 раза. Не замедляться перед равновесием, шине с высокой скоростью, простоять в равновесии можно дольше.
11	Выполнить три шине вправо, руки на поясе, затем прийти в равновесие вперед на 90° на правой полной стопе, то же в другую.	По 3-4 раза. Не замедляться перед равновесием, шине с высокой скоростью, простоять в равновесии можно дольше.
12	Выполнить поворот на пассе на правой 360°, руки во второй позиции, шаг левой - равновесие вперед на 45° на полупальцах, то же в другую.	По 4-5 раз. Докручивать поворот, носки натянуты, колени не сгибаются.
<i>Способность к согласованию движений.</i>		
13	И.п. - о.с 1- упор присев 2 - упор лёжа 3 - упор присев 4 - и.п.	6-8 раз. 1-2 серии. Фиксировать заданные положения. Выполнять в быстром темпе.
14	И.п. - упор стоя на коленях. 1-2 - прогнуться - «кошечка» 3-4 - спину вверх 5-6 — переход в упор лёжа, скользя по полу, прогнуться. 7-8- и.п. через обратную волну 9-10-2 раза подняться в подъемах	4 раза. Голову назад, вниз  Смотреть прямо, подниматься высоко
15	И.п. - стоя на полупальцах, руки в сторону. - поворот на 360° в правую сторону на правой, левую прижать к правой (на пассе). - то же в другую сторону	По 4-6 раз. Докручивать поворот. На высоких полупальцах. Фиксировать конечное положение, колени, носки натянуты.
16	Серия двойных прыжков через скакалку вперед, то же назад	По 5-10 раз. Выпрыгивать как можно выше, локти не сгибать, спина прямая
17	Серия прыжков через скакалку с вращением вперед: сначала 10 на правой, затем 10 на левой (без остановки), то же, но с перекрестным вращением. То же с вращением назад.	По 2-3 серии. Выпрыгивать как можно выше, локти не сгибать, спина прямая
18	Прыжки через скакалку на двух в парах с вращением вперед, то же назад; стоя лицом друг к другу, спиной, в одну сторону.	По 20 раз. Вставать как можно ближе друг к другу. Выпрыгивать как можно выше, стопы натянуты
19	В парах: Встать на расстояние 4-5 м друг от друга Стоя спиной,	5-6 раз. Расстояние не сокращать, обруч катить по прямой.

	первый партнер катит обруч, другой должен шагнуть в обруч.	
20	Бросок обруча толчком, ловля в седе на полу двумя руками	4-6 раз. Ловлю осуществлять строго в седе. Садиться только после броска.
21	Бросок мяча из положения седа на полу двумя руками, ловля стоя в одну руку, то же ловля в другую.	По 4-6 раз. Вставать только после броска.
22	И.п. - о.с., в руках над головой обруч. Отпустить обруч, в прыжке поймать ногами.	6-8 раз. Спина прямая, обруч не должен приземляться.
23	И.п. - 2 занимающихся стоят на расстоянии 3-4 метров друг от друга. Первый катит обруч вперед, другой останавливает кат ногой.	По 3-4 раза. Не делать слишком широкий шаг, не помогать руками, останавливать обруч в боковой плоскости.
24	И.п. - то же - оба партнера катят обруч вперед друг другу - останавливают кат ногой.	4-6 раз. Кат выполнять одновременно по прямой.
<i>Способность к ориентированию в пространстве</i>		
25	В ходьбе: по сигналу - руки вверх, в стороны, вперед, вниз. То же со сгибанием в локтевых суставах.	По 1-2 мин. Руки прямые, на высоких полупальцах.
26	То же, поочередно: правая вверх, левая вниз, правая в сторону, левая вверх.	
27	То же, однонаправленные круговые движения в плечевых суставах вперед одновременно, - то же поочередно то же с вращением назад.	
28	То же, правой рукой начать маховые движения, подключить движения левой рукой в противоположном направлении.	
20	То же, руки в стороны, однонаправленные именные круговые движения в локтевых суставах в одну и другую сторону.	
30	То же разнонаправленно, поочередно.	
31	Выполнить серию шине в правую сторону. То же в левую.	По 1 серии. Не отклоняться от прямой. В пол не смотреть. На высоких полупальцах. По диагонали.
32	Выполнить поворот на пасе на 360° на правой. То же на левой.	По 5-10 раз. Бедро развернуто в сторону, прямо. Докручивать, опорные не сгибать
33	И.п. - стоя на полупальцах, руки в стороны. 1 -2 - с наскака прыжок вверх на двух вокруг себя на 360° вправо 3 - прыжок на двух вверх 4 - и.п. - то же влево	По 4 раза. Прыжок докручивать. Прыгать нужно как можно выше, спина прямая. Выполнять сериями по прямой
34	Подняться по шведской стенке наверх до касания верхней рейки и спуститься.	4-6 раз. Спускаться до конца, раньше спрыгивать. В быстром темпе. В т.ч. виде эстафеты.
35	И.п. - стоя на полупальцах, вращение скакалкой в боковой плоскости, «удочка» правой, то же левой.	2-3 мин. На высоких полупальцах, ноги прямые, удочку выполнять строго во время равновесия.
36	И.п. - стоя на полупальцах, вращения скакалкой в боковой плоскости, бросок толчком вверх, ловля двумя, то же другой рукой.	По 6-8 раз. Бросок - вверх-вперед, во время броска скакалка должна быть натянута, вращаться в боковой плоскости. Ловля за кончики.
37	И.п. - стоя на полупальцах, в руках сложенная вдвое скакалка - прыжок через скакалку с вращением вперед - перешагнуть через скакалку; - то же прыжок вверх, руки вверх	4 раза, 2-3 серии. Выполнять подряд, во время прыжка колени подтягивать к груди Спина прямая, прыгать высоко
38	И.п. - стоя на полупальцах, в руках обруч - 5 прыжков на двух вращением вперед - то же назад.	По 2-3 серии. Носки натянуты, спина прямая, руки в локтях не сгибать.

39	И.п. - то же. 5 прыжков с вращением назад, на последнем переброска вверх, ловля двумя.	4-6 раз. Носки натянуты, спина прямая, руки в локтях не сгибать.
40	Подбрасывание и ловля мяча двумя руками. То же, ловля одной. Перебрасывание мяча с одной руки на другую. Подбрасывание и ловля мяча с отскоком снизу, то же сверху, то же с поворотом, то же ногами	По 4-6 раз. Руки не сгибать, ловлю осуществлять в продолжение.
<i>Точность двигательных действий</i>		
<i>Дартс*</i>		
1	Игра «Набор очков». Побеждает тот, кто больше всего наберёт очков в 10 подходах.	Выполнять по 2 подхода сразу.
2	То же, в команде	
3	Игра «Циферблат». Побеждает тот, кто первым поразит центр мишени (буллз-ай).	Через 10-15 минут игры, если никто не победил, отмечается лучший результат.
4	Игра «Все пятерки». Побеждает тот, кто первым наберет 51 очко.	Не более 10-15 минут. Если в результате подхода сумма очков становится больше 51, то результат этого подхода не считается.
5	Упражнение - броски в определённую зону мишени.	5-10 минут. Выполнять по очереди, для каждого отдельная зона, по 2 подхода.
6	Игра «Halveit». Побеждает тот, кто наберёт большее количество очков в 10 подходах в определенные зоны мишени.	Засчитываются все успешные попадания.
7	То же в команде.	
8	Игра «501». Побеждает тот, кто быстрее всего спишет 501 очко до нуля.	10-15 минут
9	То же в команде.	

1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- то же, стопой в пах в сторону;</li> <li>- бег с выполнением прямых ударов вперёд стопой по колену, голени;</li> <li>- то же, в стороны;</li> <li>- ходьба с выполнением боковых ударов локтями в голову;</li> <li>- то же с выполнением ударов локтями назад в голову;</li> <li>- ходьба с выполнением ударов локтем вперёд в туловище;</li> <li>- то же с выполнением ударов локтями назад в туловище;</li> <li>- ходьба с выполнением защитных движений нырками;</li> <li>- то же, с выполнением прямых уколов пальцами, ударов кулаками под разноимённые ноги;</li> <li>- ходьба спиной вперёд с выполнением прямых ударов под одноимённые</li> </ul>	10 мин.
2	<p><i>Стоя, ноги на ширине плеч по диагонали квадрата:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- переносы веса тела с ноги на ногу;</li> <li>- то же, выполняя удары плечами с поворотами стоп ног, бёдер и туловища;</li> <li>- то же, выполняя боковые удары локтями в голову;</li> <li>- то же, выполняя боковые удары кулаком в голову; разгибая руку в локте;</li> <li>- то же, выполняя удары локтём вперёд в туловище;</li> <li>- то же, выполняя удары кулаком снизу в голову; разгибая руку в локте;</li> <li>- то же, выполняя прямые уколы пальцами в горло, туловище;</li> <li>- то же, выполняя прямые удары кулаком в подбородок, нос, туловище.</li> </ul>	10 мин.
3	<p><i>Ударные и защитные движения (приёмы) ногами:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- удары коленями в пах;</li> <li>- удары подъёмом стопы в низу в пах;</li> <li>- прямые удары стопой вперёд в туловище, пах колена;</li> <li>- прямые удары стопами в стороны в туловище, пах, колена;</li> <li>- прямые удары стопами назад в туловище, пах колена,</li> <li>- защитные движения ногами (отбивы прямых ударов во внутрь, наружу)</li> </ul>	10 мин.
4	<i>В парах:</i>	10 мин

<ol style="list-style-type: none"><li>1. Передвижения приставными шагами по кругу стоя друг перед другом, ладони положены на плечи.</li><li>2. То же, один партнёр «пятнает» стопы ног второго, второй не даёт себя запятнать.</li><li>3. То же, второй не даёт себя запятнать и старается запятнать в ответ.</li><li>4. Пятнашки стопами ног обоюдно.</li><li>5. Движение приставными шагами друг перед другом в боевой стойке, сохраняя среднюю дистанцию.</li><li>6. То же, первый пятнает ладонями в голову и туловище прямыми «ударами», второй защищается подставками и отвечает.</li><li>7. То же, второй уклоняется в стороны от прямых пятнашек и отвечает пятнашками в голову.</li><li>8. То же, первый пятнает ладонью сбоку в голову, второй защищается подставкой и отвечает прямой пятнашкой в голову.</li><li>9. То же, первый пятнает ладонью сбоку в голову, второй защищается нырком и отвечает пятнашкой сбоку в голову.</li><li>10. Первый пятнает ладонью сбоку, второй защищается отклоном и отвечает пятнашкой прямо, сбоку в голову.</li><li>11. «Условный бой» пятнашками - первый пятнает любым «ударом» ладонью, второй защищается и отвечает. «Вольный бой» пятнашками.</li></ol>	
---	--

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

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

**Комплект контрольно-оценочных средств  
по учебной дисциплине**

**ОП.10 Рисование и лепка**

по профессии СПО базовой подготовки:

**43.01.09 Повар, кондитер**

Дальнегорск, 2021 год

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.10 Рисование и лепка

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

КОС разработаны на основании положений: программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

**Организация-разработчик:**

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

Разработчики:

Кобылкевич Е.Ю., преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»,

Рассмотрена и рекомендована к утверждению  
на заседании цикловой методической комиссии  
Протокол №1 от «16 сентября 2021 г.

### Пояснительная записка

В результате аттестации общепрофессиональной дисциплины «Рисование лепка», осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5  ОК 1-11	У1 выполнять упражнения по рисованию; У2 рисовать различного вида орнамент; У3 рисовать с натуры предметы геометрической формы; У4 рисовать с натуры предметы домашнего обихода; У5 рисовать фрукты и овощи; У6 рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; У7 рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; У8 выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; У9 выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.	31 технику рисунка и ее многообразие 32 технику выполнения рисунка с натуры; 33 технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; 34 композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком; 35 законы композиции, выразительные средства композиции; 36 композиция тортов; 37 технику лепки элементов украшения для тортов; 38 технику лепки макетов различной формы.

#### Форма проведения:

Дифференцированный зачет проводится в форме тестирования

#### Условия выполнения:

Время выполнения задания: 45 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, экзаменационная ведомость, ручка.

Информационные источники:

#### Основные источники:

1. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник. – М.: изд.центр «Академия» 2017.
2. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебное пособие. М.: изд.центр «Академия», 2019. – 160 с.
3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий - М.: Издательский центр Академия, 2018.

#### Электронные издания:

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]
2. Система электронного обучения «Академия-Медиа» <https://elearning.academia-moscow.ru/login/>
3. Оформление торта [Электронные ресурсы]
4. Nleborochka.ru, Мастер-классы.

#### Дополнительные источники

1. Шембель А. Ф. Рисование и лепка.- М.: Издательский центр Академия, 2019.

2. Хананова И.Н. «Соленое тесто», Москва, 2018г.
3. Гартел Р. У., фон Эльбе Й. Г., Хофбергер Р. Сахарные кондитерские изделия. 2019. – 384 с.
4. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий (11-е изд.) учебник. М.: изд. центр «Академия», 2018. – 400 с.

#### **Пояснительная записка**

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине «Рисование и лепка» предполагают текущий и промежуточный контроль знаний и умений учащихся. Программа призвана развивать образное воображение и творческое мышление будущих специалистов.

Занятия построены на сочетании теоретической и практической формы обучения. **Текущий контроль** осуществляется как тематический контроль по каждой теме программы. Теоретические знания проверяются контрольно-проверочными вопросами либо тестами, практические умения – по результатам художественно-творческих (практических) работ. **Промежуточный контроль** предусмотрен в форме дифференцированного зачета на завершающем учебном занятии. Дифференцированный зачет представляет собой ответ на один из теоретических вопросов и выполнении практического задания.

Комплекты тестовых заданий для промежуточного контроля знаний представляют собой продуктивные вопросы проблемного характера, предлагающие обучающимся сделать правильный ответ из 3-х или более предложенных вариантов. Содержание тестов построено таким образом, что заставляет учащихся выполнять мыслительные операции по умению размышлять, выделять главное, делать выводы и обобщать. Правильный ответ на тест свидетельствует о прочных и осмысленных знаниях по широкому кругу смежных тем. Тестовые задания разработаны по каждой главе учебной программы.

Предлагаемые тестовые задания предполагают тесную взаимосвязь с теоретическим материалом смежных специальных дисциплин. Прежде всего, это – технология изготовления блюд и кондитерских изделий. Это способствует развитию художественного вкуса и образного воображения.

Дифференцированный зачет проходит в творческой форме с учетом индивидуальных особенностей и интересов обучающихся. Разработан обобщенный перечень зачетных вопросов, которые охватывают все основные разделы учебной программы: основы рисунка, геометрические композиции в рисунке, цвет в композиции рисунка, рисование с натуры, рисунок пирожных и тортов, композиция тортов, основы лепки, изготовление макетов тортов. Творческую практическую работу учащиеся выполняют по выбору из предложенных вариантов, которые отражают все основные умения и навыки, предусмотренные программой. Такое проведение зачета позволяет более продуктивно построить работу и выявить уровень теоретической и практической подготовки по дисциплине с учетом творческих интересов учащихся.

Дисциплина «Рисование и лепка» тесно взаимосвязана с другими дисциплинами профессионального и междисциплинарного циклов, играет большую роль в развитии творческих способностей обучающихся.



## **Тесты для самопроверки**

### **Глава 1. Основы рисунка**

#### 1.1 Цель рисунка – это:

1. Познание мира через реалистическое изображение действительности.
2. Получение знаний и умений по рисованию.
3. Изучение правил перспективы и пропорций.

#### 1.2 Рисунок – это:

1. Графическое изображение мыслей и чувств художника.
2. Структурная основа любого изображения.
3. Произведение искусства.

#### 1.3 Выразительными средствами графики являются:

1. Эскиз, линия
2. Линия, штрих, тон.
3. набросок, штрих.

#### 1.4 Главное свойство акварели:

1. Матовость.
2. Прозрачность.
3. Плотность.

#### 1.5 Процесс создания рисунка основан:

1. Выделение общих признаков предмета.
2. Выделение индивидуальных признаков предмета.
3. Рисование «от общего к частному» и «от частного к общему».

### **Глава 2. Геометрические композиции в рисунке**

#### 1.1 Гармоничная композиция – это:

1. Создание художественного образа
2. Стройный порядок, единство целого и его частей
3. Соразмерность произведения

#### 1.2 Законы композиции основаны:

1. На правилах пропорций
2. На правилах светотени
3. На правилах взаимосвязи всех частей рисунка

#### 1.3 Композиционный центр в картине:

1. Всегда совпадает с геометрическим центром
2. Выделяет главный элемент рисунка
3. Расчленяет композицию картины

#### 1.4 Ось геометрической фигуры проходит через:

1. Середину фигуры
2. Край фигуры
3. Диагональ фигуры

#### 1.5 Геометрический метод в рисунке основан:

1. На правилах симметрии.
2. На правилах асимметрии.
3. На приближении формы изображения к геометрической фигуре.

### **Глава 3. Орнамент**

#### 1.1 Орнамент – это:

1. Украшение предметов декоративно-прикладного искусства.
  2. Стилизованный рисунок, построенный на ритме и повторе.
  3. Ритмический повтор изобразительных элементов.
- 1.2 Стилизация в орнаменте – это:
1. Декоративное обобщение формы с помощью декоративных приемов.
  2. Упрощение изображения.
  3. Отказ от передачи объема.
- 1.3 Исторический орнамент выражает:
1. Религиозные представления людей.
  2. Национальные традиции поколений.
  3. Потребности жизненного уклада.
- 1.4 Ритм в орнаменте означает:
1. Повтор и чередование.
  2. Акцент и повтор.
  3. Статику и динамику.
- 1.5 Замкнутый орнамент – это:
1. Узор в полосе.
  2. Сетчатый узор.
  3. Узор в круге.

#### **Глава 4. Цвет в композиции рисунка**

- 1.1 Хроматическими цветами являются:
1. Черный, красный.
  2. Серый, черный.
  3. Красный, синий.
- 1.2 Основные цвета в цветовом круге – это:
1. Красный, желтый, синий.
  2. Оранжевый, зеленый, фиолетовый.
  3. Голубой, желтый, зеленый.
- 1.3 Основные характеристики цвета выражают:
1. Локальный цвет, светлота, насыщенность.
  2. Освещенность, полутени, цветовой тон.
  3. Цветовой тон, насыщенность, светлота.
- 1.4 Колорит картины – это:
1. Цветовая гамма.
  2. Гармония цветовых сочетаний.
  3. Богатство цветовых оттенков.
- 1.5 Метод «Алла прима» означает:
1. Длительную многослойную живопись.
  2. Нанесение цвета за один прием.
  3. Соединение большого количества цветов.

#### **Глава 5. Рисование с натуры.**

- 1.1 Конструкция формы предмета – это:
1. Геометрическая основа предмета
  2. Внешние очертания предмета
  3. Невидимые снаружи части предмета

- 1.2 Грамотное ведение рисунка с натуры означает:
1. Поочередное срисовывание всех частей формы.
  2. Целостное восприятие предмета.
  3. Отражение мельчайших нюансов формы.
- 1.3 Законы перспективы учат:
1. Грамотно воспринимать поле зрения.
  2. Уходящие к горизонту предметы увеличиваются.
  3. Изображать предметы на плоскости так, как мы их видим.
- 1.4 Пропорции предмета – это:
1. Сравнительные величины всех частей.
  2. Размерные соотношения частей к целому.
  3. Масштабность величин.
- 1.5 Обобщение рисунка с натуры – это:
1. Детальная проработка формы.
  2. Подчеркивание главного на первом плане.
  3. Придание цельности изображению.

## **Глава 6. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов быта**

- 6.1 Геометрическим фигурам вращения являются:
1. Конус, шар, цилиндр
  2. Цилиндр, пирамида, призма
  3. Призма, конус, шар
- 6.2 Метод «сквозного» рисования предметов с натуры – это:
1. Светотеневой рисунок предмета
  2. Линейный рисунок предмета с учетом правил перспективы
  3. Изображение невидимых частей предмета с учетом правил перспективы
- 6.3 Рефлекс в светотеневом рисунке:
1. Отраженный свет
  2. Отраженный цвет
  3. Скользящий свет
- 6.4 Направление штрихов в тональном рисунке предмета подчеркивает:
1. Композицию рисунка
  2. Объемную форму предмета
  3. Цвет предмета
- 6.5 Штриховой тон в рисунке с натуры – это:
1. Тональность
  2. Многослойность штриховки

### 1.1 Светлотные отношения

## **Глава 7. Рисование с натуры овощей, фруктов и растений**

- 7.1 Конструкция формы в рисунке овощей, фруктов, растений выявляется:
1. Геометрической основой
  2. Тональными отношениями
  3. Цветовыми нюансами
- 7.2 Основа грамотного изображения цветов – это:
1. Подчеркивание индивидуальных особенностей формы предметов
  2. Изучение строения цветов

3. Тональные нюансы
- 7.3 Натюрморт из плодов и растений представляет собой:
  1. Плоды и растения в бытовой среде
  2. Натурную постановку из плодов и растений
  3. Единую композиционную группу, объединенную одной темой
- 7.4 Характер работы в живописном этюде группы плодов основан:
  1. На цветовой композиции взаимодействующих предметов
  2. На пространственном расположении плодов
  3. На одновременной работе над всеми частями композиции с решением живописных задач
- 7.5 Графическая зарисовка растений ведется:
  1. Гуашевыми красками
  2. Тушью, пером
  3. Темперными красками

## **Глава 8. Рисование с натуры животных и птиц**

- 8.1 Анималистический жанр в искусстве изображает:
  1. Человека
  2. Животных
  3. Природу
- 8.2 Самое сложное в набросках животных и птиц с натуры – это:
  1. Передача пропорций
  2. Передача характерного движения
  3. Передача цветовых характеристик
- 8.3 Зарисовка животного и птицы с натуры начинается:
  1. С композиции рисунка
  2. С наброска общих контуров
  3. С анализа особенностей формы
- 8.4 Графическая зарисовка животного строится на основе:
  1. Обобщения формы, уточнения пропорций
  2. Уточнения индивидуальных характеристик
  3. Нюансов светотеневой моделировки формы
- 8.5 Подробная трактовка формы птицы в работе с натуры необходима:
  1. В наброске птицы
  2. В этюде птицы
  3. В тональном рисунке чучела птицы

## **Глава 9. Рисование пирожных и тортов**

- 9.1 Декор в рисунке пирожного – это:
  1. Орнамент
  2. Стилизованное изображение украшения
  3. Художественная привлекательность
- 9.2 Композиция декоративной отделки торта зависит:
  1. От формы торта
  2. От фактуры торта
  3. От технологии изготовления торта
- 9.3 Изображение торта с натуры должно выявлять:

1. Композицию декора
  2. Особенности формы торта
  3. Форму торта и характер его оформления
- 9.4 Средства композиции кондитерских изделий помогают:
1. Найти равновесие элементов декора
  2. Сделать вид изделия гармоничным
  3. Расставить акценты
- 9.5 Гармоничные соотношения частей и деталей торта определяет:
1. Пропорции, масштаб
  2. Симметрия, пропорции
  3. Конструкция, масштаб

## **Глава 10. Основы лепки**

- 10.1. Скульптурные изображения выражают:
1. Цвет, фактуру
  2. Объем, фактуру
  3. Объем, цвет
- 10.2 Рельефная скульптура выступает над фоном:
1. Более, чем на половину объема
  2. На половину объема
  3. Менее, чем на половину объема
- 10.3 Круглая скульптура:
1. Носит прикладной характер
  2. Выражает рельеф формы
  3. Обозревается со всех сторон
- 10.4 Скульптурный способ лепки предполагает:
1. Лепку формы из целого куска
  2. Комбинированные приемы лепки
  3. Лепку формы из отдельных частей
- 10.5 Конструктивный способ лепки выражает:
1. Общий характер пластической массы
  2. Членение формы на составные элементы
  3. Соединение частей формы

## **Глава 11. Изготовление макетов тортов**

- 11.1 Выбор каркаса для макета торта обусловлен:
1. Формой и размером макета
  2. Масштабом и цветом макета
  3. Фактурой и формой макета
- 11.2 В процессе украшения макетов тортов учитываются:
1. Конструкция каркасной формы
  2. Общий характер декоративной отделки и формы торта
  3. Особенности бордюра торта
- 11.3 Фор-эскизы для макета торта – это:
1. Рисунки торта с натуры
  2. Варианты композиции торта в уменьшенном размере
  3. Лучшие композиции торта

11.4 Лепка цветов осуществляется на основе:

1. Размещения цветов на плоскости
2. Предварительных эскизов
3. Изучения строения формы

11.5 Главное в лепке элементов декора:

1. Передача характерных особенностей формы
2. Выбор способов и приемов лепки
3. Разработка композиции

#### **Ключи к тестам:**

1. 1.1-1; 1.2-2; 1.3-2; 1.4-2; 1.5-3
2. 2.1-2; 2.2-3; 2.3-2; 2.4-1; 2.5-3
3. 3.1-2; 3.2-1; 3.3-2; 3.4-1; 3.5-3
4. 4.1-3; 4.2-1; 4.3-3; 4.4-2; 4.5-2
5. 5.1-1; 5.2-2; 5.3-3; 5.4-2; 5.5-3
6. 6.1-1; 6.2-3; 6.3-1; 6.4-2; 6.5-3
7. 7.1-1; 7.2-2; 7.3-3; 7.4-3; 7.5-2
8. 8.1-2; 8.2-2; 8.3-3; 8.4-1; 8.5-3
9. 9.1-2; 9.2-1; 9.3-3; 9.4-2; 9.5-1
10. 10.1-2; 10.2-2; 10.3-3; 10.4-1; 10.5-2
11. 11-1; 11.2-2; 11.3-2; 11.4-3; 11.5-1

#### **Перечень зачетных вопросов по дисциплине «Рисование и лепка»**

1. Рисунок как основа художественного изображения. Техника рисунка и ее многообразие.
2. Правила оформления рисунка, эскиза. Композиция рисунка.
3. Понятие композиции, законы композиции.
4. Понятие об орнаменте, виды орнамента.
5. Понятие о цвете, природа возникновения цвета.
6. Цветовая гамма, цветовой спектр, цветовая гармония.
7. Виды смешения цвета. Основные и дополнительные цвета.
8. Виды цветовой гармонии. «Теплые» и «Холодные цвета».
9. Хроматические и ахроматические цвета. Контрастные цвета.
10. Понятие о рисунке с натуры. Натюрморт.
11. Правила композиции.
12. Правила линейной перспективы и пропорций.
13. Воздушная перспектива, восприятие пространства.
14. Светотеневой рисунок. Изобразительные средства графики.
15. Конструктивный рисунок. Метод «сквозного» рисования.
16. Правила изображения пирожных и тортов различной формы.
17. Использование законов композиции для декоративного оформления тортов.
18. Особенности композиции квадратного и круглого тортов.
19. Особенности композиции пирожных.

20. Понятие о скульптуре. Виды скульптурных изображений.
21. Язык скульптуры и динамика объема.
22. Инструменты и материалы для лепки.
23. Приемы и техника лепных изображений.
24. Особенности лепки орнаментов, овощей, фруктов, грибов.
25. Особенности лепки животных и птиц.
26. Особенности изготовления макетов тортов.

### **Перечень тем зачетных лабораторно-практических работ**

1. Геометрическая композиция средствами черно-белой графики.
2. Геометрическая композиция средствами цветной графики.
3. Орнамент в полосе (цветная графика).
4. Орнамент в замкнутом контуре (одноцветная графика)
5. Композиция квадратного торта (цветная графика)
6. Композиция круглого торта (цветная графика)
7. Композиция торта фигурной формы (цветная графика)
8. Абстрактная композиция в цвете.
9. Натюрморт из бытовых предметов, овощей и фруктов (светотеневой рисунок, черно-белая графика).
10. Рисунок по памяти объемных геометрических фигур (светотеневой рисунок, черно-белая графика).
11. Рисунок по памяти овощей, фруктов, растений (цветная графика).
12. Рисунок пирожных различной формы (цветная графика).
13. Рисунок бутербродов (черно-белая графика).
14. Рисунок корзинок с цветами (цветная графика).
15. Композиция пирожного овальной формы (цветная графика).
16. Композиция пирожного прямоугольной формы (цветная графика).
17. Композиция пирожного фигурной формы (цветная графика).
18. Лепка рельефного геометрического орнамента (пластилин; соленое тесто).
19. Лепка рельефного растительного орнамента (пластилин; соленое тесто).
20. Лепка цветочной композиции (пластилин; соленое тесто).
21. Лепка овощей, фруктов, грибов (пластилин).
22. Изготовление макета торта (каркасная основа, пластилин и др. материалы)

### **Критерии оценивания достижений обучающихся**

Вопрос объективности оценивания достижений обучающихся является наиболее актуальным. Оценка знаний и умений не должна исказить действительную успеваемость и снижать свое воспитательное значение. В этой связи возникает важная проблема **содержания и изменения содержания оценки в зависимости от уровня требований преподавателя при проверке и оценке степени подготовки обучающихся.**

Предполагается **три показателя**, характеризующие усвоение обучающимися учебного материала:

- 1) может ли учащийся рассказать об этом материале;

- 2) может ли учащийся объяснить изложенный материал;
- 3) может ли учащийся применить данный материал на практике.

Например, если будущий повар-кондитер может изложить последовательность изображения торта, но не может его изобразить, объяснить применение в практической работе по созданию творческого эскиза торта, значит, учебный материал им не усвоен.

Уровень итоговой оценки зависит от качества выполнения аудиторных и самостоятельных практических работ, а также от правильности ответов на тесты промежуточного контроля.

На итоговом зачетном занятии каждый обучающийся отвечает на вопросы тестов и выполняет практическую работу по рисованию или лепке пирожного или торта (по выбору обучающегося).

Тесты составлены по всем разделам программы и содержат по 3 варианта ответов.

**Итоговая оценка «3»** (удовлетворительно) ставится в случае, когда обучающийся владеет начальными приемами графического рисунка и элементарными приемами лепки и дает 3 правильных ответа из 5-ти тестов.

**Итоговая оценка «4»** (хорошо) ставится в случае, когда обучающийся владеет средствами изобразительной грамоты и приемами лепки на хорошем уровне и дает 4 правильных ответа из 5-ти тестов.

**Итоговая оценка «5»** (отлично) ставится в случае, когда обучающийся отлично владеет приемами и средствами художественного выражения в рисунке и лепке, может обобщить и объяснить теоретический материал, творчески применить его в художественной деятельности, и дает 5 правильных ответов из 5-ти тестов.



**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

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

**Комплект контрольно-оценочных средств  
учебной дисциплины общепрофессионального цикла**

**ОП.11 Основы предпринимательской деятельности**

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2021 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер (базовой подготовки) программы учебной дисциплины ОП.11 «Основы предпринимательской деятельности».

**Разработчики:**

**Организация-разработчик:** КГА ПОУ «ДИТК»

**Разработчик:** Шилло Любовь Александровна, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «16» сентября 2021 г.

Председатель \_\_\_\_\_ /Кобылкевич Е.Ю./

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
  - 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)
    - 3.1.1 Методы и критерии оценивания в ходе текущего контроля
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
  - 4.1. Пакет материалов
  - 4.2. Критерии оценки

## 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебной дисциплины ОП.11 «Основы предпринимательской деятельности» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер (базовой подготовки) следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

- сущность и значение современного предпринимательства;
- виды предпринимательской деятельности;
- организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;
- факторы внешней и внутренней предпринимательской среды;
- формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса;
- виды и формы кредитования малого предпринимательства;
- основы налогового регулирования предпринимательской деятельности;
- структуру и содержание бизнес-плана;
- основные механизмы защиты предпринимательской тайны;
- понятие, виды и способы снижения предпринимательского риска;
- основные элементы культуры и этики предпринимательской деятельности.

Обучающийся должен уметь:

- оперировать в практической деятельности экономическими категориями;
- характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны;
- соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса;
- определять организационно-правовую форму предприятия;
- анализировать виды предпринимательской деятельности и факторы предпринимательской среды;
- разрабатывать собственную бизнес-идею.

Формируемые ОК:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования компетенций:

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата
<b>Уметь:</b>	
У1 оперировать в практической деятельности экономическими категориями; ОК 1-7, 9, 11.	умеет оперировать в практической деятельности экономическими категориями;
У2 характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны; ОК 1-7, 9, 11.	характеризует механизм защиты предпринимательской тайны;
У3 соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса; ОК 1-7, 9, 11.	соблюдает профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса;
У4 определять организационно-правовую форму предприятия; ОК 1-7, 9, 11.	умеет определять организационно-правовую форму предприятия;
У5 анализировать виды предпринимательской деятельности и факторы предпринимательской среды; ОК 1-7, 9, 11.	анализирует виды предпринимательской деятельности и факторы предпринимательской среды;
У6 разрабатывать собственную бизнес-идею. ОК 1-7, 9, 11.	разрабатывает собственную бизнес-идею.
<b>Знать:</b>	
З1 сущность и значение современного предпринимательства;	понимает сущность и значение современного предпринимательства;
З2 виды предпринимательской деятельности;	различает виды предпринимательской деятельности;
З3 организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;	знает организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;
З4 факторы внешней и внутренней предпринимательской среды;	определяет факторы внешней и внутренней предпринимательской среды;
З5 формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса;	знает формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса;
З6 виды и формы кредитования малого предпринимательства;	знает виды и формы кредитования малого предпринимательства.
З7 основы налогового регулирования предпринимательской деятельности;	знает основы налогового регулирования предпринимательской деятельности;
З8 структуру и содержание бизнес-плана;	знает структуру и содержание бизнес-плана;
З9 основные механизмы защиты предпринимательской тайны;	знает основные механизмы защиты предпринимательской тайны;
З10 понятие, виды и способы снижения предпринимательского риска;	имеет понятие, знает виды и способы снижения предпринимательского риска;
З11 основные элементы культуры и этики предпринимательской деятельности.	знает основные элементы культуры и этики предпринимательской деятельности.

### 3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
<b>Раздел 1. Сущность и основные характеристики предпринимательской деятельности</b>				
Тема 1.1 Сущность предпринимательства, развитие предпринимательства в России	У 1. З 1.3 2.3 3.	-устный опрос; - самостоятельная работа.	У 1. З 1.3 2.3 3.	7 семестр - комплексный дифференцированный зачет
Тема 1.2 Классификация предпринимательства	У 1. У 4. У 5. 3 1.	-устный опрос; - самостоятельная работа.	У 1. У 4. У 5. 3 1.	
Тема 1.3 Предпринимательство как процесс. Предпринимательская среда	У 1. У 4. У 5. 3 4.	устный опрос; - Практическая работа № 1; - самостоятельная работа.	У 1. У 4. У 5. 3 4.	
<b>Раздел 2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности</b>				
Тема 2.1 Правовое регулирование предпринимательской деятельности	У 1.У 2. У 3. У 4.	-устный опрос; - самостоятельная работа.	У 1.У 2. У 3. У 4.	
Тема 2.2 Государственная регистрация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей	У 1.У 2. У 3. 3 2.	-устный опрос; - Практическая работа № 1; - самостоятельная работа.	У 1.У 2. У 3. 3 2..	
Тема 2.3 Юридическая ответственность предпринимателя	У 1.3 7.	устный опрос; - самостоятельная работа.	У 1.3 7.	
Тема 2.4 Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности в России	У 1.3 5.	устный опрос; - самостоятельная работа.	У 1.3 5.	

Раздел 3. Финансовое самообеспечение и финансовые результаты предпринимательской деятельности				
Тема 3.1 Формирование имущественной основы предпринимательской деятельности	У 1.У 2. У 3. 3 1.3 2.3 3.	-устный опрос; - самостоятельна я работа.	У 1.У 2. У 3. 3 1.3 2.3 3.	
Тема 3.2 Финансовые результаты предпринимательской деятельности	У 1.У 2. У 3. У 5. 3 1.3 2. 3 3.3 4.	-устный опрос; - самостоятельна я работа.	У 1.У 2. У 3. У 5. 3 1.3 2. 3 3.3 4.	
Тема 3.3 Налоговое регулирование предпринимательской деятельности	У 1.У 2. У 3.У 5. 3 7.	устный опрос; - самостоятельна я работа.	У 1.У 2. У 3.У 5. 3 7.	
Раздел 4. Организация и развитие собственного дела				
Тема 4.1 Организация и развитие собственного дела	У 1.У 2. У 3. У 6. 3 4. 3 6. 3 8.	-устный опрос; - самостоятельна я работа.	У 1.У 2. У 3. У 6. 3 4. 3 6. 3 8.	
Тема 4.2 Культура предпринимательства	У 1.У 2. У 3. У 6. 3 6. 3 8. 3 9. 3 10. 3 11.	устный опрос; - самостоятельна я работа.	У 1.У 2. У 3. У 6. 3 6. 3 8. 3 9. 3 10. 3 11.	
Тема 4.3 Предпринимательски й риск	У 1.У 2. У 3. 3 8. 3 9. 3 10.	-устный опрос; - практическое занятие № 2; самостоятельна я работа.	У 1.У 2. У 3. 3 8. 3 9. 3 10.	

### 3.1.1. Методы и критерии оценивания в ходе текущего контроля

*(указываются только те методы и их критерии оценивания, которые используются преподавателем в повседневной практике)*

#### 1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Отметка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Отметка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Отметка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Отметка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, исказил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

### 2. Тестовое задание. Критерии оценивания.

Отметка «2» - выполнено 0-54 % заданий теста.

Отметка «3» - выполнено 55 -75 % заданий теста.

Отметка «4» - выполнено 76 - 85 % заданий теста.

Отметка «5» - выполнено 86 -100 % теста.

### 3. Самостоятельная работа. Критерии оценивания.

Отметка 5 «отлично» - работа выполнена в полном объеме; учтены все требования к данной работе; самостоятельно поставлены цели и задачи работы, соответствующие заданной теме/проблеме; получены результаты в соответствии с поставленной целью; работа оформлена аккуратно и грамотно.

Отметка 4 «хорошо» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Отметка 3 «удовлетворительно» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Отметка 2 «неудовлетворительно» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы позволяет получить недостаточно результатов в соответствии с поставленной целью.

Самостоятельная работа студентов предполагает работу с основной и дополнительной литературой, подготовку рефератов, докладов, сообщений, презентаций по темам курса.

Изучение *теоретической части* курса возможно путем самообразования, но при этом рекомендуется придерживаться структуры курса дисциплины, предложенной в программе. При самоподготовке необходимо обязательно ознакомиться с предложенной по данной теме литературой, выбрать для себя наиболее заинтересовавшую тему для углубленного изучения и подготовки реферата.

#### *Рекомендации по подготовке электронной презентации.*

1. Планирование презентации (выбор темы, определение цели).
2. Подготовка содержания презентации.
  - 2.1. Анализ темы презентации.
  - 2.2. Поиск и переработка источников информации.
  - 2.3. Составление плана презентации.
  - 2.4. Написание исходного текста для презентации.



2.5. Разделение исходного текста на порции (слайды) – определение их последовательности, состава каждого слайда, определение устного комментария к каждому слайду.

2.6. Техническая реализация презентации (использование возможностей программы Power Point для подготовки мультимедийной презентации; использование мультимедийных эффектов).

2.7. Выбор дизайна презентации.

2.8. Репетиция презентации (проверка синхронности устного текста и демонстрируемых слайдов; обеспечение соответствия объема презентации отведенному на нее времени, проверка соответствия презентации требованиям устного публичного выступления).

#### 4. Практическая работа. Критерии оценивания.

Отметка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Отметка «4» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Отметка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Отметка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

## **4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **1. Дифференцированный зачёт**

**1.1. Форма проведения:** письменная; деловая игра.

#### **1.2. Условия выполнения**

Время выполнения задания: 6 академических часов. Прежде, чем приступить к выполнению задания, внимательно прочитайте Общие положения, алгоритм выполнения работы.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

##### **Информационные источники:**

- инструкция проведения деловой игры.

К занятиям в кабинетах допускаются обучающиеся, прошедшие инструктаж по ОТ. При проведении занятий обучающиеся должны выполнять все требования Устава колледжа; правила поведения в кабинетах, лабораториях и территории колледжа; расписание учебных занятий и распорядок дня; установленные режимы труда и отдыха. Обучающиеся должны строго выполнять требования пожарной безопасности; знать места расположения первичных средств пожаротушения и правила их использования.

#### **1.3. Пакет материалов для проведения дифференцированного зачёта**

Перечень тем, контролируемых в ходе промежуточной аттестации.

1. Понятие, сущность и признаки предпринимательской деятельности. Функции предпринимательства.
2. Классификация предпринимательства. Виды предпринимательской деятельности.
3. Правовой статус предпринимателя. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности. Этапы образования юридического лица.
4. Основные виды ответственности предпринимателей: гражданско-правовая, административная, уголовная, налоговая ответственность предпринимателей.
5. Дисциплинарная, материальная ответственность предпринимателей.
6. Государственная и муниципальная поддержка бизнеса, её цели и задачи. Формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса. Финансовая поддержка как основной механизм государственной поддержки.
7. Виды и формы кредитования малого предпринимательства. Финансовое самообеспечение хозяйствующего субъекта.
8. Основы налогового регулирования предпринимательской деятельности. Система налогов и сборов РФ.
9. Налоговые режимы для малого бизнеса.
10. Предпринимательская идея – основа бизнеса. Источники бизнес-идей. Анализ предпринимательских идей. Этапы организации бизнеса.
11. Понятие и виды предпринимательского риска. Факторы риска. Потери от риска. Управление риском. Способы снижения риска.

## 2. Материалы деловой игры.

### Разработка и презентация бизнес-идеи

#### Цели работы:

**познавательные:** изложение сущности предлагаемой бизнес-идеи и ее презентация;

**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:

- выполнить разработку бизнес-проекта в программе Microsoft PowerPoint индивидуально или в парах;
- презентовать бизнес-идею.

#### Общие положения

Бизнес-идея – это то, с чего начинается процесс создания любого бизнеса. Толчком для появления новой идеи могут послужить Ваши личные персональные знания, эрудиция, личный опыт, опыт Ваших друзей. Для любого бизнеса правильный выбор идеи фактически является залогом будущего успеха проекта или, наоборот, его неудачи.

Постоянный поиск новых идей является «двигателем» бизнеса. В отличие от обычной бизнес-идеи, которая может заключаться в повторении уже существующего бизнеса, инновационную идею можно определить, как реально существующую возможность производства оригинального товара, продукта, услуги или же их улучшенных вариантов (модификаций).

Лучше всего искать идею, которая сможет решить какую-то проблему на растущем рынке, чем снова и снова пытаться делать бизнес там, где все уже сделано до Вас.

Существует множество способов генерации идей (например, метод мозгового штурма), но на практике, как правило, все проще. Если посмотреть на появляющиеся на рынке стартапы, то можно заметить, что лишь малая часть из них является уникальной, а остальные созданы одним из трех методов, приведенных на рисунке ниже:

- копирование (клонирование): как правило, копируют идею (не продукт), ставшую успешной в другой стране
- трансформация: дополнение существующей идеи
- комбинирование: объединение нескольких идей

Чтобы реализовать идею, нужно:

- быть уверенным, что в Вашей идее заключена польза для потребителя;
- Вы должны будете придумать, протестировать и реализовать рабочую бизнес-модель для превращения этой идеи в бизнес.
- Вы должны быть уверены, что за продукт или услугу, которую Вы собираетесь вывести на рынок, кто-то согласится заплатить, причем именно ту цену, которая обеспечит прибыль Вашему бизнесу (а не только окупит затраты).
- Вы сможете собрать команду и руководить ею до стадии создания действующего прототипа (или кто-то из Ваших друзей соберет команду и пригласит Вас в нее).

– Вы привлечете первых клиентов и тем самым докажете инвестору, что в Вас можно и нужно вложить деньги.

**Выделяют следующие этапы организации предприятия:**

1) формирование идеи о занятии определенным видом предпринимательской деятельности, сущность которой заключается в осознании целесообразности и возможности гражданина заниматься определенным видом предпринимательской деятельности, а также в четком осознании ее цели, путей и средств достижения;

2) определение целей осуществления предпринимательской идеи.

Цели предприятия можно разделить на следующие группы:

- экономические (например, достижение определенного уровня прибыли);
- количественные (например, увеличение объема продаж на 10%);
- качественные (например, внесение коррективов в техпроцесс);
- социальные (например, улучшение социальных условий служащих, сохранение рабочих мест);

- имиджевые (например, повышение престижа и улучшение имиджа предприятия) и др.;

– 3) проведение рыночных исследований с целью обоснования идеи. Рыночные исследования включают изучение спроса и его динамики, доступности и возможности расширения рынка, уровня цен и конкуренции, потенциальных потребителей;

4) оценка идеи создания предприятия. Необходимо отобрать наиболее перспективные идеи для создания предприятия по следующим критериям: эффективность идеи; перспектива завоевания рынка; время, необходимое для реализации идеи; размер капитала, необходимого для реализации идеи; доступность и цена ресурсов; наличие необходимой рабочей силы;

5) финансирование идеи создания предприятия. Потребность в финансовых ресурсах складывается из средств, необходимых для формирования основного и оборотного капитала. Источниками средств могут быть: собственные накопления; средства, взятые в долг у родственников, знакомых; кредиты в банках под залог недвижимости; ссуды под страхование жизни; инвестиции, сделанные «бизнес-партнерами»; средства из бюджетов различных уровней и др.;

6) разработка обоснованного бизнес-плана. Для создания любого бизнеса необходимо разработать бизнес-план, который представляет собой документ, содержащий комплексное обоснование стратегии (программы) развития всех сфер деятельности организуемого предприятия. Бизнес-план должен быть представлен в форме, позволяющей заинтересованному лицу получить четкое представление о существе дела и степени своего возможного участия. Бизнес-план должен быть написан просто и ясно, иметь четкую структуру, при его разработке необходимо учитывать требования и стандарты организации и лиц, которым предполагается представить этот документ.

Типовой бизнес-план для создаваемого предприятия состоит из следующих разделов:

- резюме,
- общая характеристика предприятия,
- анализ состояния отрасли,
- план производства,
- план маркетинга,
- организационный план,

- оценка рисков и страхования,
- финансовый план;

7) формирование конкретного решения об организации своего дела. Предприниматель должен прийти к конкретному решению, которое может быть принято на основе интуиции или обоснованных расчетах. На практике чаще всего используется и то и другое одновременно. При принятии решения необходимо учитывать: эффективность идеи, перспективу завоевания рынка, время, размер капитала, необходимые для реализации идеи, доступность и цену ресурсов, наличие рабочей силы и др.;

8) подбор надежных соучредителей, если есть необходимость. Предприниматель может единолично организовать предприятие или с участием других физических и (или) юридических лиц. Если предприятие создается несколькими соучредителями, то необходимо распределить доли уставного капитала между участниками;

9) проведение организационных мероприятий по созданию предприятия. Предприниматель определяет организационно-правовую форму предприятия, его правовой статус, осуществляет разработку устава и учредительного договора. Содержание учредительных документов должно соответствовать требованиям, предусмотренным п. 2 ст. 52 ГК РФ. Наряду с учредительными документами оформляется протокол № 1 собрания учредителей о назначении директора. Затем открывается временный счет в банке, куда в течение 30 дней после регистрации предприятия должно поступить не менее 50% уставного капитала. Решается вопрос с юридическим адресом предприятия и его названием;

10) государственная регистрация предприятия в установленном порядке. Заключительным этапом образования юридических лиц является их государственная регистрация, с момента которой организация получает статус юридического лица.

В результате осуществления предпринимательской деятельности необходимо учитывать возможность понести потери (риски). По характеру различают следующие виды рисков:

- технические риски – связаны с возможными сбоями в работе оборудования, поломками и авариями, которые могут привести к повреждению или гибели имущества;
- экономические риски – обусловлены колебаниями рыночной конъюнктуры, цен, валютных курсов;
- политические риски – возникают вследствие неблагоприятных социально-политических изменений, ужесточения законодательства и т. п.;
- организационные риски – связаны с неопределенностью поведения участников сделки, возможностью срыва договорных обязательств, задержками сроков поставки и т. п.;
- природные риски – связаны с возможностью пожаров, землетрясений и др.;
- предпринимательские риски – возникают в связи с конкретным бизнесом и образуются в результате недостаточного спроса на товар или невозможность преуспеть в конкурентной борьбе;
- управленческие риски – связаны с возможными управленческими ошибками, принятием неадекватных коммерческих решений.

### **Выполнение работы**

1. Выполните разработку бизнес-проекта в программе Microsoft PowerPoint индивидуально или в парах.

**ВНИМАНИЕ!** Предлагаемые бизнес-идеи в группе не должны повторяться. При оформлении проекта использовать дизайн и стиль, соответствующий предлагаемой вами идеи.

### **СТРУКТУРА ПРОЕКТА**

СЛАЙД 1	<p>Титульный лист:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наименование бизнес – идеи</li> <li>- автор</li> <li>- номер группы</li> <li>- логотип виртуальной организации</li> </ul>	
СЛАЙД 2	<p>Цель проекта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические, маркетинговые, социальные и др. (получение инвестиций, получение большого контракта и т.д.)</li> </ul>	
СЛАЙД 3	<p>Наименование товара (услуги):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение товара (услуги)</li> <li>- функции</li> <li>- фото</li> </ul>	
СЛАЙД 4	<p>Целевой потребитель товара (целевая аудитория — группа людей, объединенная товаром и (или) услугой — покупатели, потребители, потенциальные потребители и лица, способные оказать влияние на решение о покупке):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возраст, пол, доход, географическое местоположение</li> <li>- фото</li> </ul>	
СЛАЙД 5	<p>Анализ рынка и конкурентной среды:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение спроса и его динамики</li> <li>- изучение конкурентов, доступности и возможности расширения рынка</li> <li>- фото</li> </ul>	
СЛАЙД 6	<p>Преимущества перед аналогичными товарами (услугами конкурентов):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональная команда, быстрые сроки доставки, индивидуальный подход к клиенту, система скидок, высокий уровень обслуживания и др.</li> <li>- фото</li> </ul>	
СЛАЙД 7	<p>Потребность в ресурсах для реализации бизнес-идеи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- здание, оборудование</li> <li>- сырье и материалы</li> <li>- трудовые ресурсы</li> <li>- финансы (размер капитала, необходимого для реализации идеи)</li> <li>- время, необходимое для реализации идеи</li> <li>- фото</li> </ul>	
СЛАЙД 8	<p>Продвижение товара (услуги):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предлагаемая реклама</li> <li>- фото</li> </ul>	
СЛАЙД 9	<p>Определение организационно-правовой формы и государственная регистрация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предлагаемая организационно-правовая форма</li> <li>- порядок государственной регистрации организации</li> <li>- фото</li> </ul>	
СЛАЙД 10	<p>Возможные риски:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технические, экономические, политические, управленческие, коммерческие, экологические, природные и т.д.</li> <li>- фото</li> </ul>	

## 2. Презентуйте бизнес - идею.

Подготовить доклад с кратким изложением цели и основных пунктов презентации из расчета на 4-5 минут. Быть готовым к ответам на вопросы по существу излагаемого материала.

3.Эталоны ответов обучающихся.

**Примерный бизнес-план**  
**«Бизнес-план парикмахерской «Валентина»**

Экз. № 1

**КОНФИДЕНЦИАЛЬНО**

УТВЕРЖДАЮ

Должность: директор

Ф.И.О.: Петрова В.П.

« 01 » 06 2023 г.

(печать)

**БИЗНЕС-ПЛАН**

**Краткое название**

проекта: ООО «Салон-парикмахерская «Валентина»

**Полное название**

проекта: Общество с ограниченной ответственностью «Салон-парикмахерская «Валентина»

**Разработчики проекта:** Петрова Валентина Петровна

тел.: 89242671313;

факс: 89242671313

E-mail: [Petrova.Valentina@mail.ru](mailto:Petrova.Valentina@mail.ru)

**Руководитель проекта:** Петрова Валентина Петровна

тел.: 89242671313;

факс: 89242671313

E-mail: [Petrova.Valentina@mail.ru](mailto:Petrova.Valentina@mail.ru)

**Дата начала реализации:** 01.01.2024 г.

**Дата расчета проекта:** 01.06.2023 г.

**Содержание**

Резюме

1. Характеристика услуг
2. Анализ рынка
3. План маркетинга
4. Производственный план
5. Организационный план
6. Финансовый план
7. Оценка рисков

## **Резюме**

Полное наименование проекта: Бизнес-план по созданию Общества с ограниченной ответственностью «Салон-парикмахерская «Валентина».

Целью написания проекта бизнес-плана является открытие парикмахерской «Валентина» в городе Дальнегорске Приморского края.

**Руководитель проекта: Петрова Валентина Петровна.**

Салон-парикмахерская «Валентина» может быть основан в 2024 году.

Владелец будущего салона-парикмахерской, будет арендовать помещение 15 кв. м по адресу: город Дальнегорск, ул. Осипенко, д.19.

***Салон-парикмахерская будет оказывать услуги:***

стрижка женская, мужская, детская;

окраска, химическая завивка;

тонирование, мелирование;

лечение, уход за волосами;

прически вечерние, свадебные;

маникюр (классический, аппаратный, горячий, европейский), педикюр, дизайн;

педикюр, маникюр;

наращивание ногтей;

уход за ногтями и т. Д

Услуги будут предоставляться с применением профессиональной косметики «Akzent», «Kinetics», «Londa»

За счет рекламы салон предполагает привлечь как можно больше клиентов. Клиентами салона-парикмахерской становятся жители соседних домов или люди, работающие поблизости, приезжие граждане. Постоянные клиенты в таких местах, как правило, пользуются услугами «своего» мастера, знающего их волосы и предпочтения. Стоимость стрижки и укладки – около 400 рублей, дешево и без претензий. Клиенты будут приходить за прической, и за настроением. Кроме высочайшего класса обслуживания, здесь вам предложат создание нового образа, широкую гамму услуг по уходу за волосами, кожей лица и тела. Все услуги строго и абсолютно индивидуальны.

Цены салона ориентированы на клиентов со средним достатком, то есть со среднемесячной заработной платой. Тем более, что мы предполагаем сохранить цены стабильными при условии, если это же будет гарантировано нашими поставщиками расходного инвентаря, с которым нас связывает соглашение, предусматривающее возможность повышения отпускных цен.

Салон оказывает услуги на высоком уровне, но особо не дорогие, актуальные, престижные, пользующиеся большим спросом.



Центр занятости выделяет 58 800 рублей на реализацию бизнес-проекта и будут вложены свои средства в размере 41200 рублей.

При достаточном количестве клиентов и заказов планируется реализовывать предоставление услуг на 100 000 рублей в месяц. В первый год планируется оборот в 1 200 000 рублей.

## **1. Характеристика услуг**

Салон-парикмахерская будет оказывать услуги: стрижка женская, мужская, детская; окраска, химические завивка; тонирование, меллирование; лечение, уход за волосами; прически вечерние, свадебные; маникюр (классический, аппаратный, горячий, европейский), педикюр, дизайн; СПА-педикюр, - маникюр; наращивание ногтей, уход за ногтями.

Данное предприятие «Валентина» будет оказывать своим клиентам не только парикмахерские услуги, но и услуги, маникюра, педикюра.

Несомненно, что «главной» услугой салона-парикмахерской «Валентина», является стрижка. Стрижка волос – одна из самых сложных, но и самых распространенных операций, выполняемых в салонах-парикмахерских. От качества стрижки зависит внешний вид прически и ее долговечность. Стрижку волос называют фундаментом прически. В последнее время стрижка как самостоятельная операция выполняется все реже. В связи с данным обстоятельством наши специалисты мастерски выполняют прически, ведь они придают уверенность в себе и хорошее настроение. Красивые волосы – одно из самых главных украшений, то, чем так щедро одарила природа, надо беречь и правильно за ними ухаживать, а мастера-специалисты помогут правильным советом по уходу за волосами и в выборе стрижки или прически.

Самый быстрый способ изменить себя и изменить настроение — это окраска волос. Какой краской или оттеночным шампунем воспользоваться, какой цвет выбрать или какой фирме отдать предпочтение – в этом опять помогут разобраться мастера салона. Превращение милой блондинки в жгучую брюнетку — это дело довольно-таки серьезное, а если клиенты не готовы к таким изменениям, можно воспользоваться такими услугами, как меллирование или тонирование, а наши мастера помогут акцентировать отдельные пряди по всей прическе.

Если клиенты не хотят кардинально менять свою внешность, они могут просто воспользоваться такими услугами, как мытье головы и укладка — это тоже ответственная процедура, потому что нужно правильно уметь подобрать шампунь, а затем правильно высушить волосы.

При помощи фена, бигуди, электрорасчески, электрощипцов, массажной щетки можно сделать укладку.

Чтобы придать более привлекательный вид ногтям следует регулярно делать маникюр. В уходе за руками немало важную роль играет массаж рук, это не только сохраняет красоту, но и помогает расслабить напряженно работающие мышцы, сохранить подвижность суставов, эластичность связок.

Летом, когда пользуешься открытой обувью, все недостатки и плохая ухоженность ног сразу бросаются в глаза. В этом случае педикюр просто необходим. Следует обращаться в салон к педикюрше.

Владелец будущего салона-парикмахерской, будет арендовать помещение 15 кв.м по адресу: город Дальнегорск, ул. Осипенко, д.19.

Здание сооружено из кирпича, имеет бетонный пол, покрытый линолеумом, есть система отопления и кондиционирования, подвод горячей и холодной воды.

Здание удобно расположено в центре города. Имеются пути для подъезда к зданию грузового и легкового транспорта и места для парковки автомобилей клиентов.

Таблица 1 – Базовый перечень услуг парикмахерской и их цена для клиентов

№	Наименование услуг	Цена
1	Стрижка мужская	от 300 руб.
2	Стрижка женская	от 400 руб.
3	Стрижка детская	от 150 руб.
4	Покраска волос	от 800 руб.
5	Мелирование волос	от 700 руб.
6	Колорирование волос	от 800 руб.
7	Химическая завивка	от 900 руб.
8	Укладка волос	от 700 руб.
9	Прокалывание ушей	от 200 руб.
10	Маникюр	От 900 руб.

Анализ реального и потенциального рынка услуг показывает наличие спроса на подобные услуги.

У салона-парикмахерской «Валентина» в этом микрорайоне города есть конкуренты – это «Стиль» и «Локон». Остальные парикмахерские расположены в других микрорайонах.

Таблица 2 – Сравнительный анализ конкурентов

Факторы	ООО «Салон-парикмахерская «Валентина»	Конкуренты		
		«Стиль»	«Локон»	
Месторасположение	5	4	5	
Площадь помещения	5	3	2	
Квалификация персонала	5	5	5	
Ассортимент услуг	5	4	4	
Качество услуг	5	5	5	
Реклама	5	3	4	
Имидж (репутация на рынке, известность ателье)	2	4	5	

Цены на услуги	5	4	4	
Количество потенциальных клиентов	4	4	4	
Итого	41	36	38	

Оценим конкурентоспособность нашего салона-парикмахерской.

В сравнении с парикмахерской «Стиль»:  $41/36=1,14$

Коэффициент конкурентоспособности «1,14» говорит о достаточно высокой конкурентоспособности нашей парикмахерской.

В сравнении с парикмахерской «Локон»:  $41/38=1,08$ .

Коэффициент конкурентоспособности равен «1,08», он высок, так как значение выше «1».

Таким образом, у создаваемого салона-парикмахерской достаточно большие конкурентные возможности на рынке.

### 3. План маркетинга

Одна из сторон проблемы сбыта – насколько хорошо известны клиентам характеристики предоставляемых услуг. В связи с данным обстоятельством салон предполагает сделать обширную рекламу своих услуг в средствах массовой информации (газеты, телевидение и т. п.), для привлечения большего количества клиентов. Планируется сделать заказ визитных карточек салона-парикмахерской «Валентина».

Еще один способ стимулирования сбыта – это прием заказов по телефону, т. е. по записи, а также оказание услуг по специальным каталогам, по которым клиент может выбрать себе стрижку или прическу.

Рассмотрим анализ среды бизнеса на примере SWOT-анализа в таблице 3.

Т а б л и ц а 3 – Матрица SWOT-анализа

<p><b>Сильные стороны:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наличие потенциальных клиентов;</li> <li>– наличие качественного оборудования;</li> <li>– наличие всего 2 потенциальных конкурентов в микрорайоне.</li> </ul>	<p><b>Слабые стороны:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– зависимость от состояния платежеспособности потенциальных покупателей;</li> </ul>
<p><b>Возможности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– возможность расширения спектра предлагаемых услуг;</li> <li>– рядом находятся автобусные остановки;</li> <li>– поддержка со стороны местных органов власти;</li> <li>– рост числа клиентов данного проекта;</li> <li>– закупка нового оборудования.</li> </ul>	<p><b>Угроза:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нестабильность макроэкономической ситуации и законодательной базы (повышение налоговых ставок);</li> <li>– увеличение числа конкурентов на данном рынке услуг;</li> <li>– повышение требований клиента к качеству предоставляемых услуг.</li> </ul>

Главной целью планируемого салона-парикмахерской является проникновение на рынок и последующее расширение рыночной доли. Главной стратегией предприятия должна стать комплексная стратегия по предоставлению услуг более высокого качества и по более низким ценам, а также расширение ассортимента оказываемых услуг. Исходя из этого, стратегией маркетинга избирается стратегия расширения спроса за счет стимулирования объема продаж,

ценовой политики и неценовых факторов конкурентной борьбы, создания положительного имиджа салона-парикмахерской.

#### 4. Производственный план

Предприятие собирается заключить договор на аренду помещения с организацией и обязуется выплачивать ежемесячно **4000** рублей в месяц за аренду. Для закупки необходимого для работы оборудования, мебели, а также мелкого инвентаря, предприятие собирается использовать средства, выданные на бирже труда и части собственных средств.

Сырьё и расходный материал парикмахерская будет закупать в г. Владивосток в профессиональном магазине, с которым заключены договоры по оптовым закупкам с 10 % скидкой.

Т а б л и ц а 4 – Материалы для работы

<b>Наименование</b>	<b>Цена, руб.</b>
Шампунь LOREAL серии EXPERT	100
Бальзам LOREAL серии EXPERT	100
Шампунь KERASTAS	200
Маска LOREAL	200
Маска KERASTAS	300
Пена LOREAL	120
Ампулы KERASTAS	650
Ампула Хрома Рефлект	750
Ампула Пауэрдоз Колор LOREAL серии EXPERT	300
Укладочное средство LOREAL	80
Ритуал Жизненная сила (ампула вита цемен + шампунь К)	850
Ритуал Шелковистость волос (ампула акваОлеум + шампунь К)	850
Ритуал Мягкий уход (молочко хрома рефлект + шампунь К № 1)	850
Ритуал Интенсивный уход (молочко хрома рефлект + шампунь К № 2)	850
Ритуал Стимуляция волос (ампула от выпадения + шампунь К)	850

В будущем салон планирует открыть мастер-класс, где будут обучаться профессионализму молодые мастера. Это принесет дополнительную прибыль предприятию.

Для получения прогрессивного результата от деятельности салона, мастера должны быть высококвалифицированными работниками, стаж работы должен быть не менее двух лет в этой отрасли.

#### 5. Организационный план

Предпринимательская деятельность регистрируется в налоговых органах.

Парикмахерская будет работать с 9-00 ч. до 20-00 ч. (без обеда).

В салоне-парикмахерской «Валентина» будут работать: 1 парикмахер, 1 мастер маникюра и педикюра, 1 уборщица. Директор салона исполняет обязанности парикмахера, администратора и бухгалтера.

Основные требования, предъявляемые директору в данной отрасли:

-директор должен быть грамотным, образованным, желательно знающий основы бухгалтерского учета и юриспруденции;

-человеком, знающим свою работу, готовым помочь сотруднику решить любую производственную проблему;

-быть понимающим, знающим, интересующимся модой;

-быть вежливым и тактичным.

### **Основные требования, предъявляемые мастерам-универсалам:**

-быть высококвалифицированными рабочими;

-вежливыми;

-готовыми проконсультировать любого желающего клиента.

Основные требования, предъявляемые к уборщице:

-вовремя приходить на работу;

-быстро и добросовестно выполнять свою работу.

Мастера в салоне будут работать одновременно. Рабочий день уборщицы не нормирован, она имеет право приходить проводить влажную уборку салона во время смены, т. е. в 15-00 ч. и к концу рабочего дня, т. е. в 20-00 ч. Раз в неделю в ее обязанности входит генеральная уборка. Рабочий день директора и бухгалтера также не нормирован. Несомненно, предприятие сильно своим персоналом. Грамотные руководители и квалифицированные исполнители могут вывести из прорыва даже самое неэффективно работающее предприятие. Оплата труда мастеров от выручки 10%. Оплата труда директора и уборщицы – прямая сдельная, т.е. заработная плата устанавливается по заранее установленной расценке.

### **6. Финансовый план**

Для организации деятельности салона необходимы средства в размере 100 000 рублей.

Т а б л и ц а 5 – Цены на оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во, шт.	Цена за ед., руб.	Сумма, руб.
1	Сушуар	1	3000	3000
2	Машинка для стрижки	2	550	1100
3	Фен	1	1400	1400
4	Шкаф-тумбочка с зеркалом	1	10000	10000
5	Кресло с гидравликой	1	4000	4000
6	Мойка с креслом	1	10000	10000
7	Зеркало (1x2,5)	1	1000	1000
8	Журнальный столик	1	3000	3000
9	Стол	1	3000	3000
10	Мягкая мебель (уголок)	1	10000	10000
11	Стул	3	2000	2000
12	Набор для гардероба	1	3000	3000
Итого				55500

Т а б л и ц а 6 – Оборотные фонды предприятия

№ п/п	Материалы и сырье	Ед.измерения	Кол-во	Цена за ед., руб.	Сумма, руб.
1	Расчески разные	шт.	30	50	1500
2	Расческа массажная	шт.	4	40	160
3	Ножницы разные	шт.	16	300	4800
4	Краска для волос, разная	коробка	50	80	4000

5	Шампунь	набор	4	62	248
6	Средства для химической завивки бигуди:				
	- крупные	набор	2	60	120
	- средние	набор	2	40	80
	- мелкие	набор	2	25	50
7	Средства для укладки волос:				
	- лак	флакон	8	50	400
	- гель	флакон	8	40	320
	- воск	флакон	4	95	380
	- пенка	флакон	8	80	640
8	Полотенце	шт.	50	50	2500
9	Покрывало	шт.	4	35	140
10	Мелкий инструмент и инвентарь	-	-	-	300
11	Спец. принадлежности для маникюра	-	-	-	5000
Итого					20 638

Т а б л и ц а 7 – Аренда помещения

	1 месяц	2 месяц	3 месяц	2 квартал	3 квартал	4 квартал	Итого за год
Аренда помещения  (15 кв.м)	1 000	1 000	1 000	3 000	3 000	3 000	12 000

Т а б л и ц а 8 – Годовая сумма амортизации основных фондов

№ п/п	Оборудование	Сумма за 1 месяц, руб.	Сумма за год, руб.
1	Сушуар	83,33	1000
2	Машинка для стрижки	30,56	366,72
3	Фен	38,89	466,68
4	Шкаф-тумбочка с зеркалом	277,78	3 333,36
5	Кресло с гидравликой	111,11	1 333,32
6	Мойка с креслом	277,78	3 333,36
7	Зеркало (1x2,5)	27,78	333,36
8	Журнальный столик	83,33	999,96
9	Стол	83,33	999,96
10	Мягкая мебель (уголок)	277,78	3 333,36
11	Стул	55,56	666,72
12	Набор для гардероба	83,33	999,96
Итого		1430,56	17 166,80

\* В среднем срок службы каждого вида оборудования 3 года.

Т а б л и ц а 9 – Постоянные ежемесячные расходы парикмахерской

№ п/п	Затратная статья	Сумма, руб.
----------	------------------	-------------

1.	Аренда помещения	1 000
2.	Зарплата персонала не участвующего в производстве	
	а) уборщица	9 325
3.	Покупка хозяйственных средств	3 000
4.	Коммунальные платежи	2 000
5.	Налоги	6 000
6.	Рекламный бюджет	1 000
7.	Непредвиденные расходы	1 000
Итого постоянных ежемесячных затрат		23 325

Т а б л и ц а 10 – Определение количества ежемесячного рабочего времени

Количество рабочих часов в день	11
Количество рабочих часов в месяц	242

Т а б л и ц а 11 – Определение количества ежемесячного рабочего времени парикмахерского зала и косметологии

Специалист	Рабочие часы в день	Рабочие часы в месяц
Парикмахер	11	242
Мастер по маникюру	11	242
Итого общее время работы	22	484

Это – если парикмахерская будет загружена на 100 процентов, но, как мы понимаем, что даже элитным салонам это не всегда удастся, поэтому мы предположим, что в первый месяц к нам придет примерно 10 человек, из этого следует:

Итого продуктивное время	2,2	48,4
--------------------------	-----	------

Рассчитаем себестоимость рабочего времени жизнедеятельности парикмахерской:

$23\,325 : 48,4 = 481$  рубль 92 копейки.

Т а б л и ц а 12 – Расчет себестоимости услуг маникюра

Средство	Объем, мл.	Цена, руб.	Расход, мл.	Себестоимость услуги, руб.
Жидкость для снятия лака	200	160	5	4
Лак цветной	30	280	5	46,67
Закрепитель лака	30	280	4	37,33
Масло для кутикулы	30	370	3	37
Крем для рук	50	180	10	36
Ватные диски	100	120	4	4,8
Итого				165,8

Время проведения маникюра 60 минут (1 час).

Отсюда мы получим полную себестоимость процедуры = себестоимость рабочего времени x время услуги + себестоимость материалов =  $481,92 \times 1 + 165,8 = 647,72$  рублей.

В нашей парикмахерской маникюр будет стоить 900 рублей, отсюда мы найдем прибыль от маникюра:

Прибыль = 900 - 90 (зарплата мастера 10%) - 165,8 = 644,2 рублей.

Т а б л и ц а 13 – Расчет себестоимости прически

Средство	Объем, мл.	Цена, руб.	Расход, мл.	Себестоимость услуги, руб.
Шампунь	100	250	50	20
Бальзам	100	250	50	20
Средство для укладки	80	120	10	6,67
Лак для волос	200	100	10	20
Итого				66,67

Полная себестоимость = 481,92 x 1 + 66,67 = 548,59 рублей

Укладка в салоне будет стоить 700 рублей, прибыль = 700-70-66,67=563,33 рубля.

## 7. Оценка рисков

В процессе деятельности у предприятия всегда есть потенциальная возможность потери ресурсов, полной или частично – это появление нового конкурента, стихийные бедствия, кражи и неблагоприятные изменения рыночной конъюнктуры. Конечно, все предусмотреть невозможно, но некоторые моменты необходимо учесть при открытии.

Появление нового конкурента, возможно, отразится на предприятии, поэтому следует следить за отношениями с клиентами, за качественным выполнением работы сотрудниками, необходимо также после того, как бизнес окрепнет следить за расширением спектра услуг и модными тенденциями, ну и конечно, самое главное не забывать про рекламу парикмахерской.

Для борьбы со стихийными бедствиями необходимо застраховать имущество салона, чтобы ущерб, причиненный стихийными бедствиями, не повлиял на дальнейшую деятельность предприятия.

К неблагоприятным изменениям рыночной конъюнктуры можно отнести снижение жизненного уровня населения, и как следствие падение спроса и снижение цен на услуги предприятия, что может привести к снижению доходов и потери выручки.

### 3. Зачетная ведомость.

### 4. Критерии оценивания выполненной работы:

Оценка «5» – 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.

Оценка «4» – работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности заполнения таблиц, правильно и аккуратно, с небольшими неточностями, выполнены все записи, таблицы, получены результаты в соответствии с поставленной целью.



Оценка «3» – работа выполнена не в полном объеме, с частичным соблюдением алгоритма выполнения: без последовательности заполнения таблиц, с небольшими неточностями выполнены все записи, таблицы, частично получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» – работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка запланированных результатов по учебной дисциплине

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>
У1 оперировать в практической деятельности экономическими категориями;	умеет оперировать в практической деятельности экономическими категориями;
У2 характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны;	характеризует механизм защиты предпринимательской тайны;
У3 соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса;	соблюдает профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса;
У4 определять организационно-правовую форму предприятия;	умеет определять организационно-правовую форму предприятия;
У5 анализировать виды предпринимательской деятельности и факторы предпринимательской среды;	анализирует виды предпринимательской деятельности и факторы предпринимательской среды;
У6 разрабатывать собственную бизнес-идею. –	разрабатывает собственную бизнес-идею.
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 основные элементы культуры и этики предпринимательской деятельности.	знает основные элементы культуры и этики предпринимательской деятельности.
Осваиваемые элементы ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

Осваиваемые элементы ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Осваиваемые ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие.
Осваиваемые элементы ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.
Осваиваемые элементы ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Осваиваемые элементы ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
Осваиваемые элементы ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.
Осваиваемые элементы ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.
Осваиваемые элементы ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА  
ОП.11 Основы предпринимательской деятельности**

Условия проведения: промежуточная аттестация.

**1.1. Форма проведения:** письменная; деловая игра.

**1.2. Условия выполнения**

Время выполнения задания: 6 академических часов. Прежде, чем приступить к выполнению задания, внимательно прочитайте Общие положения, алгоритм выполнения работы.

**Оборудование учебного кабинета:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

**Информационные источники:**

- инструкция проведения деловой игры.

К занятиям в кабинетах допускаются обучающиеся, прошедшие инструктаж по ОТ. При проведении занятий обучающиеся должны выполнять все требования Устава колледжа; правила поведения в кабинетах, лабораториях и территории колледжа; расписание учебных занятий и распорядок дня; установленные режимы труда и отдыха. Обучающиеся должны строго выполнять требования пожарной безопасности; знать места расположения первичных средств пожаротушения и правила их использования.

**1.3. Пакет материалов для проведения дифференцированного зачёта.**

Перечень тем, контролируемых в ходе промежуточной аттестации.

1. Понятие, сущность и признаки предпринимательской деятельности. Функции предпринимательства.
2. Классификация предпринимательства. Виды предпринимательской деятельности.
3. Правовой статус предпринимателя. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности. Этапы образования юридического лица.
4. Основные виды ответственности предпринимателей: гражданско-правовая, административная, уголовная, налоговая ответственность предпринимателей.
5. Дисциплинарная, материальная ответственность предпринимателей.
6. Государственная и муниципальная поддержка бизнеса, её цели и задачи. Формы государственной поддержки малого и среднего бизнеса. Финансовая поддержка как основной механизм государственной поддержки.
7. Виды и формы кредитования малого предпринимательства. Финансовое самообеспечение хозяйствующего субъекта.
8. Основы налогового регулирования предпринимательской деятельности. Система налогов и сборов РФ.

9. Налоговые режимы для малого бизнеса.
10. Предпринимательская идея – основа бизнеса. Источники бизнес-идей. Анализ предпринимательских идей. Этапы организации бизнеса.
11. Понятие и виды предпринимательского риска. Факторы риска. Потери от риска. Управление риском. Способы снижения риска.

## 2. Материалы деловой игры.

### Разработка и презентация бизнес-идеи

#### Цели работы:

**познавательные:** изложение сущности предлагаемой бизнес-идеи и ее презентация;

**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:

- выполнить разработку бизнес-проекта в программе Microsoft PowerPoint индивидуально или в парах;
- презентовать бизнес-идею.

#### Общие положения

Бизнес-идея – это то, с чего начинается процесс создания любого бизнеса. Толчком для появления новой идеи могут послужить Ваши личные персональные знания, эрудиция, личный опыт, опыт Ваших друзей. Для любого бизнеса правильный выбор идеи фактически является залогом будущего успеха проекта или, наоборот, его неудачи.

Постоянный поиск новых идей является «двигателем» бизнеса. В отличие от обычной бизнес-идеи, которая может заключаться в повторении уже существующего бизнеса, инновационную идею можно определить, как реально существующую возможность производства оригинального товара, продукта, услуги или же их улучшенных вариантов (модификаций).

Лучше всего искать идею, которая сможет решить какую-то проблему на растущем рынке, чем снова и снова пытаться делать бизнес там, где все уже сделано до Вас.

Существует множество способов генерации идей (например, метод мозгового штурма), но на практике, как правило, все проще. Если посмотреть на появляющиеся на рынке стартапы, то можно заметить, что лишь малая часть из них является уникальной, а остальные созданы одним из трех методов, приведенных на рисунке ниже:

- копирование (клонирование): как правило, копируют идею (не продукт), ставшую успешной в другой стране
- трансформация: дополнение существующей идеи
- комбинирование: объединение нескольких идей

Чтобы реализовать идею, нужно:

- быть уверенным, что в Вашей идее заключена польза для потребителя;

- Вы должны будете придумать, протестировать и реализовать рабочую бизнес-модель для превращения этой идеи в бизнес.
- Вы должны быть уверены, что за продукт или услугу, которую Вы собираетесь вывести на рынок, кто-то согласится заплатить, причем именно ту цену, которая обеспечит прибыль Вашему бизнесу (а не только окупит затраты).
- Вы сможете собрать команду и руководить ею до стадии создания действующего прототипа (или кто-то из Ваших друзей соберет команду и пригласит Вас в нее).
- Вы привлечете первых клиентов и тем самым докажете инвестору, что в Вас можно и нужно вложить деньги.

**Выделяют следующие этапы организации предприятия:**

1) формирование идеи о занятии определенным видом предпринимательской деятельности, сущность которой заключается в осознании целесообразности и возможности гражданина заниматься определенным видом предпринимательской деятельности, а также в четком осознании ее цели, путей и средств достижения;

2) определение целей осуществления предпринимательской идеи.

Цели предприятия можно разделить на следующие группы:

- экономические (например, достижение определенного уровня прибыли);
- количественные (например, увеличение объема продаж на 10%);
- качественные (например, внесение коррективов в техпроцесс);
- социальные (например, улучшение социальных условий служащих, сохранение рабочих мест);
- имиджевые (например, повышение престижа и улучшение имиджа предприятия) и др.;

3) проведение рыночных исследований с целью обоснования идеи. Рыночные исследования включают изучение спроса и его динамики, доступности и возможности расширения рынка, уровня цен и конкуренции, потенциальных потребителей;

4) оценка идеи создания предприятия. Необходимо отобрать наиболее перспективные идеи для создания предприятия по следующим критериям: эффективность идеи; перспектива завоевания рынка; время, необходимое для реализации идеи; размер капитала, необходимого для реализации идеи; доступность и цена ресурсов; наличие необходимой рабочей силы;

5) финансирование идеи создания предприятия. Потребность в финансовых ресурсах складывается из средств, необходимых для формирования основного и оборотного капитала. Источниками средств могут быть: собственные накопления; средства, взятые в долг у родственников, знакомых; кредиты в банках под залог недвижимости; ссуды под страхование жизни; инвестиции, сделанные «бизнес-партнерами»; средства из бюджетов различных уровней и др.;

6) разработка обоснованного бизнес-плана. Для создания любого бизнеса необходимо разработать бизнес-план, который представляет собой документ, содержащий комплексное обоснование стратегии (программы) развития всех сфер деятельности организуемого предприятия. Бизнес-план должен быть представлен в форме, позволяющей заинтересованному лицу получить четкое представление о существе дела и степени своего возможного участия. Бизнес-план должен быть написан просто и ясно, иметь четкую структуру, при его разработке необходимо учитывать требования и стандарты организации и лиц, которым предполагается представить этот документ.

Типовой бизнес-план для создаваемого предприятия состоит из следующих разделов:

- резюме,
- общая характеристика предприятия,
- анализ состояния отрасли,
- план производства,
- план маркетинга,
- организационный план,
- оценка рисков и страхования,
- финансовый план;

7) формирование конкретного решения об организации своего дела. Предприниматель должен прийти к конкретному решению, которое может быть принято на основе интуиции или обоснованных расчетах. На практике чаще всего используется и то и другое одновременно. При принятии решения необходимо учитывать: эффективность идеи, перспективу завоевания рынка, время, размер капитала, необходимые для реализации идеи, доступность и цену ресурсов, наличие рабочей силы и др.;

8) подбор надежных соучредителей, если есть необходимость. Предприниматель может единолично организовать предприятие или с участием других физических и (или) юридических лиц. Если предприятие создается несколькими соучредителями, то необходимо распределить доли уставного капитала между участниками;

9) проведение организационных мероприятий по созданию предприятия. Предприниматель определяет организационно-правовую форму предприятия, его правовой статус, осуществляет разработку устава и учредительного договора. Содержание учредительных документов должно соответствовать требованиям, предусмотренным п. 2 ст. 52 ГК РФ. Наряду с учредительными документами оформляется протокол № 1 собрания учредителей о назначении директора. Затем открывается временный счет в банке, куда в течение 30 дней после регистрации предприятия должно поступить не менее 50% уставного капитала. Решается вопрос с юридическим адресом предприятия и его названием;

10) государственная регистрация предприятия в установленном порядке. Заключительным этапом образования юридических лиц является их государственная регистрация, с момента которой организация получает статус юридического лица.

В результате осуществления предпринимательской деятельности необходимо учитывать возможность понести потери (риски). По характеру различают следующие виды рисков:

- технические риски – связаны с возможными сбоями в работе оборудования, поломками и авариями, которые могут привести к повреждению или гибели имущества;
- экономические риски – обусловлены колебаниями рыночной конъюнктуры, цен, валютных курсов;
- политические риски – возникают вследствие неблагоприятных социально-политических изменений, ужесточения законодательства и т. п.;
- организационные риски – связаны с неопределенностью поведения участников сделки, возможностью срыва договорных обязательств, задержками сроков поставки и т. п.;
- природные риски – связаны с возможностью пожаров, землетрясений и др.;
- предпринимательские риски – возникают в связи с конкретным бизнесом и образуются в результате недостаточного спроса на товар или невозможность преуспеть в конкурентной борьбе;


– управленческие риски – связаны с возможными управленческими ошибками, принятием неадекватных коммерческих решений.

### Выполнение работы

1. Выполните разработку бизнес-проекта в программе Microsoft PowerPoint индивидуально или в парах.

ВНИМАНИЕ! Предлагаемые бизнес-идеи в группе не должны повторяться. При оформлении проекта использовать дизайн и стиль, соответствующий предлагаемой вами идеи.

#### СТРУКТУРА ПРОЕКТА

СЛАЙД 1	Титульный лист: - наименование бизнес – идеи - автор - номер группы - логотип виртуальной организации	
СЛАЙД 2	Цель проекта: - экономические, маркетинговые, социальные и др. (получение инвестиций, получение большого контракта и т.д.)	
СЛАЙД 3	Наименование товара (услуги): - назначение товара (услуги) - функции - фото	
СЛАЙД 4	Целевой потребитель товара (целевая аудитория — группа людей, объединенная товаром и (или) услугой — покупатели, потребители, потенциальные потребители и лица, способные оказать влияние на решение о покупке): - возраст, пол, доход, географическое местоположение - фото	
СЛАЙД 5	Анализ рынка и конкурентной среды: - изучение спроса и его динамики - изучение конкурентов, доступности и возможности расширения рынка - фото	
СЛАЙД 6	Преимущества перед аналогичными товарами (услугами конкурентов): - профессиональная команда, быстрые сроки доставки, индивидуальный подход к клиенту, система скидок, высокий уровень обслуживания и др. - фото	
СЛАЙД 7	Потребность в ресурсах для реализации бизнес-идеи: - здание, оборудование - сырье и материалы - трудовые ресурсы - финансы (размер капитала, необходимого для реализации идеи) - время, необходимое для реализации идеи - фото	
СЛАЙД 8	Продвижение товара (услуги): - предлагаемая реклама - фото	
СЛАЙД 9	Определение организационно-правовой формы и государственная регистрация: - предлагаемая организационно-правовая форма - порядок государственной регистрации организации - фото	
СЛАЙД 10	Возможные риски: - технические, экономические, политические, управленческие, коммерческие, экологические, природные и т.д. - фото	

2. Презентуйте бизнес - идею.

Подготовить доклад с кратким изложением цели и основных пунктов презентации из расчета на 4-5 минут. Быть готовым к ответам на вопросы по существу излагаемого материала.

3.Эталоны ответов обучающихся.

### Примерный бизнес-план

«Бизнес-план парикмахерской «Валентина»

Экз. № 1

**КОНФИДЕНЦИАЛЬНО**

УТВЕРЖДАЮ

Должность: директор

Ф.И.О.: Петрова В.П.

« 01 » 06 2023 г.

(печать)

### БИЗНЕС-ПЛАН

**Краткое название**

проекта: ООО «Салон-парикмахерская «Валентина»

**Полное название**

проекта: Общество с ограниченной ответственностью «Салон-парикмахерская «Валентина»

**Разработчики проекта:** Петрова Валентина Петровна

тел.: 89242671313;

факс: 89242671313

E-mail: [Petrova.Valentina@mail.ru](mailto:Petrova.Valentina@mail.ru)

**Руководитель проекта:** Петрова Валентина Петровна

тел.: 89242671313;

факс: 89242671313

E-mail: [Petrova.Valentina@mail.ru](mailto:Petrova.Valentina@mail.ru)



Дата начала реализации: 01.01.2024 г. \_\_\_\_\_

Дата расчета проекта: 01.06.2023 г.

## **Содержание**

Резюме

1. Характеристика услуг
2. Анализ рынка
3. План маркетинга
4. Производственный план
5. Организационный план
6. Финансовый план
7. Оценка рисков

## **Резюме**

Полное наименование проекта: Бизнес-план по созданию Общества с ограниченной ответственностью «Салон-парикмахерская «Валентина».

Целью написания проекта бизнес-плана является открытие парикмахерской «Валентина» в городе Дальнегорске Приморского края.

## **Руководитель проекта: Петрова Валентина Петровна.**

Салон-парикмахерская «Валентина» может быть основан в 2024 году.

Владелец будущего салона-парикмахерской, будет арендовать помещение 15 кв. м по адресу: город Дальнегорск, ул. Осипенко, д.19.

### ***Салон-парикмахерская будет оказывать услуги:***

стрижка женская, мужская, детская;

окраска, химическая завивка;

тонирование, мелирование;

лечение, уход за волосами;

прически вечерние, свадебные;

маникюр (классический, аппаратный, горячий, европейский), педикюр, дизайн;

педикюр, маникюр;

наращивание ногтей;

уход за ногтями и т. Д

Услуги будут предоставляться с применением профессиональной косметики «Akzent», «Kinetics», «Londa»

За счет рекламы салон предполагает привлечь как можно больше клиентов. Клиентами салона-парикмахерской становятся жители соседних домов или люди, работающие поблизости, приезжие граждане. Постоянные клиенты в таких местах, как правило, пользуются услугами «своего» мастера, знающего их волосы и предпочтения. Стоимость стрижки и укладки – около

400 рублей, дешево и без претензий. Клиенты будут приходить за прической, и за настроением. Кроме высочайшего класса обслуживания, здесь вам предложат создание нового образа, широкую гамму услуг по уходу за волосами, кожей лица и тела. Все услуги строго и абсолютно индивидуальны.

Цены салона ориентированы на клиентов со средним достатком, то есть со среднемесячной заработной платой. Тем более, что мы предполагаем сохранить цены стабильными, при условии если это же будет гарантировано нашими поставщиками расходного инвентаря, с которым нас связывает соглашение, предусматривающее возможность повышения отпускных цен.

Салон оказывает услуги на высоком уровне, но особо не дорогие, актуальные, престижные, пользующиеся большим спросом.

Центр занятости выделяет 58 800 рублей на реализацию бизнес-проекта и будут вложены свои средства в размере 41200 рублей.

При достаточном количестве клиентов и заказов планируется реализовывать предоставление услуг на 100 000 рублей в месяц. В первый год планируется оборот в 1 200 000 рублей.

## **1. Характеристика услуг**

Салон-парикмахерская будет оказывать услуги: стрижка женская, мужская, детская; окраска, химические завивка; тонирование, меллирование; лечение, уход за волосами; прически вечерние, свадебные; маникюр (классический, аппаратный, горячий, европейский), педикюр, дизайн; SPA-педикюр, - маникюр; наращивание ногтей, уход за ногтями.

Данное предприятие «Валентина» будет оказывать своим клиентам не только парикмахерские услуги, но и услуги, маникюра, педикюра.

Несомненно, что «главной» услугой салона-парикмахерской «Валентина», является стрижка. Стрижка волос – одна из самых сложных, но и самых распространенных операций, выполняемых в салонах-парикмахерских. От качества стрижки зависит внешний вид прически и ее долговечность. Стрижку волос называют фундаментом прически. В последнее время стрижка как самостоятельная операция выполняется все реже. В связи с данным обстоятельством наши специалисты мастерски выполняют прически, ведь они придают уверенность в себе и хорошее настроение. Красивые волосы – одно из самых главных украшений, то, чем так щедро одарила природа, надо беречь и правильно за ними ухаживать, а мастера-специалисты помогут правильным советом по уходу за волосами и в выборе стрижки или прически.

Самый быстрый способ изменить себя и изменить настроение — это окраска волос. Какой краской или оттеночным шампунем воспользоваться, какой цвет выбрать или какой фирме отдать предпочтение – в этом опять помогут разобраться мастера салона. Превращение милой блондинки в жгучую брюнетку — это дело довольно-таки серьезное, а если клиенты не готовы к таким изменениям, можно воспользоваться такими услугами, как меллирование или тонирование, а наши мастера помогут акцентировать отдельные пряди по всей прическе.

Если клиенты не хотят кардинально менять свою внешность, они могут просто воспользоваться такими услугами, как мытье головы и укладка — это тоже ответственная процедура, потому что нужно правильно уметь подобрать шампунь, а затем правильно высушить волосы.

При помощи фена, бигуди, электрорасчески, электрощипцов, массажной щетки можно сделать укладку.

Чтобы придать более привлекательный вид ногтям следует регулярно делать маникюр. В уходе за руками немало важную роль играет массаж рук, это не только сохраняет красоту, но и помогает расслабить напряженно работающие мышцы, сохранить подвижность суставов, эластичность связок.

Летом, когда пользуешься открытой обувью, все недостатки и плохая ухоженность ног сразу бросаются в глаза. В этом случае педикюр просто необходим. Следует обращаться в салон к педикюрше.

Владелец будущего салона-парикмахерской, будет арендовать помещение 15 кв.м по адресу: город Дальнегорск, ул. Осипенко, д.19.

Здание сооружено из кирпича, имеет бетонный пол, покрытый линолеумом, есть система отопления и кондиционирования, подвод горячей и холодной воды.

Здание удобно расположено в центре города. Имеются пути для подъезда к зданию грузового и легкового транспорта и места для парковки автомобилей клиентов.

Таблица 1 – Базовый перечень услуг парикмахерской и их цена для клиентов

№	Наименование услуг	Цена
1	Стрижка мужская	от 300 руб.
2	Стрижка женская	от 400 руб.
3	Стрижка детская	от 150 руб.
4	Покраска волос	от 800 руб.
5	Мелирование волос	от 700 руб.
6	Колорирование волос	от 800 руб.
7	Химическая завивка	от 900 руб.
8	Укладка волос	от 700 руб.
9	Прокалывание ушей	от 200 руб.
10	Маникюр	От 900 руб.

Анализ реального и потенциального рынка услуг показывает наличие спроса на подобные услуги.

У салона-парикмахерской «Валентина» в этом микрорайоне города есть конкуренты – это «Стиль» и «Локон». Остальные парикмахерские расположены в других микрорайонах.

Таблица 2 – Сравнительный анализ конкурентов

Факторы	ООО «Салон-парикмахерская «Валентина»	Конкуренты		
		«Стиль»	«Локон»	
Месторасположение	5	4	5	

Площадь помещения	5	3	2	
Квалификация персонала	5	5	5	
Ассортимент услуг	5	4	4	
Качество услуг	5	5	5	
Реклама	5	3	4	
Имидж (репутация на рынке, известность ателье)	2	4	5	
Цены на услуги	5	4	4	
Количество потенциальных клиентов	4	4	4	
Итого	41	36	38	

Оценим конкурентоспособность нашего салона-парикмахерской.

В сравнении с парикмахерской «Стиль»:  $41/36=1,14$

Коэффициент конкурентоспособности «1,14» говорит о достаточно высокой конкурентоспособности нашей парикмахерской.

В сравнении с парикмахерской «Локон»:  $41/38=1,08$ .

Коэффициент конкурентоспособности равен «1,08», он высок, так как значение выше «1».

Таким образом, у создаваемого салона-парикмахерской достаточно большие конкурентные возможности на рынке.

### 3. План маркетинга

Одна из сторон проблемы сбыта – насколько хорошо известны клиентам характеристики предоставляемых услуг. В связи с данным обстоятельством салон предполагает сделать обширную рекламу своих услуг в средствах массовой информации (газеты, телевидение и т. п.), для привлечения большего количества клиентов. Планируется сделать заказ визитных карточек салона-парикмахерской «Валентина».

Еще один способ стимулирования сбыта – это прием заказов по телефону, т. е. по записи, а также оказание услуг по специальным каталогам, по которым клиент может выбрать себе стрижку или прическу.

Рассмотрим анализ среды бизнеса на примере SWOT-анализа в таблице 3.

Т а б л и ц а 3 – Матрица SWOT-анализа

<p><b>Сильные стороны:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наличие потенциальных клиентов;</li> <li>– наличие качественного оборудования;</li> <li>– наличие всего 2 потенциальных</li> </ul>	<p><b>Слабые стороны:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– зависимость от состояния платежеспособности потенциальных покупателей;</li> </ul>
--	--

конкурентов в микрорайоне.	
<b>Возможности:</b> – возможность расширения спектра предлагаемых услуг; – рядом находятся автобусные остановки; – поддержка со стороны местных органов власти; – рост числа клиентов данного проекта; – закупка нового оборудования.	<b>Угроза:</b> – нестабильность макроэкономической ситуации и законодательной базы (повышение налоговых ставок); – увеличение числа конкурентов на данном рынке услуг; – повышение требований клиента к качеству предоставляемых услуг.

Главной целью планируемого салона-парикмахерской является проникновение на рынок и последующее расширение рыночной доли. Главной стратегией предприятия должна стать комплексная стратегия по предоставлению услуг более высокого качества и по более низким ценам, а также расширение ассортимента оказываемых услуг. Исходя из этого, стратегией маркетинга избирается стратегия расширения спроса за счет стимулирования объема продаж, ценовой политики и неценовых факторов конкурентной борьбы, создания положительного имиджа салона-парикмахерской.

#### 4. Производственный план

Предприятие собирается заключить договор на аренду помещения с организацией и обязуется выплачивать ежемесячно **4000** рублей в месяц за аренду. Для закупки необходимого для работы оборудования, мебели, а также мелкого инвентаря, предприятие собирается использовать средства, выданные на бирже труда и части собственных средств.

Сырьё и расходный материал парикмахерская будет закупать в г. Владивосток в профессиональном магазине, с которым заключены договоры по оптовым закупкам с 10 % скидкой.

Т а б л и ц а 4 – Материалы для работы

Наименование	Цена, руб.
Шампунь LOREAL серии EXPERT	100
Бальзам LOREAL серии EXPERT	100
Шампунь KERASTAS	200
Маска LOREAL	200
Маска KERASTAS	300
Пена LOREAL	120
Ампулы KERASTAS	650
Ампула Хрома Рефлект	750
Ампула Пауэрдоз Колор LOREAL серии EXPERT	300
Укладочное средство LOREAL	80
Ритуал Жизненная сила (ампула вита цемен + шампунь К)	850
Ритуал Шелковистость волос (ампула акваОлеум + шампунь К)	850
Ритуал Мягкий уход (молочко хрома рефлект + шампунь К № 1)	850
Ритуал Интенсивный уход (молочко хрома рефлект + шампунь К № 2)	850
Ритуал Стимуляция волос (ампула от выпадения + шампунь К)	850

В будущем салон планирует открыть мастер-класс, где будут обучаться профессионализму молодые мастера. Это принесет дополнительную прибыль предприятию.

Для получения прогрессивного результата от деятельности салона, мастера должны быть высококвалифицированными работниками, стаж работы должен быть не менее двух лет в этой отрасли.

### **5. Организационный план**

Предпринимательская деятельность регистрируется в налоговых органах.

Парикмахерская будет работать с 9-00 ч. до 20-00 ч. (без обеда).

В салоне-парикмахерской «Валентина» будут работать: 1 парикмахер, 1 мастер маникюра и педикюра, 1 уборщица. Директор салона исполняет обязанности парикмахера, администратора и бухгалтера.

Основные требования, предъявляемые директору в данной отрасли:

- директор должен быть грамотным, образованным, желательно знающий основы бухгалтерского учета и юриспруденции;
- человеком, знающим свою работу, готовым помочь сотруднику решить любую производственную проблему;
- быть понимающим, знающим, интересующимся модой;
- быть вежливым и тактичным.

### **Основные требования, предъявляемые мастерам-универсалам:**

- быть высококвалифицированными рабочими;
- вежливыми;
- готовыми проконсультировать любого желающего клиента.

Основные требования, предъявляемые к уборщице:

- вовремя приходить на работу;
- быстро и добросовестно выполнять свою работу.

Мастера в салоне будут работать одновременно. Рабочий день уборщицы не нормирован, она имеет право приходить проводить влажную уборку салона во время смены, т. е. в 15-00 ч. и к концу рабочего дня, т. е. в 20-00 ч. Раз в неделю в ее обязанности входит генеральная уборка. Рабочий день директора и бухгалтера также не нормирован. Несомненно, предприятие сильно своим персоналом. Грамотные руководители и квалифицированные исполнители могут вывести из прорыва даже самое неэффективно работающее предприятие. Оплата труда мастеров от выручки 10%. Оплата труда директора и уборщицы – прямая сдельная, т.е. заработная плата устанавливается по заранее установленной расценке.

### **6. Финансовый план**

Для организации деятельности салона необходимы средства в размере 100 000 рублей.

Т а б л и ц а 5 – Цены на оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во, шт.	Цена за ед., руб.	Сумма, руб.
1	Сушуар	1	3000	3000
2	Машинка для стрижки	2	550	1100
3	Фен	1	1400	1400
4	Шкаф-тумбочка с зеркалом	1	10000	10000
5	Кресло с гидравликой	1	4000	4000
6	Мойка с креслом	1	10000	10000
7	Зеркало (1x2,5)	1	1000	1000

8	Журнальный столик	1	3000	3000
9	Стол	1	3000	3000
10	Мягкая мебель (уголок)	1	10000	10000
11	Стул	3	2000	2000
12	Набор для гардероба	1	3000	3000
Итого				55500

Т а б л и ц а 6 – Оборотные фонды предприятия

№ п/п	Материалы и сырье	Ед.измерения	Кол-во	Цена за ед., руб.	Сумма, руб.
1	Расчески разные	шт.	30	50	1500
2	Расческа массажная	шт.	4	40	160
3	Ножницы разные	шт.	16	300	4800
4	Краска для волос, разная	коробка	50	80	4000
5	Шампунь	набор	4	62	248
6	Средства для химической завивки бигуди:				
	- крупные	набор	2	60	120
	- средние	набор	2	40	80
	- мелкие	набор	2	25	50
7	Средства для укладки волос:				
	- лак	флакон	8	50	400
	- гель	флакон	8	40	320
	- воск	флакон	4	95	380
	- пенка	флакон	8	80	640
8	Полотенце	шт.	50	50	2500
9	Покрывало	шт.	4	35	140
10	Мелкий инструмент и инвентарь	-	-	-	300
11	Спец. принадлежности для маникюра	-	-	-	5000
Итого					20 638

Т а б л и ц а 7 – Аренда помещения

	1 месяц	2 месяц	3 месяц	2 квартал	3 квартал	4 квартал	Итого за год
Аренда помещения (15 кв.м)	1 000	1 000	1 000	3 000	3 000	3 000	12 000

Т а б л и ц а 8 – Годовая сумма амортизации основных фондов

№ п/п	Оборудование	Сумма за 1 месяц, руб.	Сумма за год, руб.
1	Сушуар	83,33	1000
2	Машинка для стрижки	30,56	366,72
3	Фен	38,89	466,68

4	Шкаф-тумбочка с зеркалом	277,78	3 333,36
5	Кресло с гидравликой	111,11	1 333,32
6	Мойка с креслом	277,78	3 333,36
7	Зеркало (1x2,5)	27,78	333,36
8	Журнальный столик	83,33	999,96
9	Стол	83,33	999,96
10	Мягкая мебель (уголок)	277,78	3 333,36
11	Стул	55,56	666,72
12	Набор для гардероба	83,33	999,96
Итого		1430,56	17 166,80

\* В среднем срок службы каждого вида оборудования 3 года.

Т а б л и ц а 9 – Постоянные ежемесячные расходы парикмахерской

№ п/п	Затратная статья	Сумма, руб.
1.	Аренда помещения	1 000
2.	Зарплата персонала не участвующего в производстве	
	а) уборщица	9 325
3.	Покупка хозяйственных средств	3 000
4.	Коммунальные платежи	2 000
5.	Налоги	6 000
6.	Рекламный бюджет	1 000
7.	Непредвиденные расходы	1 000
Итого постоянных ежемесячных затрат		23 325

Т а б л и ц а 10 – Определение количества ежемесячного рабочего времени

Количество рабочих часов в день	11
Количество рабочих часов в месяц	242

Т а б л и ц а 11 – Определение количества ежемесячного рабочего времени парикмахерского зала и косметологии

Специалист	Рабочие часы в день	Рабочие часы в месяц
Парикмахер	11	242
Мастер по маникюру	11	242
Итого общее время работы	22	484

Это – если парикмахерская будет загружена на 100 процентов, но, как мы понимаем, что даже элитным салонам это не всегда удастся, поэтому мы предположим, что в первый месяц к нам придет примерно 10 человек, из этого следует:

Итого продуктивное время	2,2	48,4
--------------------------	-----	------

Рассчитаем себестоимость рабочего времени жизнедеятельности парикмахерской:



23 325: 48,4= 481 рубль 92 копейки.

Т а б л и ц а 12 – Расчет себестоимости услуг маникюра

Средство	Объем, мл.	Цена, руб.	Расход, мл.	Себестоимость услуги, руб.
Жидкость для снятия лака	200	160	5	4
Лак цветной	30	280	5	46,67
Закрепитель лака	30	280	4	37,33
Масло для кутикулы	30	370	3	37
Крем для рук	50	180	10	36
Ватные диски	100	120	4	4,8
Итого				165,8

Время проведения маникюра 60 минут (1 час).

Отсюда мы получим полную себестоимость процедуры = себестоимость рабочего времени x время услуги +себестоимость материалов = 481,92 x 1 + 165,8= 647,72 рублей.

В нашей парикмахерской маникюр будет стоить 900 рублей, отсюда мы найдем прибыль от маникюра:

Прибыль = 900 - 90 (зарплата мастера 10%) - 165,8 = 644,2 рублей.

Т а б л и ц а 13 – Расчет себестоимости прически

Средство	Объем, мл.	Цена, руб.	Расход, мл.	Себестоимость услуги, руб.
Шампунь	100	250	50	20
Бальзам	100	250	50	20
Средство для укладки	80	120	10	6,67
Лак для волос	200	100	10	20
Итого				66,67

Полная себестоимость = 481,92 x 1 + 66,67 = 548,59 рублей

Укладка в салоне будет стоить 700 рублей, прибыль = 700-70-66,67=563,33 рубля.

## 7. Оценка рисков

В процессе деятельности у предприятия всегда есть потенциальная возможность потери ресурсов, полной или частично — это появление нового конкурента, стихийные бедствия, кражи и неблагоприятные изменения рыночной конъюнктуры. Конечно, все предусмотреть невозможно, но некоторые моменты необходимо учесть при открытии.

Появление нового конкурента, возможно, отразится на предприятии, поэтому следует следить за отношениями с клиентами, за качественным выполнением работы сотрудниками,

необходимо также после того, как бизнес окрепнет следить за расширением спектра услуг и модными тенденциями, ну и конечно, самое главное не забывать про рекламу парикмахерской.

Для борьбы со стихийными бедствиями необходимо застраховать имущество салона, чтобы ущерб, причиненный стихийными бедствиями, не повлиял на дальнейшую деятельность предприятия.

К неблагоприятным изменениям рыночной конъюнктуры можно отнести снижение жизненного уровня населения, и как следствие падение спроса и снижение цен на услуги предприятия, что может привести к снижению доходов и потери выручки.

### **3. Зачетная ведомость.**

#### **4. Критерии оценивания выполненной работы:**

Оценка «5» – 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.

Оценка «4» – работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности заполнения таблиц, правильно и аккуратно, с небольшими неточностями, выполнены все записи, таблицы, получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «3» – работа выполнена не в полном объеме, с частичным соблюдением алгоритма выполнения: без последовательности заполнения таблиц, с небольшими неточностями выполнены все записи, таблицы, частично получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» – работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

#### **4. Зачетная ведомость.**

#### **5. Критерии оценки ответов обучающихся**

Оценка «5» – 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.

Оценка «4» – работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности заполнения таблиц, правильно и аккуратно, с небольшими неточностями, выполнены все записи, таблицы, получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «3» – работа выполнена не в полном объеме, с частичным соблюдением алгоритма выполнения: без последовательности заполнения таблиц, с небольшими неточностями выполнены все записи, таблицы, частично получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» – работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

Оценка запланированных результатов по учебной дисциплине

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>
У1 оперировать в практической деятельности экономическими категориями;	умеет оперировать в практической деятельности экономическими категориями;
У2 характеризовать механизм защиты предпринимательской тайны;	характеризует механизм защиты предпринимательской тайны;
У3 соблюдать профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса;	соблюдает профессиональную этику, этические кодексы фирмы, общепринятые правила осуществления бизнеса;
У4 определять организационно-правовую форму предприятия;	умеет определять организационно-правовую форму предприятия;
У5 анализировать виды предпринимательской деятельности и факторы предпринимательской среды;	анализирует виды предпринимательской деятельности и факторы предпринимательской среды;
У6 разрабатывать собственную бизнес-идею. –	разрабатывает собственную бизнес-идею.
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 основные элементы культуры и этики предпринимательской деятельности.	знает основные элементы культуры и этики предпринимательской деятельности.
Осваиваемые элементы ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Осваиваемые элементы ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Осваиваемые ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие.
Осваиваемые элементы ОК 04. Работать в	Работает в коллективе и команде,

коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.
Осваиваемые элементы ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Осваиваемые элементы ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
Осваиваемые элементы ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.
Осваиваемые элементы ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационные технологии в профессиональной деятельности.
Осваиваемые элементы ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

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

**Комплект контрольно-оценочных средств  
учебной дисциплины общепрофессионального цикла**

**ОП.12. «Основы финансовой грамотности»**

для профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2021 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер (базовой подготовки) программы учебной дисциплины ОП.12 «Основы финансовой грамотности».

**Разработчики:**

**Организация-разработчик:** КГА ПОУ «ДИТК»

**Разработчик:** Шилло Любовь Александровна, преподаватель

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «16» сентября 2021 г.

Председатель \_\_\_\_\_ /Кобылкевич Е.Ю./

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
  - 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)
    - 3.1.1 Методы и критерии оценивания в ходе текущего контроля
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
  - 4.1. Пакет материалов
  - 4.2. Критерии оценки

## 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебной дисциплины ОП.12 «Основы финансовой грамотности» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер (базовой подготовки) следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

- финансовую систему Российской Федерации;
- финансовые функции современного государства;
- основные элементы банковской системы РФ;
- виды банковских депозитов;
- принципы кредитования, виды банковских кредитов;
- систему страхования РФ, виды страхования для физических лиц;
- способы инвестирования, доступные физическим лицам;
- пенсионное обеспечение;
- налоговую систему РФ;
- расчетно-кассовые операции;
- формы мошенничества и способы минимизации рисков.

Обучающийся должен уметь:

- применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;
- анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа;
- сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;
- производить расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции;
- применять знания о кредите, учете кредита в личном финансовом плане;
- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;
- распознавать финансовое мошенничество.

Формируемые ОК:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.



ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования компетенций:

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата
<b>Уметь:</b>	
У1. применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; ОК 1-7, 9, 11.	применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни, оперирует в практической деятельности и повседневной жизни экономическими категориями;
У2. анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа; ОК 1-7, 9, 11.	анализирует и извлекает информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа;
У 3. сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; ОК 1-7, 9, 11.	сопоставляет свои потребности и возможности, оптимально распределяет свои материальные и трудовые ресурсы, составляет семейный бюджет и личный финансовый план;
У4. производить расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции; ОК 1-7, 9, 11.	производит расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции;
У5. применять знания о кредите, учете кредита в личном финансовом плане; ОК 1-7, 9, 11.	применяет знания о кредите, учете кредита в личном финансовом плане;
У6. оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом; ОК 1-7, 9, 11.	оценивает и принимает ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;
У7. распознавать финансовое мошенничество. ОК 1-7, 9, 11.	применяет знания о кредите, учете кредита в личном финансовом плане;
<b>Знать:</b>	
31. финансовую систему Российской Федерации;	раскрывает сущность финансовой системы Российской Федерации;
32. финансовые функции современного государства;	перечисляет основные финансовые функции современного государства;
33. основные элементы банковской системы РФ;	называет основные элементы банковской системы РФ;
34. виды банковских депозитов;	знает виды банковских депозитов;
35. принципы кредитования, виды банковских кредитов;	знает принципы кредитования, называет виды и формы кредитования;

36. систему страхования РФ, виды страхования для физических лиц;	знает систему страхования РФ, виды страхования для физических лиц;
37. способы инвестирования, доступные физическим лицам;	знает способы инвестирования, доступные физическим лицам;
38. пенсионное обеспечение;	знает виды пенсий, государственную пенсионную систему в РФ;
39. налоговую систему РФ;	знает основы налогового регулирования; налоговые вычеты для физических лиц;
310. расчетно-кассовые операции;	знает расчетно-кассовые операции банков;
311. формы мошенничества и способы минимизации рисков.	дает определение понятию риска; называет формы мошенничества и способы минимизации рисков.

### 3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
<b>Раздел 1. Финансовая система</b>				
Тема 1.1 Финансовая система Российской Федерации	У 1.У 2. У 3. 3 1.3 2.3 3.	-устный опрос; -самостоятельная работа.	У 1.У 2. У 3. 3 1.3 2.3 3.	7 семестр - комплексный дифференцированный зачет
Тема 1.2 Деньги: их происхождение, сущность	У 1.У 2. У 3.3 1.	-устный опрос; -самостоятельная работа.	У 1.У 2. У 3.3 1.	
<b>Раздел 2. Личное финансовое планирование</b>				
Тема 2. 1 Человеческий капитал. Активы, пассивы, доходы, расходы	У 1.У 2. У 3.	-устный опрос; - самостоятельная работа.	У 1.У 2. У 3.	
Тема 2.2 Личное финансовое планирование	У 1.У 2. У 3.	-устный опрос; - Практическая работа № 1; -самостоятельная работа.	У 1.У 2. У 3.	
<b>Раздел 3. Банки и банковская система</b>				
Тема 3.1 Банковская система РФ.	У 1.У 2. У 3. 3 1.3 2.3 3.	-устный опрос; -самостоятельная работа.	У 1.У 2. У 3. 3 1.3 2.3 3.	
Тема 3.2 Депозит	У 1.У 2. У 3. У 5. 3 1.3 2.3 3.3 4.	-устный опрос; -самостоятельная работа.	У 1.У 2. У 3. У 5. 3 1.3 2.3 3.3 4.	
Тема 3.3 Кредит	У 1.У 2. У 3.У 5.3 5.	- практическое занятие № 6.	У 1.У 2. У 7.У 8. 3 6.3 11.3 12. 3 16.	
Тема 3.4 Расчетно-кассовые операции	У 1.У 2. У 3.3 10.	-устный опрос; -самостоятельная работа.	У 1.У 2. У 3.3 10.	
<b>Раздел 4. Управление финансовыми ресурсами</b>				
Тема 4.1 Страхование	У 1.У 2. У 3. 3 6.	-устный опрос; -самостоятельная работа.	У 1.У 2. У 3. 3 6.	

Тема 4.2 Инвестиции, способы инвестирования	У 1.У 2. У 3.У 4. 3 7.	практическое занятие № 2; -практическое занятие № 3.	У 1.У 2. У 3.У 4. 3 7.	
Тема 4.3 Фондовый рынок и его инструменты	У 1.У 2. У 3.	-устный опрос; -самостоятельная работа.	У 1.У 2. У 3.	
<b>Раздел 5. Базовые компетенции в области финансовой грамотности</b>				
Тема 5.1 Пенсионное обеспечение	У 1.У 2. У 3.3 8.	-практическое занятие № 8 (тестирование).	У 1.У 2. У 3.3 8.	
Тема 5.2 Налоги и налогообложение	У 1.У 2. У 3.3 9.	-устный опрос; -самостоятельная работа.	У 1.У 2. У 3.3 9.	
Тема 5.3 Финансовое мошенничество	У 1.У 2. У 3.У 7. 3 11.	-устный опрос; -самостоятельная работа; практическое занятие № 4;	У 1.У 2. У 3.У 7. 3 11.	

### **3.1.1.Методы и критерии оценивания в ходе текущего контроля**

*(указываются только те методы и их критерии оценивания, которые используются преподавателем в повседневной практике)*

#### 1.Устный опрос. Критерии оценивания.

Отметка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Отметка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Отметка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Отметка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, исказил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

#### 2. Тестовое задание. Критерии оценивания.

Отметка «2» - выполнено 0-54 % заданий теста.

Отметка «3» - выполнено 55 -75 % заданий теста.

Отметка «4» - выполнено 76 - 85 % заданий теста.

Отметка «5» - выполнено 86 -100 % теста.

#### 3. Самостоятельная работа. Критерии оценивания.

Отметка 5 «отлично» - работа выполнена в полном объеме; учтены все требования к данной работе; самостоятельно поставлены цели и задачи работы, соответствующие заданной теме/проблеме; получены результаты в соответствии с поставленной целью; работа оформлена аккуратно и грамотно.

Отметка 4 «хорошо» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Отметка 3 «удовлетворительно» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Отметка 2 «неудовлетворительно» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы позволяет получить недостаточно результатов в соответствии с поставленной целью.

Самостоятельная работа студентов предполагает работу с основной и дополнительной литературой, подготовку рефератов, докладов, сообщений, презентаций по темам курса.

Изучение *теоретической части* курса возможно путем самообразования, но при этом рекомендуется придерживаться структуры курса дисциплины, предложенной в программе. При самоподготовке необходимо обязательно ознакомиться с предложенной по данной теме литературой, выбрать для себя наиболее заинтересовавшую тему для углубленного изучения и подготовки реферата.

*Рекомендации по подготовке электронной презентации.*

1. Планирование презентации (выбор темы, определение цели).
2. Подготовка содержания презентации.
  - 2.1. Анализ темы презентации.
  - 2.2. Поиск и переработка источников информации.
  - 2.3. Составление плана презентации.
  - 2.4. Написание исходного текста для презентации.
  - 2.5. Разделение исходного текста на порции (слайды) – определение их последовательности, состава каждого слайда, определение устного комментария к каждому слайду.
  - 2.6. Техническая реализация презентации (использование возможностей программы Power Point для подготовки мультимедийной презентации; использование мультимедийных эффектов).
  - 2.7. Выбор дизайна презентации.

2.8. Репетиция презентации (проверка синхронности устного текста и демонстрируемых слайдов; обеспечение соответствия объема презентации отведенному на нее времени, проверка соответствия презентации требованиям устного публичного выступления).

#### 4. Практическая работа. Критерии оценивания.

Отметка «5» - работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности проведения измерений, заполнения таблиц, графиков и др.; правильно и аккуратно выполнены все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Отметка «4» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Отметка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Отметка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 1. Дифференцированный зачёт

**1.1. Форма проведения:** письменная; деловая игра.

#### 1.2. Условия выполнения

Время выполнения задания: 2 академических часа. Прежде, чем приступить к выполнению задания, внимательно прочитайте Общие положения, алгоритм выполнения работы.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

##### **Информационные источники:**

- листы с подготовленными таблицами для заполнения

К занятиям в кабинетах допускаются обучающиеся, прошедшие инструктаж по ОТ. При проведении занятий обучающиеся должны выполнять все требования Устава колледжа; правила поведения в кабинетах, лабораториях и территории колледжа; расписание учебных занятий и распорядок дня; установленные режимы труда и отдыха. Обучающиеся должны строго выполнять требования пожарной безопасности; знать места расположения первичных средств пожаротушения и правила их использования.

#### 1.3. Пакет материалов для проведения дифференцированного зачёта

Перечень тем, контролируемых в ходе промежуточной аттестации.

1. Финансовая система Российской Федерации. Финансовые функции современного государства.
2. Пенсия, государственная пенсионная система в РФ. Виды пенсий.
3. Личный бюджет. Структура, способы составления и планирования личного бюджета. Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижения.
4. Сущность и структура банковской системы РФ. Роль ЦБ РФ и его функции.
5. Коммерческие банки, их функции и операции. Структура фондового рынка. Виды ценных бумаг. Фондовая биржа.
6. Банковские депозиты. Депозитный договор. Управление рисками по депозиту.
7. Кредиты, принципы кредитования. Виды банковских кредитов для физических лиц. Кредитный договор. Кредитная история. Коллекторские агентства.
8. Банковские операции для физических лиц. Обмен, перевод и хранение денег. Платежные системы. Виды платежных средств. Безопасность платежей.
9. Система страхования РФ. Виды страхования для физических лиц. Действия сторон договора страхования при наступлении страхового случая.
10. Формы мошенничества и способы минимизации рисков. Наказания за финансовое мошенничество. Как себя обезопасить от финансовых махинаций.
11. «Финансовая подушка безопасности». Этапы построения личного финансового плана.



## 2. Материалы деловой игры.

### Задания для групп

#### 1. Заполнить столбцы таблицы, обсудив в группах.

##### Группа № 1

Ситуация	Какие исходы возможны?	Что делать?
ВКонтакте 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 не жалко		
Вы получили СМС с текстом: <a href="http://gumms.ru/masha">http://gumms.ru/masha</a> «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		

<p>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?</p>		
<p>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?</p>		
<p>Ваша мама получила по электронной почте 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,</p>		

какое развитие ситуации возможно?		
-----------------------------------	--	--

### Группа № 3

Ситуация	Какие исходы возможны?	Правила правильного поведения
<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 непременное 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</p>		

<p>«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</p>		

предлагает бесплатное обучение и последующее «трудоустройство». У Вас есть банковская карта с небольшой суммой, подаренная родителями на совершеннолетие. Попробуете?		
---	--	--

**2. Составить «Памятку правильного поведения для минимизации рисков от действий финансовых мошенников».**

**3.Эталоны ответов обучающихся.**

**1. Заполненные таблицы**

**Группа № 1**

Ситуация	Какие исходы возможны?	Что делать?
<p>ВКонтакте 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 не жалко</p>	<p>С большой долей вероятности после отправки СМС со счета спишется гораздо больше, чем 1,5 руб. (Обычно – 200-300 руб., но предела нет.)</p>	<p>1. Проверяйте просьбы своих друзей! Уточните у Вашего контакта, отправлял ли он Вам сообщение. (Возможно, Ваш аккаунт взломан). 2. Прежде чем отправить СМС на короткий номер, узнайте стоимость исходящего СМС по данному короткому номеру (для этого есть сайты)</p>
<p>Вы получили СМС с текстом: <a href="http://ru-mms.ru/masha">http://ru-mms.ru/masha</a> «Я тебя люблю)))». Для просмотра MMS перейдите по ссылке .....(указывается</p>	<p>1.При переходе по ссылке, возможно, установится вирус, рассылающий СМС на короткие номера 2.Для подтверждения просмотра MMS</p>	<p>Не переходите по ссылкам в сообщениях с неизвестных номеров! Не открывайте файлы, пришедшие в MMS от неизвестных отправителей! Вирус может оказаться в</p>

адрес ссылки)	могут потребовать отправить СМС на короткий номер 3.Возможно, Вам написал кто-то знакомый	сообщении. Посоветуйтесь с родителями и установите на мобильный телефон антивирусную программу.
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.	1. Друзья за Вас порадуются, вы отдохнете, приедете домой и все будет хорошо). 2. Вернувшись домой, обнаружите, что квартира ограблена.	1. Ограничьте круг своего общения в социальных сетях хорошо знакомыми вам людьми. 2. Помните, что ваш аккаунт может быть взломан. 3. Не размещайте в социальных сетях косвенным образом информацию о том, что в вашей квартире длительное время никого не будет. При современных возможностях доступа к различным базам не составит большого труда узнать ваш адрес.
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?	По копии паспорта мошенники могут оформить кредит или другую финансовую сделку.	Ни в коем случае не передавайте копии своих паспортов! Не реагируйте на информацию подобного типа! Уходите с «навязчивых» сайтов!

## Группа №2

<b>Ситуация</b>	<b>Какие исходы возможны?</b>	<b>Что делать?</b>
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?	С большой долей вероятности купюры могут оказаться фальшивыми! Что ж, кассиры «сомнительных обменников» иногда «ошибаются». Особенно, если им это выгодно!	Не проводите финансовые операции в сомнительных местах! Обращайтесь в надежные банки или обменные пункты, имеющие лицензии и оборудованные видеокамерами.

<p>Деньги проверили, сделка состоялась. Все хорошо?</p>		
<p>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?</p>	<p>«Заговор спроса и предложения». Мошенники сбыли свой товар, заработав на Вас.</p>	<p>Не соглашайтесь на предложения мало знакомых людей поучаствовать в торговле с целью быстрого заработка. Вы рискуете остаться без денег с ненужным Вам товаром.</p>
<p>Ваша мама получила по электронной почте письмо, в котором сотрудник какого-то банка на плохом английском языке сообщает потрясающую новость: Смирнова Ирина, Ваша</p>	<p>Конечно, это мошенники! Вряд ли они будут отвечать на звонки и письма, если Смирнова Ирина все же решится уплатить «накладные» расходы</p>	<p>Игнорируйте подобные письма! Не вступайте в контакт с мошенниками - пользователями, особенно, если они мало имеют дела с Интернетом. Надо понимать, что «по другую</p>

<p>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>сторону» переписки находятся анонимы, готовые представиться кем угодно, лишь бы заработать на этом.</p>
--	--	--

### Группа № 3

<b>Ситуация</b>	<b>Какие исходы возможны?</b>	<b>Правила правильного поведения</b>
<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>Возможно, что подобная акция действительно проводится. А возможно – это мошенники, и со счета при отправке СМС будет списаться довольно большая сумма, причем совсем не на благотворительность!</p>	<p>Уточняйте информацию о благотворительных акциях! Если сообщение показалось Вам подозрительным, перепроверьте информацию в Интернете или через известные благотворительные организации</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</p>	<p>После покупки карт и сообщения их номеров другим лицам карты будут активированы, но не на Ваш номер.</p>	<p>Не перезванивайте! Помните, что если вы не слушаете «Русское Радио», не участвуете в их конкурсах, то и на какой-либо приз вы рассчитывать не можете. Будьте бдительны, и все будет хорошо!</p>



<p>номиналом 1000 рублей, позвонить по номеру*****.</p> <p>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!</p> <p>У Вас всего 10000 рублей. Вы копили их 2 года! Попробуете приумножить капитал?</p>	<p>Данный клуб - финансовая пирамида! Выгода от участия в ней не только сомнительна. Создание финансовой пирамиды преследуется законом!</p>	<p>Не верьте создателям пирамиды! Их интерес – обогатиться за Ваш счет, а не преумножить Ваше состояние! В любой момент пирамида может «лопнуть», тем более, это противозаконно. Участие в финансовых пирамидах не приведет Вас к финансовой независимости!</p>

#### Группа № 4

Ситуация	Какие исходы	Правила правильного
----------	--------------	---------------------

	<b>возможны?</b>	<b>поведения</b>
<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>Если Вы сообщите эти данные, то с карты мошенники спишут деньги</p>	<p>Будьте внимательны и недоверчивы в данном вопросе! Запомните, что никто не имеет права узнавать у вас такую личную информацию, тем более посредством телефона или почты. Даже работникам банка вы не должны сообщать свой пин-код. И старайтесь его нигде не записывать, а хранить в памяти. Блокировать карту надо немедленно в случае её утери!</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>Заказчик, скорее всего, исчезнет, как только получит взнос.</p>	<p>Не доверяйте тем, кто предлагает большие деньги при минимальном вложении труда. Это мошенничество. Никогда при трудоустройстве не соглашайтесь платить за что-либо! Деньги должны платить вам, а не вы! Это непреложное правило!</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.</p>	<p>Возможны проблемы с программным обеспечением – несвоевременное срабатывание заявок, зависание платформы, ошибки и пр. Под видом «случайных» зависаний торгового терминала, проскальзывания вполне могут скрываться попытки брокера закрыть позицию трейдера с убытком.</p>	<p>Не стоит пытаться заработать на Forex! Сегодня в интернете покупается и продается абсолютно все. Поэтому доверять отзывам и довольным комментариям в социальных сетях нельзя ни в коем случае.</p>

Попробуете?		
-------------	--	--

**2. «Памятка правильного поведения для минимизации рисков от действий финансовых мошенников»:**

- Не игнорируйте сообщения о мошенниках, получаемые из средств массовой информации и социальных сетей;
- Критически относитесь к финансовым просьбам незнакомых людей;
- Думайте о последствиях своего решения;
- Знайте о своих слабых сторонах; помните, что мошенники – прекрасные психологи;
- При наличии опасности пострадать от финансового мошенника, не вступайте с ним в контакт; если контакт уже есть, то прервите его;
- Будьте внимательны!

**4. Зачетная ведомость.**

Оценка запланированных результатов по учебной дисциплине

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>
У1. применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;	применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни, оперирует в практической деятельности и повседневной жизни экономическими категориями;
У2. анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа;	анализирует и извлекает информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа;
У 3. сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;	сопоставляет свои потребности и возможности, оптимально распределяет свои материальные и трудовые ресурсы, составляет семейный бюджет и личный финансовый план;
У4. производить расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции;	производит расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции;
У5. применять знания о кредите, учете кредита в личном финансовом плане;	применяет знания о кредите, учете кредита в личном финансовом плане;
У6. оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;	оценивает и принимает ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;
У7. распознавать финансовое мошенничество.	применяет знания о кредите, учете кредита

	в личном финансовом плане;
31. финансовую систему Российской Федерации;	раскрывает сущность финансовой системы Российской Федерации;
32. финансовые функции современного государства;	перечисляет основные финансовые функции современного государства;
33. основные элементы банковской системы РФ;	называет основные элементы банковской системы РФ;
34. виды банковских депозитов;	знает виды банковских депозитов;
35. принципы кредитования, виды банковских кредитов;	знает принципы кредитования, называет виды и формы кредитования;
36. систему страхования РФ, виды страхования для физических лиц;	знает систему страхования РФ, виды страхования для физических лиц;
37. способы инвестирования, доступные физическим лицам;	знает способы инвестирования, доступные физическим лицам;
38. пенсионное обеспечение;	знает виды пенсий, государственную пенсионную систему в РФ;
39. налоговую систему РФ;	знает основы налогового регулирования; налоговые вычеты для физических лиц;
310. расчетно-кассовые операции;	знает расчетно-кассовые операции банков;
311. формы мошенничества и способы минимизации рисков.	дает определение понятию риска; называет формы мошенничества и способы минимизации рисков.
Осваиваемые элементы ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Осваиваемые элементы ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Осваиваемые ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие.
Осваиваемые элементы ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.
Осваиваемые элементы ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Осваиваемые элементы ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
Осваиваемые элементы ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды,	содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	действует в чрезвычайных ситуациях.
Осваиваемые элементы ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	использует информационные технологии в профессиональной деятельности.
Осваиваемые элементы ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **Критерии оценивания выполненной работы:**

Оценка «5» – 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.

Оценка «4» – работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности заполнения таблиц, правильно и аккуратно, с небольшими неточностями, выполнены все записи, таблицы, получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «3» – работа выполнена не в полном объеме, с частичным соблюдением алгоритма выполнения: без последовательности заполнения таблиц, с небольшими неточностями выполнены все записи, таблицы, частично получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» – работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА  
ОП.12. «Основы финансовой грамотности»

Условия проведения: промежуточная аттестация.

**1.1. Форма проведения:** письменная; деловая игра.

**1.2. Условия выполнения**

Время выполнения задания: 2 академических часа. Прежде, чем приступить к выполнению задания, внимательно прочитайте Общие положения, алгоритм выполнения работы.

**Оборудование учебного кабинета:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

**Информационные источники:**

- листы с подготовленными таблицами для заполнения

К занятиям в кабинетах допускаются обучающиеся, прошедшие инструктаж по ОТ. При проведении занятий обучающиеся должны выполнять все требования Устава колледжа; правила поведения в кабинетах, лабораториях и территории колледжа; расписание учебных занятий и распорядок дня; установленные режимы труда и отдыха. Обучающиеся должны строго выполнять требования пожарной безопасности; знать места расположения первичных средств пожаротушения и правила их использования.

### Инструкция для обучающихся:

Уважаемые студенты! Вашему вниманию представляются материалы деловой игры для дифференцированного зачета.

### Технические средства обучения:

- телевизор;
- компьютер.

### Информационные источники, допустимые к использованию на экзамене:

- листы с подготовленными таблицами для заполнения

### Пакет преподавателя:

Материалы деловой игры

Электронный журнал учебной группы

Зачетная ведомость

### 1.3. Пакет материалов для проведения дифференцированного зачёта.

Перечень тем, контролируемых в ходе промежуточной аттестации.

1. Финансовая система Российской Федерации. Финансовые функции современного государства.
2. Пенсия, государственная пенсионная система в РФ. Виды пенсий.
3. Личный бюджет. Структура, способы составления и планирования личного бюджета. Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижения.
4. Сущность и структура банковской системы РФ. Роль ЦБ РФ и его функции.
5. Коммерческие банки, их функции и операции. Структура фондового рынка. Виды ценных бумаг. Фондовая биржа.
6. Банковские депозиты. Депозитный договор. Управление рисками по депозиту.
7. Кредиты, принципы кредитования. Виды банковских кредитов для физических лиц. Кредитный договор. Кредитная история. Коллекторские агентства.
8. Банковские операции для физических лиц. Обмен, перевод и хранение денег. Платежные системы. Виды платежных средств. Безопасность платежей.
9. Система страхования РФ. Виды страхования для физических лиц. Действия сторон договора страхования при наступлении страхового случая.
10. Формы мошенничества и способы минимизации рисков. Наказания за финансовое мошенничество. Как себя обезопасить от финансовых махинаций.
11. «Финансовая подушка безопасности». Этапы построения личного финансового плана.

### 2. Материалы деловой игры.

#### Задания для групп

*Заполнить столбцы таблицы, обсудив в группах.*

#### Группа № 1

Ситуация	Какие исходы возможны?	Что делать?
ВКонтакте Вам приходит сообщение: «Привет!!! Я почти выигрываю в конкурсе «Лучшее фото к 8 марта», меньше процента не хватает!		

<p>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 не жалко</p>		
<p>Вы получили СМС с текстом: <a href="http://gumms.ru/masha">http://gumms.ru/masha</a> «Я тебя люблю!!!)». Для просмотра MMS перейдите по ссылке ..... (указывается адрес ссылки)</p>		
<p>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.</p>		
<p>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?</p>		

### Группа № 2

Ситуация	Какие исходы возможны?	Что делать?
<p>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?</p>		
<p>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?</p>		



<p>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!</p> <p>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?</p>		
<p>Ваша мама получила по электронной почте 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>		

### Группа № 3

Ситуация	Какие исходы возможны?	Правила правильного поведения
<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</p>		

<p>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 непременное 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>		

**Составить «Памятку правильного поведения для минимизации рисков от действий финансовых мошенников».**

### 3.Эталоны ответов.

#### 1. Заполненные таблицы

#### Группа № 1

Ситуация	Какие исходы возможны?	Что делать?
<p>ВКонтакте 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 не жалко</p>	<p>С большой долей вероятности после отправки СМС со счета спишется гораздо больше, чем 1,5 руб. (Обычно – 200-300 руб., но предела нет.)</p>	<p>1. Проверяйте просьбы своих друзей! Уточните у Вашего контакта, отправлял ли он Вам сообщение. (Возможно, Ваш аккаунт взломан). 2. Прежде чем отправить СМС на короткий номер, узнайте стоимость исходящего СМС по данному короткому номеру (для этого есть сайты)</p>
<p>Вы получили СМС с</p>	<p>1.При переходе по</p>	<p>Не переходите по ссылкам в</p>

<p>текстом:  <a href="http://ru-mms.ru/masha">http://ru-mms.ru/masha</a> «Я тебя люблю)))». Для просмотра MMS перейдите по ссылке .....(указывается адрес ссылки)</p>	<p>ссылке, возможно, установится вирус, рассылающий СМС на короткие номера          2.Для подтверждения просмотра MMS могут потребовать отправить СМС на короткий номер          3.Возможно, Вам написал кто-то знакомый</p>	<p>сообщениям с неизвестных номеров!          Не открывайте файлы, пришедшие в MMS от неизвестных отправителей!          Вирус может оказаться в сообщении.          Посоветуйтесь с родителями и установите на мобильный телефон антивирусную программу.</p>
<p>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.</p>	<p>1. Друзья за Вас порадуются, вы отдохнете, приедете домой и все будет хорошо).          2. Вернувшись домой, обнаружите, что квартира ограблена.</p>	<p>1. Ограничьте круг своего общения в социальных сетях хорошо знакомыми вам людьми.          2. Помните, что ваш аккаунт может быть взломан.          3. Не размещайте в социальных сетях косвенным образом информацию о том, что в вашей квартире длительное время никого не будет. При современных возможностях доступа к различным базам не составит большого труда узнать ваш адрес.</p>
<p>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?</p>	<p>По копии паспорта мошенники могут оформить кредит или другую финансовую сделку.</p>	<p>Ни в коем случае не передавайте копии своих паспортов! Не реагируйте на информацию подобного типа! Уходите с «навязчивых» сайтов!</p>

## Группа №2

Ситуация	Какие исходы возможны?	Что делать?
<p>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 расстроены выходите на</p>	<p>С большой долей вероятности купюры могут оказаться фальшивыми!          Что ж, кассиры «сомнительных обменников» иногда «ошибаются». Особенно, если им это выгодно!</p>	<p>Не проводите финансовые операции в сомнительных местах! Обращайтесь в надежные банки или обменные пункты, имеющие лицензии и оборудованные видеорекамерами.</p>

<p>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?</p>		
<p>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</p>	<p>«Заговор спроса и предложения». Мошенники сбыли свой товар, заработав на Вас.</p>	<p>Не соглашайтесь на предложения мало знакомых людей поучаствовать в торговле с целью быстрого заработка. Вы рискуете остаться без денег с ненужным Вам товаром.</p>

звонки не отвечает. Так же как и Александр. Почему?		
<p>Ваша мама получила по электронной почте 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>Конечно, это мошенники! Вряд ли они будут отвечать на звонки и письма, если Смирнова Ирина все же решится уплатить «накладные» расходы</p>	<p>Игнорируйте подобные письма! Не вступайте в контакт с мошенниками - пользователями, особенно, если они мало имеют дела с Интернетом. Надо понимать, что «по другую сторону» переписки находятся анонимы, готовые представиться кем угодно, лишь бы заработать на этом.</p>

### Группа № 3

<b>Ситуация</b>	<b>Какие исходы возможны?</b>	<b>Правила правильного поведения</b>
<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>Возможно, что подобная акция действительно проводится. А возможно – это мошенники, и со счета при отправке СМС будет списаться довольно большая сумма, причем совсем не на благотворительность!</p>	<p>Уточняйте информацию о благотворительных акциях! Если сообщение показалось Вам подозрительным, перепроверьте информацию в Интернете или через известные благотворительные организации</p>
<p>Вам сообщили: «Вам</p>	<p>После покупки карт и</p>	<p>Не перезванивайте!</p>

<p>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>сообщения их номеров другим лицам карты будут активированы, но не на Ваш номер.</p>	<p>Помните, что если вы не слушаете «Русское Радио», не участвуете в их конкурсах, то и на какой-либо приз вы рассчитывать не можете. Будьте бдительны, и все будет хорошо!</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,</p>	<p>Данный клуб - финансовая пирамида! Выгода от участия в ней не только сомнительна. Создание финансовой пирамиды преследуется законом!</p>	<p>Не верьте создателям пирамиды! Их интерес – обогатиться за Ваш счет, а не преумножить Ваше состояние! В любой момент пирамида может «лопнуть», тем более, это противозаконно. Участие в финансовых пирамидах не приведет Вас к финансовой независимости!</p>

<p>вы тоже получите проценты! И интересно, и выгодно! У Вас всего 10000 рублей. Вы копили их 2 года! Попробуете приумножить капитал?</p>		
--	--	--

#### Группа № 4

<b>Ситуация</b>	<b>Какие исходы возможны?</b>	<b>Правила правильного поведения</b>
<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>Если Вы сообщите эти данные, то с карты мошенники спишут деньги</p>	<p>Будьте внимательны и недоверчивы в данном вопросе! Помните, что никто не имеет права узнавать у вас такую личную информацию, тем более посредством телефона или почты. Даже работникам банка вы не должны сообщать свой пин-код. И старайтесь его нигде не записывать, а хранить в памяти. Блокировать карту надо немедленно в случае её утери!</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>Заказчик, скорее всего, исчезнет, как только получит взнос.</p>	<p>Не доверяйте тем, кто предлагает большие деньги при минимальном вложении труда. Это мошенничество. Никогда при трудоустройстве не соглашайтесь платить за что-либо! Деньги должны платить вам, а не вы! Это непреложное правило!</p>
<p>При выходе в Интернет Вам приходит сообщение-</p>	<p>Возможны проблемы с программным</p>	<p>Не стоит пытаться заработать на Forex!</p>



<p>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>	<p>обеспечением – несвоевременное срабатывание заявок, зависание платформы, ошибки и пр. Под видом «случайных» зависаний торгового терминала, проскальзывания вполне могут скрываться попытки брокера закрыть позицию трейдера с убытком.</p>	<p>Сегодня в интернете покупается и продается абсолютно все. Поэтому доверять отзывам и довольным комментариям в социальных сетях нельзя ни в коем случае.</p>
--	---	--

## **2. «Памятка правильного поведения для минимизации рисков от действий финансовых мошенников»:**

- Не игнорируйте сообщения о мошенниках, получаемые из средств массовой информации и социальных сетей;
- Критически относитесь к финансовым просьбам незнакомых людей;
- Думайте о последствиях своего решения;
- Знайте о своих слабых сторонах; помните, что мошенники – прекрасные психологи;
- При наличии опасности пострадать от финансового мошенника, не вступайте с ним в контакт; если контакт уже есть, то прервите его;
- Будьте внимательны!

## **4. Критерии оценки ответов обучающихся**

Оценка «5» – 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.

Оценка «4» – работа выполнена в полном объеме, с соблюдением алгоритма выполнения: последовательности заполнения таблиц, правильно и аккуратно, с небольшими неточностями, выполнены все записи, таблицы, получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «3» – работа выполнена не в полном объеме, с частичным соблюдением алгоритма выполнения: без последовательности заполнения таблиц, с небольшими неточностями выполнены все записи, таблицы, частично получены результаты в соответствии с поставленной целью.

Оценка «2» – работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

## **5. Зачетная ведомость.**

## Оценка запланированных результатов по учебной дисциплине

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>
У1. применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;	применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни, оперирует в практической деятельности и повседневной жизни экономическими категориями;
У2. анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа;	анализирует и извлекает информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа;
У 3. сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план;	сопоставляет свои потребности и возможности, оптимально распределяет свои материальные и трудовые ресурсы, составляет семейный бюджет и личный финансовый план;
У4. производить расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции;	производит расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции;
У5. применять знания о кредите, учете кредита в личном финансовом плане;	применяет знания о кредите, учете кредита в личном финансовом плане;
У6. оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;	оценивает и принимает ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;
У7. распознавать финансовое мошенничество.	применяет знания о кредите, учете кредита в личном финансовом плане;
31. финансовую систему Российской Федерации;	раскрывает сущность финансовой системы Российской Федерации;
32. финансовые функции современного государства;	перечисляет основные финансовые функции современного государства;
33. основные элементы банковской системы РФ;	называет основные элементы банковской системы РФ;
34. виды банковских депозитов;	знает виды банковских депозитов;
35. принципы кредитования, виды банковских кредитов;	знает принципы кредитования, называет виды и формы кредитования;
36. систему страхования РФ, виды страхования для физических лиц;	знает систему страхования РФ, виды страхования для физических лиц;
37. способы инвестирования, доступные физическим лицам;	знает способы инвестирования, доступные физическим лицам;
38. пенсионное обеспечение;	знает виды пенсий, государственную пенсионную систему в РФ;

39. налоговую систему РФ;	знает основы налогового регулирования; налоговые вычеты для физических лиц;
310. расчетно-кассовые операции;	знает расчетно-кассовые операции банков;
311. формы мошенничества и способы минимизации рисков.	дает определение понятию риска; называет формы мошенничества и способы минимизации рисков.
Осваиваемые элементы ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Осваиваемые элементы ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Осваиваемые ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие.
Осваиваемые элементы ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.
Осваиваемые элементы ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Осваиваемые элементы ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
Осваиваемые элементы ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях.
Осваиваемые элементы ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	использует информационные технологии в профессиональной деятельности.
Осваиваемые элементы ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

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

**Комплект контрольно-оценочных средств  
по учебной дисциплине**

**ОП.13 Детское, школьное и диетическое питание**

по профессии СПО базовой подготовки:

43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер профиля среднего профессионального образования (*базовой подготовки для профессий СПО*) программы учебной дисциплины ОП.13 Детское школьное и диетическое питание.

**Разработчики:**

**Организация-разработчик:** КГА ПОУ «ДИТК»

**Разработчик:** *Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель*

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «16» сентября 2021 г.

Председатель \_\_\_\_\_ /Кобылкевич Е.Ю./.

### 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 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5  ОК 1-11	У1 органолептически оценивать качество продуктов используемых для детского, школьного и диетического питания; У2 принимать организационные решения по процессам приготовления детского, школьного и диетического питания.	31 ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 32 классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; 33 классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; 34 классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; 35 методы организации производства детского, школьного и диетического питания; 36 требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; 37 основные критерии оценки качества готовых блюд детского, школьного и диетического питания; 38 температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд детского, школьного и диетического питания; 39 варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания; 310 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; 311 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд детского, школьного и диетического питания; 312 технологию приготовления блюд детского, школьного и диетического питания; 313 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд детского, школьного и диетического питания;

		314 правила подбора соусов к различным группам блюд детского, школьного и диетического питания; 315 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения изделий и блюд детского, школьного и диетического питания.
--	--	--

**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.

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 рестораторов и отельеров России [http://www.frio.ru;](http://www.frio.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/](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](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 кишечника;
- 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<sup>б</sup>;
- 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<sup>б</sup>;
- 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<sup>б</sup>;

в) № 4;

г) № 3.

**49. При производстве лаков, красителей, растворителей назначают рацион:**

а) № 3;

б) № 2а;

в) № 4;

г) № 4<sup>б</sup>.

**50. Для работников, работающих в условиях воздействия ртути, двуокиси марганца, сероуглерода назначается рацион:**

а) № 5;

б) № 4<sup>б</sup>;

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	16. в	31. г	46. в
2. б	17. г	32. б	47. а
3. г	18. б	33. г	48. в
4. б	19. а	34. г	49. г
5. а	20. а	35. б	50. а
6. г	21. г	36. а	51. а
7. а	22. б	37. б	52. в
8. в	23. в	38. г	53. в
9. в	24. б	39. а	54. в
10. г	25. в	40. б	55. б
11. б	26. в	41. г	56. г
12. б	27. б	42. а	57. в
13. б	28. в	43. б	58. в
14. в	29. а	44. б	59. в
15. а	30. в	45. б	60. б

### Оценки запланированных результатов по общепрофессиональной дисциплине

Результаты обучения	Критерии оценки
<p>31 ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>32 классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>33 классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>34 классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>35 методы организации производства детского, школьного и диетического питания;</p> <p>36 требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>37 основные критерии оценки качества готовых блюд детского, школьного и диетического питания;</p> <p>38 температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд детского, школьного и диетического питания;</p> <p>39 варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания;</p> <p>310 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>311 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд детского, школьного и диетического питания;</p> <p>312 технологию приготовления блюд детского, школьного и диетического питания;</p> <p>313 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд детского, школьного и диетического питания;</p> <p>314 правила подбора соусов к различным группам блюд детского, школьного и диетического питания;</p> <p>315 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения изделий и блюд детского, школьного и диетического питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>
<p>У1 органолептически оценивать качество продуктов используемых для детского, школьного и диетического питания;</p> <p>У2 принимать организационные решения по процессам приготовления детского, школьного и диетического питания.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов,</p>

	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 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.



МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

**Контрольно-оценочные средства  
по учебной дисциплине  
ОП.14 Кухни народов мира**

по профессии СПО базовой подготовки  
43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2021 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер профиля среднего профессионального образования (*базовой подготовки для профессий СПО*) программы учебной дисциплины ОП.14 Кухни народов мира.

**Разработчики:**

**Организация-разработчик:** КГА ПОУ «ДИТК»

**Разработчик:** *Кобылкевич Елена Юрьевна, преподаватель*

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «16» сентября 2021 г.

Председатель \_\_\_\_\_ */Кобылкевич Е.Ю./*

## Пояснительная записка

В результате аттестации общепрофессиональной дисциплины «Кухни народов мира», осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5  ОК 1-11	У1 проверять органолептическим способом качество продуктов; У2 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд национальной и зарубежной кухонь; У3 использовать различные технологии приготовления и оформление блюд национальной и зарубежной кухонь с учетом специфики приготовления и подачи блюд; У4 оценивать качество блюд национальной и зарубежной кухонь; У5 выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	31 основные факторы, формирующие основу национальной кухни; 32 роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; 33 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд; 34 правила проведения бракеража; 35 правила охлаждения и хранения блюд национальной и зарубежной кухонь; 36 температурный режим хранения; 37 требования к качеству; 38 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### Форма проведения:

Дифференцированный зачет проводится в форме контрольных вопросов.

### Условия выполнения:

Время выполнения задания: 45 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, экзаменационная ведомость, ручка.

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](http://www.apfi.ru/alliance/members/akr;);
3. Федерация рестораторов и отельеров России <http://www.frio.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/](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](https://vuzlit.ru/2313788/tehnologiya_prigotovleniya_blyud_detskogo_pitaniya)

### **Пакет экзаменатора:**

Перечень вопросов (тем), выносимых на дифференцированный зачет:

Варианты контрольных работ для текущей аттестации:

#### **Вариант 1**

1. Национальная кулинария как часть национальной кухни. Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов. Современные тенденции развития национальных кухонь.
2. Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.

#### **Вариант 2**

1. Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки.
2. Ассортимент и технология основных групп блюд испанской кухни. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд.

#### **Вариант 3**

1. Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Ассортимент и технология подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.

#### **Вариант 4**

1. Кухня народов Франции.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

#### **Вариант 5**

1. Кухня Японии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.

#### **Вариант 6**

1. Кухня народов Китая. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
2. Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий китайской кухни.

#### **Вариант 7**

1. Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
2. Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.

#### **Вариант 8**

1. Характерные черты национальной грузинской кухни.
2. Технология традиционных холодных и первых блюд грузинской кухни.

#### **Вариант 9**

1. Кулинарные традиции Италии. Ассортимент и особенности технологии основных блюд национальной итальянской кухни.

2. Характеристика ассортимента холодных и первых блюд национальной итальянской кухни. Особенности тепловой обработки продуктов.

#### **Вариант 10**

1. Основные особенности кухни народов Средней Азии (Киргизия, Таджикистан, Туркмения).
2. Основные виды сырья. Традиционные способы кулинарной обработки.

#### **Вариант 11**

1. Кухня Китая. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд китайской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.

#### **Вариант 12**

1. Кухня Греции.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

#### **Вариант 13**

1. Кухня Египта.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

#### **Вариант 14**

1. Кухня Германии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

#### **Вариант 15**

1. Кухня Англии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

#### **Вариант 16**

1. Кухня Индии.
2. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.

#### **Вариант 17**

1. Корейская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд корейской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.

#### **Вариант 18**

1. Мексиканская кухня. Характеристика наиболее распространенных видов сырья и способов кулинарной обработки.
2. Ассортимент наиболее популярных блюд мексиканской кухни. Основные технологические приемы их изготовления и способы подачи.

#### **Вопросы для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет):**

1. Особенности и традиции французской кухни.
2. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд французской кухни.
3. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания во Франции.
4. Особенности и традиции итальянской кухни.
5. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд итальянской кухни.
6. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Италии.
7. Особенности и традиции испанской кухни.

- 8.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд испанской кухни.
9. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Испании
- 10.Особенности немецкой кухни.
- 11.Ассортимент и особенности приготовления национальных блюд немецкой кухни.
- 12.Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания немцев.
- 13.Культура питания в Англии.
- 14.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд английской и ирландской кухни.
15. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания англичан.
- 16.Особенности финской, норвежской, шведской и датской кухни.
- 17.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд финской, норвежской, шведской и датской кухни.
- 18.Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Скандинавских стран.
- 19.Особенности мексиканской кухни.
- 20.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд мексиканской кухни.
21. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания в Мексике.
- 22.Особенности и традиции китайской кухни.
- 23.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд китайской кухни.
24. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Китая.
- 25.Особенности и традиции японской кухни.
- 26.Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд японской кухни.
27. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Японии.

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

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

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.14 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД ПО СТАНДАРТАМ  
WORLDSKILLS**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

*Код и наименование профессии: 43.01.09 Повар, кондитер*

Дальнегорск, 2021 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер ОП.14 Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills.

**Разработчики:**

**Организация-разработчик:** КГА ПОУ «ДИТК»

**Разработчик:** Перельгина Оксана Константиновна, преподаватель



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
  - 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)
    - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
  - 4.1. Пакет материалов
  - 4.2. Критерии оценки

## 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебной дисциплины ОП.14 Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

31 - историю, современное состояние и перспективы движения WorldSkills International и Ворлдскиллс Россия («Молодые профессионалы») как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров;

32- понятие о компетенциях. Компетенции в системе разделения труда. Стандарты компетенций WorldSkills International;

33- современные и перспективные технологии и методики приготовления блюд с учетом требования стандарта компетенции WSI;

34- практику и методику организации и проведения соревнований (чемпионатов) «Молодые профессионалы»;

35- инновационные технологии приготовления;

36- современные подходы к практической реализации конкурсных заданий на чемпионатах по компетенции «Поварское дело» по стандартам WSR;

37- критерии и процедура оценивания по стандартам WSR;

38- критерии отбора участников чемпионатов и процедура оценивания по стандартам WSR;

39- правила проведения демонстрационного экзамена;

310- критерии оценки выполнения демонстрационного экзамена;

311- правила проведения Государственной итоговой аттестации;

312- технику безопасности и охрану труда при выполнении работ в кулинарном цехе.

Обучающийся должен уметь:

У1 выбрать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи;

У2 отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню конкурсного задания WorldSkills Russia;

У3 готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по технологическим картам;

У4 органолептически оценивать качество продуктов, для сложных блюд и изделий, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

У5 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

У6 готовить сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты и выпечку в ассортименте - темперировать шоколад, выполнять различные техники при работе с карамелью;

У7 рационально расходовать сырье и использовать пищевые отходы;

У8 составлять тайминг для реализации меню;

У9 оформлять, декорировать и подавать сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты в соответствии с требованиями стандартов WorldSkillsRussia;

У10 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

У11 рассчитывать время выполнения заданий с учетом тайминга.

Обучающийся должен иметь практический опыт:

Формируемые ОК:

ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

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

ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК. 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является экзамен.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Таблица 1

<b>Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции</b> <i>(коды образовательных результатов)</i>	<b>Показатели оценки результата</b> <i>Следует сформулировать показатели (раскрывается содержание работы)</i>
<b>Уметь:</b>	
<p>У1 выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи;</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Подготавливают рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Выбирают способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>Осуществляют поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>Способствуют сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действуют в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Пользуются профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>Подготавливают рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
<p>У 2 отбирать продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню конкурсного задания;</p> <p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>отбирают продукты, подходящие для приготовления блюд особого меню конкурсного задания;</p> <p>выбирают способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</p> <p>осуществляют поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>умеют работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</p> <p>содействуют сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действуют в чрезвычайных ситуациях.</p>

<p>У3 готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по технологическим картам;</p> <p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>готовят региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по технологическим картам;</p> <p>выбирают способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</p> <p>осуществляют поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>планируют и реализовывают собственное профессиональное и личностное развитие;</p> <p>содействуют сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действуют в чрезвычайных ситуациях.</p>
<p>У4 органолептически оценивать качество продуктов, для сложных блюд и изделий, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	<p>органолептически оценивают качество продуктов, для сложных блюд и изделий, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>выбирают способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</p> <p>осуществляют поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>
<p>У5 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>выбирают различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>выбирают способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</p> <p>осуществляют поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p> <p>осуществляют приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>
<p>У6 готовить сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты и выпечку в ассортименте - темперировать шоколад, выполнять различные техники при работе с карамелью;</p> <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>готовят сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты и выпечку в ассортименте - темперируют шоколад, выполняют различные техники при работе с карамелью;</p> <p>выбирают способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</p> <p>осуществляют поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения</p>

<p>ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>задач профессиональной деятельности; подготавливают рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>
<p>У7 рационально расходовать сырье и использовать пищевые отходы;</p>	<p>рационально расходуют сырье и используют пищевые отходы; выбирают способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; осуществляют поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; содействуют сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действуют в чрезвычайных ситуациях.</p>
<p>У8 составлять тайминг для реализации меню;</p>	<p>составляют тайминг для реализации меню; выбирают способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; осуществляют поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>
<p>У9 оформлять, декорировать и подавать сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты в соответствии с требованиями стандартов конкурса профессионального мастерства;</p>	<p>оформляют, декорируют и подают сложную холодную, горячую кулинарную продукцию, десерты в соответствии с требованиями стандартов конкурса профессионального мастерства; выбирают способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; осуществляют поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; планируют и реализовывают собственное профессиональное и личностное развитие;</p>
<p>У10 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p>	<p>оценивают качество и безопасность готовой продукции различными методами; выбирают способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; осуществляют поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; планируют и реализовывают собственное профессиональное и личностное развитие;</p>
<p>У11 рассчитывать время выполнения заданий с учетом тайминга.</p>	<p>рассчитывают время выполнения заданий с учетом тайминга. выбирают способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;</p>



	осуществляют поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; планируют и реализовывают собственное профессиональное и личностное развитие;
<b>Знать:</b>	
31- историю, современное состояние и перспективы движения «Молодые профессионалы» как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров;	Знают историю, современное состояние и перспективы движения «Молодые профессионалы» как инструмента развития профессиональных сообществ и систем подготовки кадров
32- понятие о компетенциях. Компетенции в системе разделения труда. Стандарты компетенций «Профессионалы»;	владеют понятиями о компетенциях. Компетенции в системе разделения труда. Стандарты компетенций «Профессионалы»;
33- современные и перспективные технологии и методики приготовления блюд с учетом требования стандарта компетенции;	знают современные и перспективные технологии и методики приготовления блюд с учетом требования стандарта компетенции конкурса профессионального мастерства;
34- практику и методику организации и проведения соревнований (чемпионатов) «Молодые профессионалы»;	Знают практику и методику организации и проведения соревнований (чемпионатов) «Молодые профессионалы»;
35- инновационные технологии приготовления;	Применяют инновационные технологии приготовления
36- современные подходы к практической реализации конкурсных заданий на чемпионатах по компетенции «Поварское дело» по стандартам конкурса профессионального мастерства;	Применяют современные подходы к практической реализации конкурсных заданий на чемпионатах по компетенции «Поварское дело» по стандартам конкурса профессионального мастерства;
37- критерии и процедура оценивания по стандартам конкурса профессионального мастерства;	Знают критерии и процедура оценивания по стандартам конкурса профессионального мастерства;
38- критерии отбора участников чемпионатов и процедура оценивания по стандартам конкурса профессионального мастерства;	Знают критерии отбора участников чемпионатов и процедура оценивания по стандартам конкурса профессионального мастерства;
39- правила проведения демонстрационного экзамена;	Знают правила проведения демонстрационного экзамена;
310- критерии оценки выполнения демонстрационного экзамена;	Знают критерии оценки выполнения демонстрационного экзамена;
311- правила проведения Государственной итоговой аттестации;	Знают правила проведения Государственной итоговой аттестации;
312- технику безопасности и охрану труда при выполнении работ в кулинарном цехе.	Соблюдают технику безопасности и охрану труда при выполнении работ в кулинарном цехе.

### 3.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Осваиваемые результаты	Метод контроля	Проверяемые результаты	Форма контроля
<b>Раздел 1 Перспективы движения WorldSkills International и Ворлдскиллс Россия</b>				
Тема 1.1 Официальные и нормативные документы чемпионатов WorldSkills International Россия	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Устный опрос Самостоятельная работа Практическая работа	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	5 семестр – контрольная работа 6 семестр - экзамен
Тема 1.2 Регламент, кодекс этики чемпионатов WorldSkills Россия	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Устный опрос Самостоятельная работа Практическая работа	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
Тема 1.3 Техническое описание чемпионатов WorldSkills International Россия	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Устный опрос Самостоятельная работа Практическая работа	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
<b>Раздел 2 Современные и перспективные технологии и методики приготовления блюд с учетом требования стандарта компетенции WSI</b>				
Тема 2.1 Приготовление холодных закусок по стандартам WorldSkills	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Устный опрос Самостоятельная работа Практическая работа	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
Тема 2.2 Приготовление первых блюд по стандартам WorldSkills	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Устный опрос Самостоятельная работа Практическая работа	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
Тема 2.3 Приготовление горячих рыбных блюд по стандартам WorldSkills	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Устный опрос Самостоятельная работа Практическая работа	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
Тема 2.4 Приготовление горячих блюд из мяса и птицы по стандартам WorldSkills	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	Устный опрос Самостоятельная работа Практическая работа	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	

	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	работа	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
Тема 2.5 Приготовление десерта по стандартам WorldSkills	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Устный опрос Самостоятельная работа Практическая работа	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
Тема 2.6 Приготовление хлебобулочных, кондитерских изделий по стандартам WorldSkills	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Устный опрос Самостоятельная работа Практическая работа	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	

### 3.1.1. Методы и критерии оценивания

*(указываются только те методы и их критерии оценивания, которые используются преподавателем в повседневной практике)*

#### 1. Устный опрос. Критерии оценивания.

Отметка 5 «отлично» - ответил на вопросы в объеме лекционного и дополнительного материала, дал полные грамотные ответы на все дополнительные вопросы.

Отметка 4 «хорошо» - грамотно изложил ответы на вопросы, но содержание и формулировки имеют отдельные неточности (допускается нечеткая формулировка определений), в полной мере ответил на заданные дополнительные вопросы.

Отметка 3 «удовлетворительно» - ответил на часть вопросов в объеме лекционного материала и ответил на часть дополнительных вопросов.

Отметка 2 «неудовлетворительно» - допустил ошибки в определении базовых понятий, исказил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы.

#### 2. Тестовое задание. Критерии оценивания.

Отметка 5 «отлично» - правильно выполнено 85 – 100 % заданий.

Отметка 4 «хорошо» - правильно выполнено 70 – 84 % заданий.

Отметка 3 «удовлетворительно» правильно выполнено 55 – 69 % заданий.

Отметка 2 «неудовлетворительно» - правильно выполнено 1 – 54 % заданий.

#### 3. Самостоятельная работа. Критерии оценивания.

Отметка 5 «отлично» - работа выполнена в полном объеме; учтены все требования к данной работе; самостоятельно поставлены цели и задачи работы, соответствующие заданной теме/проблеме; получены результаты в соответствии с поставленной целью; работа оформлена аккуратно и грамотно.

Отметка 4 «хорошо» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Отметка 3 «удовлетворительно» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Отметка 2 «неудовлетворительно» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы позволяет получить недостаточно результатов в соответствии с поставленной целью.

#### 4.Лабораторная работа. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» - отличные теоретические знания и полное соблюдение технологического процесса приготовления блюда; соответствие его требованиям к качеству и рецептуре; соблюдение правил санитарии и гигиены, правил ТБ; грамотное составление отчета по лабораторной работе.

Оценка 4 «хорошо» - хорошие теоретические знания по приготовления блюда и незначительные ошибки в технологии, исправленные самим обучающимся; исправимые недостатки по требованиям к качеству, соблюдение рецептуры; соблюдение правил санитарии и требований по технике безопасности; хорошее составление и оформление отчета по практической работе.

Оценка 3 «удовлетворительно» - удовлетворительные теоретические знания по приготовлению блюда, значительная помощь мастера п/о во время технологического процесса приготовления блюда; неисправные дефекты блюда, не влияющие на его вкусовые качества; полное соблюдения правил санитарии и гигиены, требования техники безопасности; удовлетворительное составление и оформление отчета по практической работе.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - грубое нарушение технологического процесса приготовления блюда, приведшее к несоответствию требований к качеству; нарушении правил санитарии и гигиены, требований техники безопасности; неудовлетворительное составление и оформления отчета по практической работе.

#### 5. Практическая работа. Критерии оценивания.

Оценка 5 «отлично» -отличные теоретические знания и полное соблюдение технологического процесса приготовления блюда; соответствие его требованиям к качеству и рецептуре; соблюдение правил санитарии и гигиены, правил ТБ; грамотное составление отчета по работе.

Оценка 4«хорошо»-обучающийся достаточно полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

Оценка 3 «удовлетворительно» - обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности; применяя теоретические знания при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

Оценка 2 «неудовлетворительно» - обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

#### **4.КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

##### **1.Дифференцированный зачёт**

**1.Форма проведения:** *(устная или письменная; если устная: собеседование, по билетам, по перечню вопросов, др.; если письменная: тест, задания на расчеты, выполнение чертежей и др.)*

##### **2.Условия выполнения**

Время выполнения задания: 90 минут

Оборудование учебного кабинета:материалы контрольной работы, посадочные места по количеству обучающихся.

Технические средства обучения: нет

Информационные источники: нет

Требования охраны труда:выполнение требований СанПин.

##### **3.Пакет материалов для проведения дифференцированного зачёта**

##### **Задания для оценки освоения Часть А – тестовые задания**

№ п/п	Вопросы
1.	Какова миссия движения Worldskills? А) привлечение внимания к рабочим профессиям и создание условий для развития высоких профессиональных стандартов. Б) сплочение молодежи. В) развитие предпринимательства..
2.	В каком городе России в 2013 году был организован первый всероссийский конкурс профессионального мастерства Worldskills? А) Москва Б) Тольятти В) Владивосток
3.	В каком городе России в 2019 году прошел международный чемпионат Worldskills? А) Москва Б) Новосибирск В) Казань
4.	Что включает в себя измеримые аспекты оценивания участников? А) Спецдежда соответствует требованиям, текстура компонентов блюда, наличие брака в работе. Б) Корректное использование мусорных баков, наличие брака в работе, стиль и креативность. В) Спецдежда соответствует требованиям, корректное использование мусорных баков,

	наличие брака в работе.
5.	В каких случаях участнику останавливают время? А) ему стало плохо, вышло из строя оборудование Б) участник очень сильно захотел кушать В) обнаружены скрытые дефекты продуктов
6.	Добавляют ли участнику потраченное при остановке время для выполнения конкурсного задания? А) нет. Б) Да, время сдвигается и прописывается отдельный тайминг. В) нет, если участник считает, что компенсация времени ему не нужна.
7.	Могут ли эксперты, находящиеся на площадке осуществлять дегустацию «вслепую»? А) да    Б) нет В) только если нет экспертов для «слепой дегустации»
8.	Сколько времени дается участнику на подачу блюда (время, когда открыто сервисное окно) А) 15 минут    Б) 10 минут    В) 5 минут
9.	13. Сколько штрафных минут дается и снимаются ли баллы? А) 10 минут, снимаются    Б) 10 минут, не снимаются    В) 5 минут, снимаются Г) 5 минут, не снимаются
10.	Оцениваются ли теоретические знания участника правил и норм WSR? А) да, оцениваются Б) нет, только практические В) да, оцениваются, если допущены ошибки при приготовлении блюд и изделий.
11.	Каким образом делятся конкурсанты на две группы (до обеда и после обеда)? А) по желанию Б) методом жеребьевки В) если в прошлом году до обеда, то в текущем году после обеда.
12.	Возможна ли подготовка продуктов на рабочем месте до начала конкурса? А) да    Б) нет    В) да, если большой ассортимент продуктов.
13.	Оценивается ли блюдо, если у участника обнаружен ингредиент не входящий в состав списка продуктов? А) по желанию судей Б) оценивается, если блюдо приготовлено качественно В) не оценивается.
14.	Сколько времени предоставляется участникам до начала каждого модуля для проверки качества и количества и подготовки ингредиентов? А) 25 минут    Б) 30 минут    В) 15 минут.
15.	19. Можно ли работать с ингредиентами во время проверки качества и количества? А) нет.    Б) по желанию.    В) да.
16.	За какое время необходимо по почте предоставить список ингредиентов организаторам площадки? А) 1 месяц.    Б) 1 неделю.    В) 3 дня.
17.	Какой ингредиент находится в черном ящике участник узнает за.....до начала конкурса. А) 1,5 часа.    Б) 10 минут ;    В) за два дня.
18.	Допустимо ли кухонное полотенце на переднике конкурсанта? А) да    Б) нет    В) да, если оно в цвет передника.
19.	23. Допустимы ли цветные элементы отделки на куртке (кителе) белого цвета? А) нет    Б) да.
20.	Сколько фартуков необходимо иметь участнику? А) один    Б) два    В) три.

21.	Какого цвета фартук надевают при сервировке и подаче блюда? А) синий Б) черный В) белый.
22.	Допускается ли одноразовый колпак? А) да Б) нет. В) только если он синего цвета.
23.	Температура тарелки для подачи холодных блюд и закусок? А) 1-14*С Б) -2-4*С. В) 14-46*С

### Часть Б. Ситуационные задания

Условия выполнения задач

Оборудование: чистый бланк технологической карточки, ручка, калькулятор

Литература для учащегося: нет

Техническое описание компетенции Поварское дело.

Инструкция. Внимательно прочитайте задание. Оцените предложенную производственную ситуацию. Ответьте на вопросы, указанные в задании.

#### Ситуационная задача № 1

Вы участник чемпионата WSR. Распределите полки холодильного шкафа, соблюдая товарное соседство: десерты, мясо, птица, п/ф высокой степени готовности, приготовленные на месте, яйца, п/ф из мяса, птицы и рыбы, фрукты, овощи, зелень (сырые), молочные продукты, гастрономия.

#### Часть В. Вставить пропущенные слова или словосочетания.

1. Прозрачные супы состоят из прозрачных бульонов и ....., которые готовят отдельно. ....на поверхности прозрачного бульона (консоме) не должно быть.
2. Гарнирами к прозрачным супам могут быть....
5. Отличительной особенностью супов-пюре является то, что для их приготовления продукты ....., поэтому супы имеют .....и нежную консистенцию.
6. Продукты, предназначенные для супов-пюре подвергают различным видам тепловой обработки:.....
7. Чтобы придать супам-пюре хороший вкус и нежную консистенцию, их заправляют .....
8. Протертые продукты соединяют с ..... для того, чтобы измельченные частицы находились во взвешенном состоянии и не оседали на дно.
9. При отпуске супов-пюре в тарелку можно положить ....., приготовленный из продуктов, входящих в состав супа. Отдельно можно подать....

### 3.Эталоны ответов

1. А
2. Б
3. В
4. В
5. А
6. Б, В
7. Б
8. Б
9. В
- 10.Б

- 11.Б
- 12.Б
- 13.В
- 14.В
- 15.А
- 16. Б
- 17.Б
- 18.Б
- 19.Б
- 20.Б
- 21.В
- 22.А
- 23.А

#### Часть В

1.полки Наименование группы

(верхняя) Десерты

Полуфабрикаты высокой степени готовности

Гастрономия, молочные продукты, яйца

Овощи, фрукты, зелень - сырые

(нижняя) Сырьё (мясо, птица, рыба) и полуфабрикаты из него

#### Часть В.

1. Гарнира
2. Жира
3. Гренки, мясо, яйцо, пельмени. (Ответ может быть иной)
4. Протирают, однородную
5. Варке, припусканию, тушению
6. Сливками, сливочным маслом, льезоном
7. Белым соусом
8. Гарнир

#### Критерии оценки ответов

Оценка 5 «отлично» - выполнено 100 % заданий части А + 50 % заданий части В + 50 % заданий части С

Оценка 4 «хорошо» - выполнено 70% заданий части А + 50% заданий части В

Оценка 3 «удовлетворительно» - выполнено 70 % заданий части А

Оценка 2 «неудовлетворительно» - выполнено менее 70 % заданий части А

#### 4. Зачетная ведомость



## 2.Экзамен

## Часть А – тестовые задания

№ п/п	Вопросы
1.	В какой стране зародилось движение Worldskills? А) Россия Б) Испания В) Греция
2.	В каком году зародилось движение Worldskills? А) 1976 Б) 1987 В) 1946
3.	В каком году Россия вступила в движение Worldskills? А) 1917 Б) 2021 В) 2012
4.	Сколько стран на сегодняшний день принимает участие в движении? А) 33 Б) 87 В) 250
5.	Какова миссия движения Worldskills? А) привлечение внимания к рабочим профессиям и создание условий для развития высоких профессиональных стандартов. Б) сплочение молодежи. В) развитие предпринимательства..
6.	В каком городе России в 2013 году был организован первый всероссийский конкурс профессионального мастерства Worldskills? А) Москва Б) Тольятти В) Владивосток
7.	В каком городе России в 2019 году прошел международный чемпионат Worldskills? А) Москва Б) Новосибирск В) Казань
8.	Что включает в себя измеримые аспекты оценивания участников? А) Спецдежда соответствует требованиям, текстура компонентов блюда, наличие брака в работе. Б) Корректное использование мусорных баков, наличие брака в работе, стиль и креативность. В) Спецдежда соответствует требованиям, корректное использование мусорных баков, наличие брака в работе.
9.	В каких случаях участнику останавливают время? А) ему стало плохо, вышло из строя оборудование Б) участник очень сильно захотел кушать В) обнаружены скрытые дефекты продуктов
10.	Добавляют ли участнику потраченное при остановке время для выполнения конкурсного задания? А) нет. Б) Да, время сдвигается и прописывается отдельный тайминг.

	В) нет, если участник считает, что компенсация времени ему не нужна.
11.	Могут ли эксперты, находящиеся на площадке осуществлять дегустацию «вслепую»? А) да Б) нет В) только если нет экспертов для «слепой дегустации»
12.	Сколько времени дается участнику на подачу блюда (время, когда открыто сервисное окно) А) 15 минут Б) 10 минут В) 5 минут
13.	13. Сколько штрафных минут дается и снимаются ли баллы? А) 10 минут, снимаются Б) 10 минут, не снимаются В) 5 минут, снимаются Г) 5 минут, не снимаются
14.	Оцениваются ли теоретические знания участника правил и норм WSR? А) да, оцениваются Б) нет, только практические В) да, оцениваются, если допущены ошибки при приготовлении блюд и изделий.
15.	Каким образом делятся конкурсанты на две группы (до обеда и после обеда)? А) по желанию Б) методом жеребьевки В) если в прошлом году до обеда, то в текущем году после обеда.
16.	Возможна ли подготовка продуктов на рабочем месте до начала конкурса? А) да Б) нет В) да, если большой ассортимент продуктов.
17.	Оценивается ли блюдо, если у участника обнаружен ингредиент не входящий в состав списка продуктов? А) по желанию судей Б) оценивается, если блюдо приготовлено качественно В) не оценивается.
18.	Сколько времени предоставляется участникам до начала каждого модуля для проверки качества и количества и подготовки ингредиентов? А) 25 минут Б) 30 минут В) 15 минут.
19.	19. Можно ли работать с ингредиентами во время проверки качества и количества? А) нет. Б) по желанию. В) да.
20.	За какое время необходимо по почте предоставить список ингредиентов организаторам площадки? А) 1 месяц. Б) 2 недели. В) 3 дня.
21.	Какой ингредиент находится в черном ящике участник узнает за.....до начала конкурса. А) 1,5 часа. Б) 10 минут ; В) за два дня.
22.	Допустимо ли кухонное полотенце на переднике конкурсанта? А) да Б) нет

	В) да, если оно в цвет передника.
23.	23. Допустимы ли цветные элементы отделки на куртке (кителе) белого цвета? А) нет Б) да.
24.	Сколько фартуков необходимо иметь участнику? А) один Б) два В) три.
25.	25. Какого цвета фартук надевают при сервировке и подаче блюда? А) синий Б) черный В) белый.
26.	Допускается ли одноразовый колпак? А) да Б) нет. В) только если он синего цвета.
27.	Температура тарелки для подачи холодных блюд и закусок? А) 1-14*С Б) -2-4*С. В) 14-46*С
28.	Температура тарелки для подачи горячих блюд и закусок? А) от 35*С и выше Б) 35-40*С В) 40-55*С
29.	Могут ли участники конкурса приносить личный комплект ножей? А) да Б) нет В) да, если их не меньше четырех
30.	Для принятия решений судьей... А) используется шкала оценок (0-3) с учетом эталонов для сравнения. Б) не используется шкала оценок (0-3) и нет эталонов для сравнения.
31.	За сколько минут эксперт, ответственный за хронометраж, объявляет участникам об открытии сервисного окна? А) 15 минут Б) 10 минут В) 5 минут.
32.	Обязательно ли наличие действующей медицинской книжки? А) да Б) нет В) если участник здоров, то мед.книжку ему иметь не обязательно.
33.	Длина рукава на белом поварском кителе? А) короткий рукав Б) не менее 3/4 В) только длинный рукав.
34.	Важен ли цвет фартука для участника при приготовлении блюда? А) да, черный Б) да, синий В) нет, не важен.
35.	Допускается ли на тарелке украшение из несъедобных компонентов? А) да; Б) нет; В) да, если в тон блюда.
36.	Сколько времени дается на выполнение демонстрационного экзамена без учета подготовки

	и уборки рабочего места и написания меню? А) 2 часа; Б) 4 часа; В) 6,5 часов.
37.	Является ли оставшееся готовое блюдо расточительностью? А) да Б) нет. В) нет, если его осталось не более 50 гр.
38.	Для чего подаются три идентичных сервированных тарелки? А) три тарелки для дегустации; Б) две тарелки для оценки измеримых показателей, одна для дегустации; В) одна тарелка для оценки измеримых показателей, две тарелки для дегустации
39.	Каким способом производят замес теста для рыбной кулебяки? А) опарным способом; Б) безопарным; В) разницы нет.
40.	За сколько минут эксперт, ответственный за хронометраж объявляет участникам об открытии сервисного окна? А) 15 минут Б) 10 минут В) 5 минут.
41.	Микрозелень- это А) цветы мяты; Б) декорирование блюда пищевыми цветами; В) молодые растения в фазе первых листьев.
42.	Алгоритм приготовления изомальта А) насыпают в сотейник и растапливают; Б) формуют украшения; В) добавляют краситель
43.	Технология приготовления соуса майонеза: А) Белки яиц помещают в неокисляющуюся посуду + горчица + кориандр + соль – растереть и не прекращая взбивания тонкой струйкой добавлять растительное масло. Б) Желтки яиц помещают в неокисляющуюся посуду + горчица+сахар+соль – растереть и не прекращая взбивания тонкой струйкой добавлять растительное масло, затем уксус. В) Белки яиц помещают в неокисляющуюся посуду + горчица + уксус+ соль – растереть и не прекращая взбивания тонкой струйкой добавлять растительное масло.
44.	Чем отличается мусс от желе? А) мусс – это горячее сладкое блюдо, а желе - холодное; Б) для желеирования мусса используют крахмал, а для желе – желатин. В) мусс взбивают на холоде в пышную пористую массу, а желе нет.
45.	Требования, предъявляемые к обуви конкурсанта: А) профессиональная безопасная обувь с открытым носком и зафиксированной пяткой; Б) профессиональная безопасная обувь с зафиксированной пяткой, допускаются «кроксы»/ «crocs»; В) профессиональная безопасная обувь с зафиксированной пяткой.

## Часть Б. Ситуационные задания

### Условия выполнения задач

Оборудование: чистый бланк технологической карточки, ручка, калькулятор

Литература для учащегося: нет

Техническое описание компетенции Поварское дело.

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Оцените предложенную производственную ситуацию. Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Решение задач включает применение теоретического материала и отражает объем проверяемых знаний и умений по профессиональной дисциплине.

#### Ситуационная задача № 1

Вы участник чемпионата WSR. Распределите полки холодильного шкафа, соблюдая товарное соседство: десерты, мясо, птица, п/ф высокой степени готовности, приготовленные на месте, яйца, п/ф из мяса, птицы и рыбы, фрукты, овощи, зелень (сырые), молочные продукты, гастрономия.

#### Ситуационная задача № 2

Вы участник чемпионата WSR. Приготовленный вами мусс отслоился (нижний слой – желе). Какая ошибка допущена и можно ли устранить брак?

#### Ситуационная задача № 3

Вы участник чемпионата WSR. Случайно вы просыпали на пол крупу, которая предназначалась для гарнира. Ваши действия.

## Часть В.

### Вставить пропущенные слова или словосочетания.

1. Для темперирования шоколада целесообразно использовать.....поверхность.  
(Материал)
2. Прозрачные супы состоят из прозрачных бульонов и ....., которые готовят отдельно.
3. ....на поверхности прозрачного бульона (консоме) не должно быть.
4. Гарнирами к прозрачным супам могут быть....
5. Отличительной особенностью супов-пюре является то, что для их приготовления продукты ....., поэтому супы имеют .....и нежную консистенцию.
6. Продукты, предназначенные для супов-пюре подвергают различным видам тепловой обработки:.....
7. Чтобы придать супам-пюре хороший вкус и нежную консистенцию, их заправляют .....
8. Протертые продукты соединяют с ..... для того, чтобы измельченные частицы находились во взвешенном состоянии и не оседали на дно.
9. При отпуске супов-пюре в тарелку можно положить ....., приготовленный из продуктов, входящих в состав супа. Отдельно можно подать....
10. Зразы отличаются от котлет....
11. Для приготовления зраз мясных рубленых подготовленное....., замоченный хлеб пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец молотый, хорошо перемешивают и ....., при этом масса обогащается воздухом, изделия получаются пышными.
12. Фаршем (начинками) для зраз рубленых могут быть.....
13. Дрожжевое тесто готовят ..... и ..... способом.

14. Тесто для кулебяки с рыбой готовят ..... способом.
15. Кулебяка имеет .....форму.
16. Перед выпечкой кулебяку .....для выхода пара, образующегося при выпечке.
17. При подготовке рабочего места необходимо проверить .....производственного стола, стеллажа.
18. Необходимо содержать свое рабочее место в ....., своевременно убирать с.....рассыпанные, разлитые продукты, жир.
19. Проверить .....резинового коврика под ногами.
20. Проверить .....контрольно-измерительных приборов.
21. Нельзя оставлять .....пароконвектомат без присмотра.
22. Отключайте блендер от сети перед .....
23. Запрещается погружать корпус ручного блендера в .....
24. Следите за тем, чтобы электрошнур блендера не.....
25. Начинайте обработку продуктов блендером на .....скорости.
26. Извлекайте электрошнуры .....руками, удерживая за....., а не за провод.
27. При обнаружении неисправности инструмента или оборудования, участнику.....приступить к выполнению задания.
28. При воспламенении пищи на плите, никогда не пробуйте гасить огонь.....
29. При открытии дверки пароконвектомата или духового шкафа соблюдайте осторожность, сначала.....
30. Для предотвращения травм при использовании планетарного миксера не допускайте соприкосновения насадок с.....
31. Не используйте любой прибор с .....шнуром питания.
32. Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие мясорубки .....или посторонними предметами.
33. Чтобы предотвратить ожоги паром крышку кастрюли необходимо открывать ....себя.
34. На одном рабочем месте для сбора отходов необходимо иметь .....мусорных бака.
35. Цветовая маркировка разделочных досок при проведении демонстрационного экзамена по стандартам WSR:  
Красный - ....., желтый - ....., белый - ....., зеленый - ....., синий -.....  
коричневый -.....

**1.Форма проведения:** письменная

**2.Условия выполнения:**

- 1.Инструкция для обучающихся:
- 2.Время выполнения: 180 минут
- 3.Оборудование учебного кабинета: материалы экзаменационной работы, посадочные места по количеству обучающихся.
- 4.Технические средства обучения: нет
- 5.Информационные источники, допустимые к использованию на экзамене: нет
- 6.Требования охраны труда: выполнение требований СанПин

**3.Пакет экзаменатора:**

3.1.Перечень тем (разделов), выносимых на экзамен:

1. Официальные и нормативные документы чемпионатов WorldSkillsInternational Россия
2. Регламент, кодекс этики чемпионатов WorldSkills Россия.
3. Техническое описание чемпионатов WorldSkills International Россия

4. Приготовление холодных закусок по стандартам

5. Приготовление первых блюд по стандартам WorldSkills

**Эталоны ответов:**

1. В Испании

2. 1946

3. 2012

4. 87

5. А

6. Б

7. В

8. В

9. А

10. Б, В

11. Б

12. Б

13. В

14. Б

15. Б

16. Б

17. В

18. В

19. А

20. Б

21. Б

22. Б

23. Б

24. Б

25. В

26. А

27. А

28. А

29. Б

30. А

31. В

- 32. А
- 33. Б
- 34. А
- 35. Б
- 36. Б
- 37. Б
- 38. Б
- 39. А
- 40. В
- 41. В
- 42. АВБ
- 43. Б
- 44. В
- 45. В

Часть В

1.полки Наименование группы

(верхняя) Десерты

Полуфабрикаты высокой степени готовности

Гастрономия, молочные продукты, яйца

Овощи, фрукты, зелень - сырые

(нижняя) Сырьё (мясо, птица, рыба) и полуфабрикаты из него

2. Взбивать массу начали рано, не дождавшись начала стабилизации. Брак устранить можно.

Снова темперировать массу, охладить и взбить до стабильной пены.

3. Необходимо попросить дополнительно сырье.

Часть В.

- 1. Мраморную
- 2. Гарнира
- 3. Жира
- 4. Гренки, мясо, яйцо, пельмени. (Ответ может быть иной)
- 5. Протирают, однородную
- 6. Варке, припусканию, тушению
- 7. Сливками, сливочным маслом, льезоном
- 8. Белым соусом
- 9. Гарнир
- 10. Наличием начинки



11. Мясо, выбивают
12. Яйцо с луком, грибы с луком, омлет
13. Опарным и безопарным способом
14. Опарным
15. Прямоугольную
16. Прокалывают
17. устойчивость

### 5. Экзаменационная ведомость.

Образец билета:

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»		
Утверждаю Заместитель директора _____ (Ф.И.О.) _____ (подпись) « ____ » _____ 20__ г.	Экзаменационный билет №1 по УД (индекс, название) Группа(ы) _____ Специальность: код, название	Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии Председатель _____ (Ф.И.О.) _____ (подпись) « ____ » _____ 20__ г.

Критерии оценки ответов обучающихся (*например*):

Отметка 5 «отлично» - продемонстрирован высокий уровень знаний и умений по всем трём вопросам билета, правильно решена практико-ориентированная задача.

Отметка 4 «хорошо» - продемонстрировано понимание основного содержания всех трех вопросов билета, правильно решена практико-ориентированная задача.

Отметка 3 «удовлетворительно» - продемонстрировано владение основным содержанием по двум вопросам билета, частично решена практико-ориентированная задача.

Отметка 2 «неудовлетворительно» - не продемонстрировано владение знаниями и умениями, не решена практико-ориентированная задача.

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств**

**учебной дисциплины**

ЕН.02 Информационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПКРС)

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2021

## 1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Информационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля.

КОС разработаны на основании положений:

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

программы учебной дисциплины Информационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности.

## 2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>
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.
З1. Правила техники безопасности и гигиенические требования при использовании средств ИКТ;
З2. Основные технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информационных объектов различного типа (текстовых, графических, числовых и других) с помощью современных программных средств;
З3. Возможности использования ресурсов сети Интернет для совершенствования профессиональной деятельности, профессионального и личностного развития;
З4. Назначение и технологию эксплуатации аппаратного и программного обеспечения, применяемого в профессиональной деятельности.
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 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
31. Правила техники безопасности и гигиенические требования при использовании средств ИКТ;	Тест	Тест
32. 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
33. 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. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	практическая работа	практическая работа
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	практическая работа	практическая работа
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	практическая работа	практическая работа
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	практическая работа	практическая работа
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	практическая работа	практическая работа
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую	практическая	практическая



Раздел 2. Тема 2.1. Общие вопросы методики использования ИКТ в образовательном процессе	<i>Практич</i>	<i>Практич</i>	<i>Практич</i>	<i>Практич</i>	<i>Практич</i>	<i>Практич</i>	<i>Практич</i>	<i>Практич</i>
Раздел 2. Тема 2.2. Методика применения современных технических средства обучения, контроля и оценки уровня физического развития, основанных на использовании компьютерных технологий	<i>Практич</i>	<i>Практич</i>	<i>Практич</i>	<i>Практич</i>	<i>Практич</i>	<i>Практич</i>	<i>Практич</i>	<i>Практич</i>

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 технических 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.			<i>Практич</i>	<i>Тест</i>			<i>Тест</i>	<i>Практич</i>	
Раздел 1. Тема 1.2. Технология обработки текстовой информации	<i>Практич</i>			<i>Тест</i>	<i>Тест</i>			<i>Практич</i>	<i>Практич</i>
Раздел 1. Тема 1.3. Технология обработки графической информации	<i>Практич</i>			<i>Тест</i>	<i>Тест</i>			<i>Практич</i>	<i>Практич</i>
Раздел 1. Тема 1.4. Технология обработки числовой информации	<i>Практич</i>			<i>Тест</i>	<i>Тест</i>			<i>Практич</i>	<i>Практич</i>
Раздел 1. Тема 1.5. Технология хранения, поиска и сортировки информации	<i>Практич</i>			<i>Тест</i>	<i>Тест</i>			<i>Практич</i>	<i>Практич</i>
Раздел 1. Тема 1.6. Мультимедийные технологии	<i>Практич</i>			<i>Тест</i>	<i>Тест</i>			<i>Практич</i>	<i>Практич</i>
Раздел 1. Тема 1.7. Компьютерные коммуникации	<i>Практич</i>		<i>Практич</i>	<i>Тест</i>		<i>Реферат</i>		<i>Практич</i>	<i>Практич</i>
Раздел 2. Тема 2.1.		<i>Практич</i>	<i>Практич</i>	<i>Тест</i>		<i>Тест</i>	<i>Тест</i>	<i>Практич</i>	

Общие вопросы методики использования ИКТ в образовательном процессе									
Раздел 2. Тема 2.2. Методика применения современных технических средства обучения, контроля и оценки уровня физического развития, основанных на использовании компьютерных технологий		<i>Практич</i>		<i>Тест</i>		<i>Тест</i>	<i>Тест</i>		<i>Практич</i>

## 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           | компьютеру                 |
| 2) считывание информации      | 4) модуляции и демодуляции |
| 3) для подключения принтера к |                            |

2. Во время исполнения прикладная программ хранится:

- |                  |                         |
|------------------|-------------------------|
| 1) в видеопамяти | 3) в процессоре         |
| 2) в ПЗУ         | 4) в оперативной памяти |

3. Какое устройство не является периферийным?

- |            |                 |
|------------|-----------------|
| 1) Сканер  | 3) Жесткий диск |
| 2) Принтер | 4) Модем        |

4. Для подключения компьютера к телефонной сети используется:

- |            |           |
|------------|-----------|
| 1) принтер | 3) модем  |
| 2) плоттер | 4) сканер |

5. При отключении компьютера информация стирается:

- |                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| 1) из оперативной памяти | 3) на компакт-диске |
| 2) на магнитном диске    | 4) из ПЗУ           |

6. Микросхема ПК в которой выполняются основные вычисления -

- |                 |               |
|-----------------|---------------|
| 1) Жесткий диск | 3) Видеокарта |
| 2) Процессор    | 4) Чипсет     |

7. Каково минимальное расстояние от глаз до экрана монитора?

- |          |          |
|----------|----------|
| 1) 20 см | 3) 60 см |
| 2) 40 см | 4) 80 см |

8. Как часто надо делать перерывы в работе при интенсивной работе за компьютером?

- |                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| 1) не делать вовсе | 3) каждые 3 часа  |
| 2) каждый час      | 4) каждые 5 часов |

9. Какие витамины необходимо употреблять с пищей во время интенсивной работы за компьютером?

- |             |               |
|-------------|---------------|
| 1) А, В6, F | 3) А, В12, D  |
| 2) А, В2, С | 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 ...
  - а) 5 минут;
  - б) 10 минут;
  - в) 15 минут;
  - г) 20 минут.
2. Курс информатики в начальной школе является ...
  - а) вводным;
  - б) ознакомительным;
  - в) пропедевтическим;
  - г) систематическим.
3. Знакомство с понятием «циклический алгоритм» начинается со сказки...
  - а) «Репка»;
  - б) «Колобок»;
  - в) «Красная шапочка»;
  - г) «Курочка Ряба».
4. Исполнитель Кукарача представлен в программно-методическом комплексе ...
  - а) «Мир информатики»;
  - б) «Роботландия»;
  - в) «Радуга в компьютере»;
  - г) «Азы информатики».
5. В алгоритмах повторение одного и того же действия несколько раз называется ...
  - а) ветвление;
  - б) цикл;
  - в) выбор;
  - г) порядок.
6. ... - главный объект проектной среды ЛогоМиры.
  - а) Черепашка;
  - б) Кукарача;
  - в) Робот;
  - г) Инопланетянин.
7. В программно-методическом комплексе «Мир информатики» выделяется ... содержательные линии.
  - а) одна;
  - б) две;
  - в) три;
  - г) четыре.
8. Преобразование одной формы представления информации в другую с сохранением смысла – это ...
  - а) перевод
  - б) кодирование
  - в) наблюдение
  - г) опыт
9. Декодируйте слово по коду Цезаря УСБГБ
  - а) трава
  - б) бгбсу
  - в) устье
  - г) фтава
10. Набор данных, хранящихся во внешней памяти компьютера и имеющих имя.
  - а) документ
  - б) каталог
  - в) файл
  - г) книга
11. Выберите предложение, которое не является суждением.
  - а) Петя – ученик первого класса.

- б) Во дворе бегают две собаки.  
 в) Сейчас небо голубое.  
 г) Сегодня отличная погода.
12. Если все шаги алгоритма выполняются последовательно один за другим, то это алгоритм ...  
 а) циклический  
 б) разветвляющийся  
 в) линейный  
 г) упорядоченный
13. По способу восприятия человеком различают следующие виды информации:  
 а) текстовую, числовую, графическую, табличную  
 б) научную, социальную, политическую, экономическую, религиозную  
 в) обыденную, производственную, техническую, управленческую  
 г) визуальную, звуковую, тактильную, обонятельную, вкусовую
14. Укажите, какая информация не является объективной:  
 а) на улице холодно  
 б) у кошки четыре лапы  
 в) поезд №23 Москва-Санкт-Петербург отправляется с 3-го пути  
 г) Париж - столица Франции
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	Size	Type	Date Modified
Практическое от антона	154 KB	Формат RTF	18.02.2004 21:12
Открытая презентация	73 KB	Презентация Microsoft Power...	14.04.2003 3:18
Наша галерея	432 KB	Презентация Microsoft Power...	14.04.2003 3:17
обработка	23 KB	Лист Microsoft Excel	10.11.1999 23:07
ручки на клавиатуре	408 KB	Документ Microsoft Word	17.05.2003 15:18
Приглашение	42 KB	Документ Microsoft Word	03.03.2003 20:48
Основные задачи анализа	43 KB	Документ Microsoft Word	07.02.2000 5:02
Вопросы к экзамену по инф...	27 KB	Документ Microsoft Word	17.05.2003 15:25
Print.Инструктивная карта	35 KB	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



4) 

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.

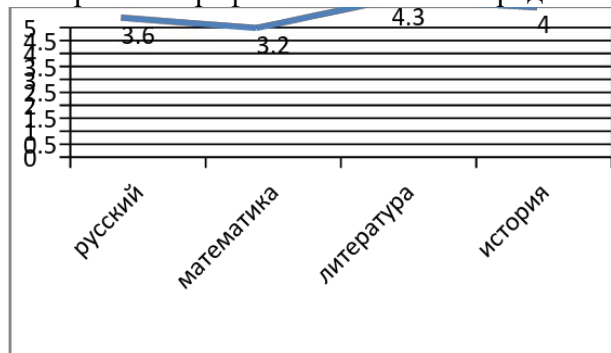
Задание 2. Выполнить расчеты в электронной таблице:

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 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

**Комплект**  
**контрольно-оценочных средств**  
**учебной дисциплины**  
**ОП.16 Экологические основы природопользования**  
*Общепрофессиональный цикл*  
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Дальнегорск, 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка	3
2.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
3.	Контрольно-оценочные средства для текущего контроля	5-32
4.	Контрольно-оценочные средства для промежуточного контроля	33-47
5.	Критерии оценивания КОС текущего и промежуточного контроля (промежуточной аттестации по учебной дисциплине)	48-49

## **1. Пояснительная записка к комплексу контрольно-оценочных средств по дисциплине**

Комплект контрольно-оценочных средств (далее – КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, осваивающих учебную дисциплину ОП.16 Экологические основы природопользования.

КОС разработан в соответствии требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», и рабочей программы учебной дисциплины ОП.16 Экологические основы природопользования.

В КОС входят контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля (устный опрос, тестовые задания, практические работы) и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта (*с оценкой.*)

При изучении дисциплины студент должен **знать:**

31. Принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
32. Условия устойчивого состояния экосистем;
33. Принципы и методы рационального природопользования;
34. Методы снижения хозяйственного воздействия на биосферу;
35. Методы экологического регулирования;
36. Организационные и правовые средства охраны окружающей среды.

**уметь:**

- У1. Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- У2. Осуществлять в общем виде оценку антропогенного воздействия на окружающую среду с учетом специфики природно-климатических условий;
- У3. Грамотно реализовывать нормативно-правовые акты при работе с экологической документацией

**Студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

- ОК1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

## 2. Паспорт оценочных средств

Наименование раздела или темы учебной дисциплины	Тип контроля	Формы контроля*	Коды предметных результатов
		текущий	
<b>Раздел 1. Теоретическая экология</b>			
Тема 1.1. Общая экология	Текущий	домашнее задание, устный опрос, тестирование, индивидуальные задания, самостоятельная работа	ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
<b>Раздел 2. Промышленная экология</b>			
Тема 2.1 Техногенное воздействие на окружающую среду	текущий	домашнее задание, устный опрос, индивидуальные задания	ОК 1-7, 9, 10
Тема 2.2 Охрана воздушной среды	текущий	домашнее задание, устный опрос, тестирование, индивидуальные задания	ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
Тема 2.3 Принципы охраны водной среды	текущий	домашнее задание, устный опрос, тестирование	ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
Тема 2.4 Твердые отходы	текущий	домашнее задание, устный опрос, тестирование	ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
Тема 2.5 Экологический менеджмент	текущий	домашнее задание, устный опрос	ОК 01, ОК 02, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
<b>Раздел 3. Система управления и контроля в области охраны окружающей среды</b>			
Тема 3.1. Юридические и экономические аспекты экологических основ природопользования	текущий	домашнее задание, устный опрос,	ОК 1-7, 9, 10
Тема 3.2. Экологическая стандартизация и паспортизация	текущий		ОК 1-7, 9, 10
<b>Раздел 4. Международное сотрудничество</b>			
Тема 4.1. Государственные и общественные организации по предотвращению разрушающих воздействий на природу	текущий	домашнее задание, устный опрос	ОК 1-7, 9, 10
Итоговая аттестация	промежуточный	Дифференцированный зачёт	

### 1. Контрольно-оценочные средства для текущего контроля

#### Вопросы для проведения фронтального устного опроса

**Занятие №4. Источники загрязнения, основные группы загрязняющих веществ в природе.**

1. 1872 г. - это?
2. 1913 г. - это?
3. Охрана природы?
4. Принципы охраны природы?
5. Природопользование?
6. Экологическое использование?
7. Экологическая безопасность?
8. Экологический кризис?
9. Основной принцип охраны природы?
10. Три принципа рационального управления природными ресурсами?
11. Природные ресурсы?
12. Задача рационального управления ПР?
13. Конечная цель охраны природы?
14. Использование ПР?
15. Парниковый эффект?
16. Озоновый слой, его роль?
17. Что относится к исчерпаемым ресурсам?
18. Что относится к неисчерпаемым ресурсам?
19. Что относится к невозобновимым ресурсам?
20. Что относится к возобновимым ресурсам?
21. 6 аспектов охраны природы?
22. Ноосфера?
23. Экосистема, ее виды?
24. Среда обитания?
25. Загрязнение?
26. Виды загрязнений?
27. Что относится к загрязнителям?
28. Природные загрязнения?
29. Антропогенные загрязнения?
30. Источники продовольственных ресурсов?

**Природные ресурсы и рациональное природопользование. Устный опрос.**

1. Какое значение имеет природа в жизни человека?
2. Чем отличается воздействие на природу людей от воздействия на нее животных?
3. Как изменялся характер воздействия людей на природу на разных этапах развития человеческого общества?
4. В чем принципиальное отличие в решении проблем рационального использования и охраны природы в развитых и развивающихся странах?
5. Приведите примеры рационального и нерационального природопользования в Алтайском крае, России.

**Занятие № 13. Проблема отходов.**

1. Экологическая безопасность?
2. Мероприятия по защите земель?
3. 2 меры по очистке воды?
4. Механический метод очистки воды?
5. Химический метод очистки воды?
6. Биологический метод очистки воды?
7. 3 вида очистки воздуха?
8. 4 меры по охране атмосферного воздуха?
9. Красная книга?
10. ООТ?
11. Классификация ООТ?
12. Животные, занесенные в Красную книгу России?
13. Растения, занесенные в Красную книгу России?
14. ООТ на территории РФ?
15. ООТ на территории Саратовской области?
16. Создание Красной книги в РФ?
17. Кадастр?
18. Характеристика земельного кадастра?
19. Характеристика водного кадастра?
20. Характеристика лесного кадастра?
21. Прямое и косвенное влияние человека на биоту?
22. Отходы?
23. Отличия понятий «отходы» и «отбросы»?
24. Классификация отходов?
25. Перечень опасных отходов, импорт которых на территории РФ запрещен?
26. Основные источники загрязнения атмосферы?
27. Основные источники загрязнения гидросферы?
28. Основные источники загрязнения литосферы?
29. Утилизация твердых отходов?
30. Роль мусороперерабатывающих отходов.

***Занятие №15. Экологический мониторинг окружающей среды.***

1. В чем вклад Русского географического общества по охране природы?
2. Когда был организован первый государственный заповедник в России?
3. Когда был организован первый государственный парк в мире?
4. Когда был создан первое Всероссийское общество охраны природы?
5. Первая конференция по международной охране природы?
6. Всемирный день защиты окружающей среды?
7. На что направлена деятельность международных организаций?
8. Лидер международного природоохранного движения?
9. Цель международного сотрудничества?
10. Когда был принят закон РФ «Об охране окружающей среды»?
11. С какого года издаются доклады в стране и регионах о состоянии окружающей среды в РФ?
12. Статья 42 Конституции РФ «Экологические права человека»?
13. Принципы экологического воспитания?

14. Экологическое воспитание?
15. Основные источники экологического права?
16. Экологическое право — важный инструмент сохранения и рационального использования окружающей среды?
17. Формы международного сотрудничества?
18. Основные направления России в международном сотрудничестве в деле охраны природы?
19. Роль ООН и ее подразделений в деле охраны природы?
20. Основные международные организации, играющие значительную роль в деле защиты природы?
21. Экологический мониторинг?
22. Основной принцип мониторинга?
23. Главная цель мониторинга?
24. Виды мониторингов?
25. Экологическая политика?
26. Характеристика локального (биоэкологического) мониторинга?
27. Характеристика глобального мониторинга?
28. Характеристика регионального (экосистемного) мониторинга?
29. Роль космического мониторинга?
30. Государственная система мониторинга окружающей среды?

### **Тесты для проведения текущего контроля**

#### ***Занятие № 1. Экология, как самостоятельная экологическая наука.***

Таблица «Глобальные проблемы современности, их последствия»

#### **Установите соотношение экологических проблем**

Массовое сведение лесов	Повышение средней $t^0$ атмосферы на несколько градусов
Кислотные дожди	Нарушение процесса круговорота кислорода и углерода в биосфере, гибель флоры и фауны, появление эрозий почвы, нарушение стока поверхностных вод.
Производство энергии	Выбросы в атмосферу огромного количества загрязняющих веществ
Отходы производства	Строительство плотин, перегораживание рек мешающих миграции проходных и полупроходных рыб, застаивание воды, повышение уровня воды, подтопление и т.д.
Сельское хозяйство	Соединения вызванные диоксидом серы и оксидом азота
Истощение озонового слоя	Использование различных ядохимикатов: пестицидов, гербицидов для уничтожения сорняков на полях с культурными растениями
Парниковый эффект	Чрезмерное проникновение солнечных лучей на Землю.

***Занятие № 3. Природные ресурсы и рациональное природопользование. Тестирование №1.***

(Выберите 1 вариант ответа)

**1.** Наука о взаимоотношениях живых организмов между собой и с различными факторами называется:

- а) геология                      б) орнитология      в) эмбриология      г) экология

**2.** Автором учения о биосфере является:

- а) В.И. Вернадский   б) В.Н. Сукачев   в) В.В. Докучаев   г) Б. Небел

**3.** (Выберите 1 вариант ответа)

Особо охраняемые законом пространства, пребывание в пределах которого, очень строго ограничено или запрещено, называется:

- а) Заказником                      б) Заповедником  
в) Национальным парком              г) памятником природы

**4.** Преднамеренным воздействием на природу является (-ются): а) вырубка лесов              б) землетрясения

- в) врыв подземных газов              г) кислотные дожди

**5.** В городах и промышленных центрах солнечная радиация сильно уменьшается из-за: а) озеленения города              б) большого количества народа

- в) задымленности воздуха              г) запыленности воздуха

**6.** (Выберите несколько вариантов ответа)

Сокращение видового разнообразия способствует:

- а) возникновение экосистем              в) разрушение мест обитания  
в) нарушение пищевых связей   г) вселение новых видов

**7.** Одной из причин разрушения озонового слоя являются:

- а) кислотные дожди              б) использование фреонов  
в) полеты вертолетов   г) загрязнение сточных вод

**8.** Любые используемые и потенциальные источники удовлетворения тех или иных потребностей общества называются:

- а) ритмами              б) ресурсами              в) рефлексами              г) рецепторами

**9.** Сохранению равновесия в биосфере способствует:

- а) уничтожение паразитов   б)  
создание агроэкосистем  
в) создание новых сортов растений  
г) внедрение в производство малоотходных технологий

**10.** Важнейшим свойством почвы является:

- а) плодородность              б) структура              в) состав              г) плотность

**11.** Газообразные выбросы металлургического комбината содержат сернистый газ, в этом случае можно предложить метод очистки выбросов:

- а) биологический   б) химический   в) физический   г) фильтрационный

**12.** Выбросы с экологической точки зрения представляют собой:

- а) процесс разрушения горных пород под действием землетрясений  
б) изменения вулканической активности на определенной территории  
в) городскую свалку бытовых и промышленных отходов  
г) поступление в окружающую среду любых загрязнителей



**13.** Согласно закону «Об охране окружающей среды», каждый гражданин имеет право на: а) загрязнение природной среды б) нарушение экосистем  
в) охрану здоровья г) получение информации о состоянии среды

**14.** Под экологической культурой граждан понимается (-ются) а) знания, необходимые для охраны окружающей среды

б) уровень сознательности граждан

в) экологическая грамотность, информированность, убежденность и активность в проведении рационального природопользования

г) «Зеленое движение» в мире

**15.** Самая крупная экосистема земного шара, оболочка Земли, характеризующаяся наличием жизни, называется:

а) Биосфера б) Геосфера

в) атмосфера г) архисфера

### ***Занятие №6. Рациональное использование и охрана водных ресурсов.***

Тестирование №2.

(Выберите 1 вариант ответа)

**Задание №1.** Отрицательное воздействие человека на биосферу проявляется в: а) поступлении в атмосферу фитонцидов растений

б) поддержании заповедников

в) увеличении количества диких

животных г) засолении и

опустынивании почв

**2.** Загрязнение атмосферы города в виде аэрозольной пелены, дымки, тумана, вызванное поступлением в нее большого количества выхлопных газов, пыли, дыма и других загрязняющих веществ, называется:

а) пылью б) дымом в) туманом г) смогом

**3.** Авария на атомной электростанции, на танкере, длительная засуха – все это примеры экологических (-ого):

а) природопользования б) катастроф в) мониторинга г) нововведений

**4.** Потеря местностью сплошного растительного покрова с невозможностью его восстановления, называется:

а) окультуриванием б) озеленением в) опустыниванием г) озонированием

**5.** К неисчерпаемым ресурсам относят ресурсы:

а) водные б) минеральные в) космические г) органические

**6.** Металл, бумагу, ткани, пластмассу можно подвергать вторичной переработке, так как это: а) только дает дешевый способ получения новых материалов

б) только уменьшает количество бытовых и промышленных отходов

в) позволяет экономить первичное сырье, энергию, уменьшать количество твердых

отходов г) только позволяет уменьшить объемы добычи полезных ископаемых

**7.** Состояние защищенности жизненно важных интересов личности, общества, природы и государства от реальных и потенциальных угроз, создаваемых антропогенным или естественным воздействием на окружающую среду, называются:

а) демографической опасностью б) информационной защитой в) экологической безопасностью в) социальной безопасностью

**8.** Система охраны дикой природы складывается из мер по:

а) истреблению редких животных б) сохранению среды обитания в) охране видов животных и растений от истребления в) загрязнению природной среды

**9.** Извержение вулканов относится к загрязнению:

а) механическому б) антропогенному в) естественному г) химическому

**10.** Современным способом промышленного производства, загрязняющим почву, является: а) обильный полив

б) рекультивация земель в) широкомасштабное применение ядохимикатов г) применение чрезмерно высоких доз минеральных удобрений

**11.** Искусственное воспроизводство леса – это:

а) вырубка лесов б) мероприятия по сохранению подростов лесов в) посев, посадка семян растений человеком г) самовосстановление леса

**12.** Загрязнение почвы тяжелыми металлами связано с:

а) использованием навоза как удобрения б) внесением пестицидов в) внесением фосфорных удобрений г) использованием этилированного бензина автомобилями

**13.** Основным химическим загрязнителем атмосферы является:

а) кислород б) углекислый газ в) угарный газ г) азот

**14.** Смысл верхних, наиболее плодородных горизонтов почвы водными потоками, называется поверхностной (-ым) \_\_\_\_\_ почвы

а) влажностью б) заболачиванием в) эрозией г) плодородием

**15.** Особо охраняемые законом пространства, пребывание в пределах которого, очень строго ограничено или запрещено, называется:

а) Заказником б) Заповедником в) Национальным парком г) памятником природы

### ***Занятие №8. Использование и охрана атмосферы, источники загрязнения***

#### **Тестирование № 3.**

▲ - выберите несколько вариантов ответа  
 ○ - выберите один вариант ответа

1. Автором учения о биосфере является ...  
 ○ а) В.И. Вернадский

О б) В.Н.

Сукачев О в)

В.В.

Докучаев О

г.) Б. Небел

2. Отрицательное воздействие человека на биосферу

проявляется в ... О а) поддержании заповедников

О б) увеличении количества диких

животных О в) засолении и

опустынивании почв

О г.) поступлении в атмосферу фитонцидов растений.

3. К естественным причинам экологических катастроф

относятся... О а) химические загрязнения

О б) технические

аварии О в)

извержение

вулканов

О г.) выбросы автотранспорта

4. Источником антропогенного загрязнения

является... О а) выпадение осадков

О б) сельское хозяйство

О в) круговорот химических

элементов О г.) разложение

органических веществ

5. Почва заслуживает бережного использования и охраны, т. к. она является ...

▲ а) невозобновляемым природным ресурсам

▲ б) основным источником получения продуктов питания для человека

▲ в) верхней частью гидросферы

▲ г) средой произрастания растений и обитания животных

6. Природопользование включает:

▲ а) воспроизводство природных ресурсов

▲ б) изучение физиологии растений

▲ в) охрану природных условий среды жизни человека

▲ г) развитие экономических стран

7. В состав биосферы входят

все... О а) животные

О б) минеральные

вещества О в) звезды

О г.) города

8. Нерациональное природопользование

приводит к ... О а) истощению природных ресурсов

О б) уменьшению добычи полезных

ископаемых О в) сохранению природных

ресурсов

О г.) очищению окружающей среды

9. Промышленные предприятия в настоящее время должны развиваться, внедряя...

▲ а) малоотходные технологии

- ▲ б) безотходные технологии
- ▲ в) загрязняющие вещества
- ▲ г) старые технологии

10. На территории заповедников запрещена... О а) научная работа

- О б) исследовательская работа
- О в) перепись видов
- О г.) охота

11. Основные принципы охраны окружающей среды изложены в ... О а) Декларации окружающей среды

- О б) Лесном кодексе
- О в) Законе РФ «Об охране окружающей природной среды»
- О г.) Законе РФ «О Земле и недрах»

12. Воздействие человека на природу с целью приспособления ее к своим потребностям называют вмешательством ...

- О а) стандартным
- О б) преднамеренным
- О в) глобальным
- О г.) экономическим

13. К передвижным антропогенным источникам загрязнения атмосферы относят...

- ▲ а) предприятия
- ▲ б) самолеты
- ▲ в) заводы
- ▲ г) автомобили

14. При выборе места для рационального размещения предприятий необходимо учитывать: О а) отсутствие привидений на местности

- О б) красоту солнечного заката
- О в) направление распространения выбросов из дымовых труб в атмосфере
- О г.) наличие поблизости учреждений культуры

15. Программа ООН по окружающей среде посвящена решению проблем:

опустыниванию планеты, деградации почвы, обезлесиванию, загрязнению мирового океана, т. е. проблемам современного экологического...

- О а) риска процветания
- О б) кризиса
- О г.) мониторинга

16. Самая крупная экосистема земного шара, оболочка Земли, характеризующаяся наличием жизни, называется...

- О а) биосферой
- О б)

геосферой  
 О в)  
 атмосферо  
 й О г.)  
 архисферо  
 й

**Занятие №9. Роль растений, рациональное их использование, охрана. Загрязнение и истощение лесов.**

Тестирование №4.

1. Главным виновником химического загрязнения воды является:
  - 1) водная эрозия;
  - 2) ветровая эрозия;
  - 3) человек;
  - 4) гниение растений.
2. Причиной обмеления малых рек является:
  - 1) севообороты;
  - 2) глубокая вспашка;
  - 3) вырубка лесов;
  - 4) строительство дорог.
3. Научно-технический прогресс:
  - 1) должен развиваться с учетом законов природы;
  - 2) должен устанавливать новые законы развития природы;
  - 3) не должен учитывать законы природы;
  - 4) развивается вне зависимости от развития природы.
4. В крупных городах основным источником загрязнения воздуха являются:
  - 1) тепловые электростанции;
  - 2) предприятия нефтехимии;
  - 3) предприятия строительных материалов;
  - 4) автотранспорт.
5. Экологически чистые источники энергии:
  - 1) тепловые электростанции;
  - 2) дизельные двигатели;
  - 3) атомные электростанции;
  - 4) солнечные батареи.
6. Самые крупные экологические катастрофы связаны с авариями в промышленности:
  - 1) атомной;
  - 2) нефтедобывающей;
  - 3) химической;
  - 4) металлургической.
7. Главный виновник уничтожения озонового
 

слоя:

  - 1) угарный газ;
  - 2) фреон;
  - 3) углекислый газ;
  - 4) сернистый газ.
8. Основная причина кислотных дождей – наличие в атмосфере Земли:
  - 1) угарного газа;

- 2) углекислого газа;
- 3) сернистого газа;
- 4) аэрозолей.

9. Созданию парникового эффекта способствует наличие в атмосфере Земли:

- 1) углекислого газа;
- 2) сернистого газа;
- 3) фреона;
- 4) аэрозолей.

10. Массовая гибель рыбы, при разливе нефти в водоемах, связана с уменьшением в воде:

- 1) световой энергии;
- 2) кислорода;
- 3) углекислого газа;
- 4) солености

### ***Занятие №11. Охраняемые природные территории.***

#### *Тестирование №5*

1. Антропогенным воздействием на биосферу сегодня является а) Радиоактивное загрязнение почвы предприятиями атомной отрасли б) Разрушения зданий при выходе цунами на сушу в) Уничтожение видов редких животных путем захвата их мест обитания г) Растущее количество мусора на орбитах вокруг Земли.

2. Период развития биосферы, когда главным фактором становится разумная человеческая деятельность, В.И. Вернадский назвал:

- а) экосисте мой
- б) обществ ом
- в) ноосфер ой
- г) тропосф ерой

3. К основным источникам энергии, активно используемым человеком, относятся...

- а) тепловая энергия
- б) энергия приливов и отливов
- в) ветровая энергия
- г) гидроэнергия

4. Солнечную радиацию, влажность, температуру, давление относятся к факторам...

- а) абиотическим
- б) биотическим
- в) антропогенным
- г) антропогенным

экологическим

5. К стихийным природным явлениям, которые могут быть источником экологической опасности, относятся...

а) авария на атомной электростанции б)

извержение вулкана

в)

землетрясение г)

авария

танкера

6. Степень мутности, запаха относится к показателям загрязнения воды ... а) микробиологическим

б)

кислотным

м в)

физическим

им г)

нейтральным

ным

7. Болезни нашего века отличаются от болезней прошлых столетий тем, что на первый план вышли...

а) сердечно-сосудистые и онкологические

заболевания б) инфекционные заболевания

в) заболевания пищеварительной

системы г) заболевания органов

дыхания

8. Повышение скученности городских жителей и дефицит регулярного их общения с природой может привести к ...

а) демографическому взрыву

б) инфекционным, аллергическим и другим

заболеваниям в) экологической устойчивости

г) экологической катастрофе

9. В РФ действует законодательный акт, регулирующий использование и охрану отдельных природных ресурсов - ..... кодекс

а)

социальный

б) земельный

в) пищевой

г) лесной

10. По масштабам обобщения информации различают

мониторинг ... а) глобальный

б)

пограничный

в)

региональный

ный

г) промежуточный

11. К передвижным антропогенным источникам загрязнения атмосферы относятся... а) заводы

б) кислотные

дожди в)

автомобили

г) временные предприятия

12. Меры по охране озонового слоя атмосферы требуют ... а) международного разрушения

б) сотрудничества всех

предприятий в) быстрого

реагирования всех стран

г) соглашение только нескольких стран

13. Растения оказывают влияние на ... а) режим

температур

б) ионизирующее

излучение

в) влажность воздуха

г) извержение вулканов

14. К биологическим загрязнителям воды относят... а) вибрацию

б)

бактерии

в)

вирус

г) шум

шум

шум

15. К факторам, определяющим тяжесть взаимодействия загрязняющего вещества, относят...

а) концентрацию

б)

саморазмножение

в)

самоуничтожение

г) устойчивость

16. Малоотходная и безотходная технологии должны обеспечить ... а) переработку отходов производства

б) выпуск новых видов продукции с учетом повторного использования

в) расширение территории производств

г) увеличение количества отходов

17. К возобновимым природным ресурсам относятся ... а) газ

б) нефть

в)



растительность

г)

животный

мир

18. Временно охраняемая природная территория, создаваемая для восстановления популяции одного или нескольких видов растений и животных, называется...

а) ареалом

б)

популяцией

в)

заказником

г)

сообщество

м

19. В океан попадают токсичные продукты при ... а) сжигании твердых отходов

б) захоронении ядовитых веществ в океане

в) строительстве водозаборных станций

г) освоении нефтяных месторождений вблизи океана

20. Скорость восстановления земельных ресурсов естественным путем ... а) не поддается измерению

б) исключительно мала

в) протекает в течение одного поколения

г) очень велика

***Занятие №13. Экологическое законодательство. Юридическая ответственность за экологическое правонарушение.***

Тестирование № 6.

▲ - выберите несколько вариантов ответа

○ - выберите один вариант ответа

1. Преднамеренное влияние человечества на свою среду обитания происходит при...

○ а) вспышке эпидемии гриппа

○ б) уничтожении девственных лесов

○ в) нежелания мужчин заводить семью

○ г.) несоблюдении правил дорожного движения

2. За счет автотранспорта в атмосферу города попадает много...

▲ а) аммиака

▲ б) озона

▲ в) оксида углерода

▲ г.) диоксида углерода

3. К факторам, снижающим плодородие почв, относят...

▲ а) мелиорацию

▲ б) рекультивацию

▲ в) засоление

▲ г.) эрозию

4. К продуцентам относят...

○ а) организмы, использующие энергию растений

б) живые существа, способные строить из неорганических материалов

в) живые организмы, различающие отмершие существа

г.) живые существа, использующие растительную продукцию

5. К естественным причинам экологических катастроф относятся...

а) химические загрязнения

б) технические аварии

в) извержение вулканов

г.) выбросы автотранспорта

6. Устойчивость биосферы на протяжении всей ее истории поддерживалась благодаря...

а) смене времен года

б) притоку солнечной энергии

в) влиянию Юпитера и Сатурна

г.)

7. Экономическим стимулированием в управлении природопользованием является ...

а) конфискация имущества

б) увеличение налога на природоохранные мероприятия

в) льготное кредитование на природоохранные мероприятия

г.) экологическое страхование предприятия

8. Процесс слежения за общемировыми процессами и явлениями в биосфере относится к функциям какого мониторинга...

а) глобального

б) базового

в) локального

г.) регионального

9. Источниками экологической опасности могут быть...

а) юридические лица

б) звезды

в) полезные ископаемые

г.) животные

10. Экологическое просвещение осуществляется посредством распространения среди населения...

а) информации о состоянии окружающей среды

б) публикацией в научных статьях

в) листовок о вреде курения

г.) знаний об экологической безопасности

11. Чтобы предотвратить работу предприятий, угрожающих экологической безопасности общества, органами государственной власти проводится...

а) регулярная сертификация качества выпускаемой продукции

б) ежедневная проверка противопожарной безопасности

в) оценка их воздействия на окружающую среду

г.) государственная экологическая экспертиза их производства

12. Самовольный захват земли и самовольное строительство относятся к видам правонарушений...

а) общественным

б) социальным

в) экологическим

г.) психологическим

13. Источником антропогенного загрязнения является...

а) выпадение осадков

б) сельское хозяйство

в) круговорот химических элементов

г.) разложение органических веществ

14. Загрязнение почвы нефтью и нефтепродуктами происходит при...

а) авариях на нефтепроводах

б) пожарах на морских буровых платформах

в) авариях на газопроводах

г.) нарушении технологии переработки нефти

15. Рекреационное значение леса — это ...

а) посадка молодых деревьев

б) использование лесных экосистем для

отдыха  в) использование леса для

разведения животных  г.) выборочной  
рубки деревьев

**16.** Тепловые электростанции планеты, работающие на каменном угле, ежегодно выбрасывают в атмосферу сотни миллионов тонн...

- а) аргона и криптона
- б) двуокиси серы
- в) аэрозолей
- г.) озона и водорода

**17.** В настоящее время испытания ядерного оружия ...

- а) запрещены в атмосфере
- б) запрещены под водой
- в) разрешены в космосе
- г.) разрешены в лесах

**18.** Сколько на планете Земля выделяют океанов...

- а) три
- б) семь
- в) шесть
- г.) четыре

**19.** В мире ежегодно незаметно исчезают сотни видов мелких животных не потому, что их уничтожают, а потому, что ...

- а) им стало нечего есть
- б) на них влияют излучения мобильных телефонов
- в) к ним перешли болезни человека
- г.) им стало негде жить

**20.** Почва заслуживает бережного использования и охраны, так как она является...

- а) невозобновляемым природным ресурсом
- б) основным источником получения продуктов питания для человека
- в) верхней частью гидросферы
- г.) средой произрастания растений и обитания животных

**21.** Экологической проблемой гидросферы является...

- а) зарастание водоемов
- б) увеличение водных животных
- в) дефицит пресной воды
- г.) избыток водоемов

**22.** К достижениям, способствующим предотвращению экологического кризиса, относятся...

- а) развитие только атомных электростанций
- б) максимальное использование лесных ресурсов
- в) использование только невозобновимых природных ресурсов
- г.) максимальное внедрение в производство безотходных и малоотходных технологий

**23.** К незаменимым природным ресурсам относится...

- а) уголь
- б) лес
- в) пресная вода
- г.) нефть

**24.** Природопользование включает...

- а) воспроизводство природных ресурсов
- б) изучение физиологии растений
- в) охрану природных условий среды жизни человека
- г.) развитие экономических стран

## Тест №2

1. Закончите предложение

Зависимость каждого человека и человечества в целом от сил природы сегодня, по сравнению с древними временами:

- а) не изменилась
- б) усилилась
- в) стала слабее

2. Соотнесите оболочки Земли с результатами воздействия на окружающую среду:

- |               |   |
|---------------|---|
| 1) литосфера  | а) кислотные дожди  |
| 2) гидросфера | б) обеднение представителей биосферы                                  |
| 3) атмосфера  | в) изменение химического, физического состава воды<br>Мирового океана |
| 4) биосфера   | г) разрушение озонового слоя  |
|               | д) образование карьеров, отвалов                                      |
3. Главной причиной роста содержания углекислого газа в атмосфере является ... . а) истощение горючих и минеральных ресурсов;  
б) нарушение биохимического круговорота углерода в биосфере; в) пыль, содержащая оксиды тяжелых металлов;
4. Назовите вид воздействий на окружающую среду при вырубке лесов.  
а) прямое; б) косвенное.
5. Выберите правильный вариант ответа.  
Озоновый слой – необходимое условие существования биосферы, потому что он ... . а) образуется в результате космических излучений;  
б) препятствует проникновению ультрафиолетовых лучей; в) препятствует загрязнению атмосферы.
6. Опустынивание – это следствие ... . а)  
нерациональной вырубки лесов; б) видového обеднения биосферы; в)  
переексплуатации земель.
7. Закончите предложение.
8. Экологическая опасность парникового эффекта – ... . а) разрушение структуры почв;  
б) потепление климата;  
в) замедление роста растений
9. Непосредственными объектами загрязнений (акцепторами загрязняющих веществ) являются: а) лесной массив  
б) жители регионов в)  
атмосфера  
г)  
животные д)  
почва
10. Закончите предложение.  
Ухудшение качества среды, образование нежелательных потерь вещества, потери плодородных земель, необратимые разрушения отдельных экологических систем – это ... . действительность сегодняшнего дня;  
последствия загрязнения окружающей среды;  
недалекое будущее, если человечество не задумается о последствиях хозяйственной деятельности.
11. Выберите правильный ответ.

Санитарными нормами на территории жилой застройки установлен допустимый уровень шума в децибелах (дБ) ... .

а) 10-20 дБ; б) 40-60 дБ; в) 70-80 дБ.

12. Соотнесите вид загрязнения с его характеристикой.

- |                   |   |
|-------------------|---|
| 1) шумовое;       | а) повышение естественного уровня радиации; |
| 2) ЭМП;           | б) изменение низких и сверхнизких частот;   |
| 3) радиоактивное; | в) увеличение уровня шума.                  |

13. Назовите факторы, определяющие тяжесть воздействия загрязняющих веществ. а) концентрация;

б) химическая природа;

в) емкость природной

среды; г) устойчивость.

14. Закончите предложение.

Самоочищение атмосферы городов протекает ... .

а) быстро; б) медленно; в) не происходит вообще.

15. Назовите факторы, определяющие продолжительность жизни человека.

а) генетические;

д) медицина;

б) условия жизни;

е) образование;

в) материальные блага;

ж) окружающая среда;

г) образ жизни;

з) ландшафт.

16. Ответьте на вопрос.

Какие параметры характерны для естественного шумового

фона? а) 20-30 дБ; в) 80-90 дБ; б) 50-60 дБ; г) 110-120 дБ;

17. Соотнесите типы природных ресурсов с примерами:

1) исчерпаемые

а) почвенные ресурсы

2) неисчерпаемые

б) климатические ресурсы

в) энергия ветра

г) минеральные ресурсы

18. Почему человечество в ближайшие годы может столкнуться с нехваткой сырья? а) недостаточно изучены ресурсы Земли

б) запасы полезных ископаемых ограничены

в) усложняются условия добычи полезных

ископаемых г) потребление растёт быстрее, чем

добыча ресурсов

19. Процессы возрождения разных возобновимых ресурсов

протекают с ... а) одинаковой скоростью; б) разной

скоростью.

20. Выберите правильный вариант ответа.

Нарушение темпов расходования и воспроизводства природных ресурсов

- приводит к ... а) истощению и исчезновению;  
 б) возрождению;  
 в) превращению в отходы.

21. Установите соответствие понятие понятий с определениями.

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1.Ресурсообеспеченность        | а) природные ресурсы, вовлеченные в хозяйственную деятельность;                 |
| 2.природно-ресурсный потенциал | б) соотношение между величиной природных ресурсов и размерами их использования. |

22. Какое определение соответствует понятию «природопользование»?

- 1.совокупность различных форм воздействия на природно-ресурсной потенциал от его эксплуатации до мер по сохранению и восстановлению.  
 2.система отношений между обществом и природой, возникающие в процессе их взаимодействия.

23. Определите, какому принципу рационального природопользования соответствует мероприятие «обеспечение воспроизводства возобновляемых природных ресурсов»? А)изучение; б) охрана; в) освоение; г) преобразование.

24. Комплексное научно обоснованное использование природных ресурсов называют: а) рациональное природопользование

- б) нерациональное природопользование

25. Установите соответствие видов природопользования с примерами:

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1) рациональное природопользование   | а) рекультивация земель                             |
| 2) нерациональное природопользование | б) трансформация отходов                            |
|                                      | в) добыча полезных ископаемых                       |
|                                      | г) использование земель для выращивания монокультур |

### Тема 1.3. Загрязнение

#### Тест №3

1. На какие виды делятся загрязнения окружающей среды по происхождению? А) механические и физические

Б) физические и естественные

В) биологические и антропогенные

Г) антропогенные и естественные

2. На какие виды делятся загрязнения окружающей среды по воздействию на организмы и экосистемы?

А) механические, естественные, биологические и антропогенные

Б) механические, физические, естественные и антропогенные

В) механические, физические, биологические и химические

Г) механические, физические, естественные и биологические

3. Продолжите предложение: «По мере роста промышленного производства антропогенное загрязнение атмосферы Земли ...»

А) остаётся прежним

Б) увеличивается

В) уменьшается

Г) то увеличивается, то уменьшается

4. Основным источником загрязнения воздуха

является: А) бытовые отходы

Б) автомобили

В) строительные материалы

Г) кислотные

дожди

5. К отходам древесины и лесохимии НЕ относятся:

А) кора, пни, вершины, ветви, сучья

Б) лигнин, скоп, СДБ

В) фосфогипс, фторгипс, титаногипс, борогипс, сульфогипс

Г) горбыль, стружки, щепы, опилки

6. К отходам промышленности строительных материалов НЕ относятся:

А) отходы коксохимических

предприятий Б) цементная пыль

В) каменная пыль, крошка

Г) кирпичный бой

7. К прочим отходам и вторичным ресурсам НЕ относятся:

8. А) стекольный бой и отходы стекла

Б) макулатура

В) шлаки (металлургических печей, никелевого производства, свинцовой шахтной плавки)

Г) тряпьё

9. К основным источникам и причинам загрязнений воздуха в помещении НЕ относятся:

А) использование в интерьерах веществ (материалов) и оборудования, которые выделяют потенциально опасные испарения

Б) чрезмерная герметичность помещения, в которых загрязняющие вещества накапливаются до опасных уровней

В) поступление радона в подвальные помещения и цокольные этажи

Г) недостаточная освещённость помещений

10. Какого числа отмечается всемирный день окружающей среды?

А) 14 июля

Б) 23 мая

В) 5 июня

Г) 1 августа

11. Основными неорганическими (минеральными) загрязнителями пресных и морских вод НЕ является:

А) мышьяк

Б) свинец

В) ртуть

Г) кадмий

11. Возбудители каких заболеваний НЕ находятся в загрязнённой почве?

- А) столбняка
- Б) ботулизма
- В) газовой гангрены
- Г) гепатита

12. На сколько процентов зависит здоровье человека от состояния окружающей среды?

- А) 45-55%
- Б) 20-30 %
- В) 5-10 %
- Г) 65-75%

13. На показатели чьей смертности особенно сильно влияют загрязнения окружающей среды?

- А) молодёжи
- Б) престарелых людей
- В) детей
- Г) животных

14. К числу веществ, выделяемых естественными источниками загрязнений, поступающих в атмосферу, НЕ относятся:

- А) пыль растительного, вулканического и космического происхождения
- Б) пыль, возникающая при эрозии почвы
- В) частицы морской соли
- Г) оксиды серы

15. К основным продуктам фотохимической реакции, которые образуют нежелательные соединения, служащие основой фотохимического смога НЕ относится:

- А) альдегид
- Б) кетон
- В) азот
- Г) озон

**Устный опрос. Задание:** заполнить схему: «Виды загрязнений»





**Тема 3.1. Юридические и экономические аспекты экологических основ природопользования**  
**Тест №5**

1. Соотнесите подсистемы экологического законодательства с нормативно-правовыми актами:
 

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Природоресурсное законодательство</li> <li>2. Природоохранное законодательство</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>а. Земельный кодекс РСФСР</li> <li>б. Закон РСФСР «Об охране окружающей среды»</li> <li>в. Федеральный закон «Об экологической экспертизе»</li> <li>г. Закон РФ «О недрах»</li> </ol>
---	--
  
2. Какими причинами было вызвано принятие закона РФ «Об охране ОПС»?
  - а. Экологический кризис
  - б. Сокращений производственных мощностей
  - в. Переход к рынку
  - г. Машино-технический прогресс
  
3. Определите зону экологической ситуации, к которой относятся города: Магнитогорск, Нижний Тагил?
  - а. Зона чрезвычайной экологической ситуации
  - б. Зона экологического бедствия
  
4. Установите соответствие понятий:
 

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Экологическая безопасность</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>а. Совокупность условий и факторов, создающих опасность жизненно важным интересам</li> </ol>
---	---

личности, общества, государства

## 2. Угроза безопасности

б. Система мер, направленных на защиту жизненно важных интересов человека от неблагоприятного воздействия окружающей среды

5. Экологическая безопасность является главным вопросом экологии

человека, т.к. а. Каждый обязан охранять природу и окружающую среду

б. Каждый имеет право жить в чистой природной среде

в. Служит основой для развития экологического законодательства

6. Законы социальной экологии объясняют:

а. Явление и процессы в природе и обществе

б. Определенные нормы поведения людей с учетом закономерностей

биосферы в. Указанные факты совокупности

7. Основной целью экологического образования является:

а. Формирование ответственного отношения к природе

б. Государственная система контроля за воздействием на окружающую среду

в. Административно-правовое воздействие

8. Основой законодательства является

а. Постановление правительства

б. Указ президента

в. Конституция РФ

9. Центральным понятием социальной экологии является

а. Экосистема

б. Социоэкосистема

в. Социосистема

10. С какими качествами личности связана экологическая ответственность?

а. Самоконтроль

б. Безответственность

в. Страх за возможное наказание

г. Умение предвидеть последствия своих действий в природе

11. Закончите предложение.

Статья 42 Конституция Р.Ф. закрепляет три экологических права человека на:

а. Государственную экологическую экспертизу

б. Благоприятную окружающую среду

в. Достоверную информацию о состоянии среды

г. Международное сотрудничество

д. Возмещение ущерба

12. Какой лозунг должен быть актуальным в наше время?

а. «Взять от природы всё».

б. «Природа-наш дом».

13. Соотнесите подсистемы экологического законодательства с примерами:

1) правовое регулирование

а. Земельный кодекс;

природопользования на объектах с

б. Закон «О недрах»;

функциональным регулированием

в. Лесной кодекс;

охраны ОПС;

г. Закон «Об охране окружающей природной среды»;

д. Закон «Об экологической экспертизе»;

2) экологическая безопасность

е. Закон «Об особо охраняемых природных территориях».

### Тест № 6

Выберите правильный вариант ответа.

1. Понятие, включающее систему законодательных актов, принятых органами законодательной власти РФ и ее субъектов, а также любых других нормативно-правовых актов, регулирующих общественные отношения в области экологии, называется ... .

а) экологическое законодательство;

б) экологическое право.

2. Какой закон лежит в основе системы экологического законодательства?

а) Закон «Об экологической экспертизе»;

б) Закон «Об особо охраняемых территориях»;

в) Земельный кодекс;

г) Закон «Об охране атмосферного воздуха»;

д) Закон «Об охране окружающей природной среде».

3. Укажите центральную тему Закона РФ об охране ОПС.

а) окружающая среда;

б) человек;

в) заповедные территории.

4. Является ли экологическое просвещение одним из путей выхода из экологического кризиса?

а) да;

б) нет;

в) все равно.

5. Соотнесите требования к формированию и функционированию механизма экономического стимулирования охраны окружающей среды с примерами рационального использования природных ресурсов.
- Ориентация деятельности отраслей на конечный результат.
  - Эколого-экономическая оценка.
  - Установление норм платы.
  - Строгий учет и контроль.
  - Создание экономической заинтересованности.
  - Установление обоснованных соотношений.
6. Установление дифференцированных размеров экономического стимулирования и штрафных санкций отрасли.
- наличие ресурсов, определение ущерба от загрязнения ОПС;
  - использование ресурсов и сверхнормативное загрязнение;
  - ответственность и поощрение;
  - меньше вопросов – больше размер стимулов;
  - улучшение качества среды;
  - фактическое состояние ОПС и соблюдение нормативов;
  - рациональное использование ресурсов, охрана ОПС – это стабильность и здоровье.

#### Тест №7

Выберите номер правильного ответа

- Изучением основных закономерностей рационального взаимодействия общества и природы занимается наука...
  - охрана природы;
  - биология;
  - экология;
  - экологические основы природопользования
- Укажите результат воздействия человека на атмосферу...
  - кислотные дожди;
  - обеднение представителей биосферы;
  - изменение химического, физического состава воды мирового океана;
  - образование карьеров, отвалов.
- Изменение природы в результате прямого воздействия хозяйственной деятельности человека на природные объекты и явления, называется \_\_\_ воздействием.
  - косвенным;
  - стабилизирующим;
  - прямым;
  - конструктивным.

4. Закончите предложение. Появление в природной среде новых компонентов, вызванное деятельностью человека и природных явлений, характеризуется понятием ...
- а) загрязнение;
  - б) изменение физических параметров;
  - в) истощение химических параметров;
  - г) изменение биологических параметров.
5. К глобальным экологическим проблемам биосферы следует отнести...
- а) ядерные взрывы;
  - б) загрязнение мирового океана;
  - в) акклиматизацию животных;
  - г) образование смога.
6. Почему человечество в ближайшие годы может столкнуться с нехваткой сырья?
- а) недостаточно изучены ресурсы земли;
  - б) запасы полезных ископаемых ограничены;
  - в) усложняются условия добычи полезных ископаемых;
  - г) потребление растёт быстрее, чем добыча ресурсов.
7. Назовите признак, который не положен в основу классификации природных ресурсов:
- а) по происхождению;
  - б) по использованию;
  - в) по истощаемости;
  - г) по возобновляемости.
8. В понятие рационального природопользования не входит...
- а) очистка сточных вод
  - б) экономное использование природных ресурсов
  - в) получение железа из полиметаллических руд
  - г) соблюдение природоохранного законодательства
9. Какое из направлений, перечисленных ниже, является примером рационального природопользования?
- а) полное извлечение полезных ископаемых из земных недр;
  - б) получение из нефти различных видов топлива для двигателей;
  - в) увеличение сельскохозяйственных площадей путем выжигания лесов;
  - г) прекращение обработки истощенных земель.
10. Какие позиции не определяют поведение экологического прогнозирования...
- а) человек
  - б) развитие производственной базы

- в) здоровье
- г) качество окружающей среды
13. Определите материальный вид модели:
- а) графический;
- б) имитационный;
- в) физический;
- г) кибернетический.
14. Какая характеристика соответствует определению «моделирование»?
- а) материальный или мысленно представленный объект;
- б) процесс построения, изучения и применения моделей;
- в) предсказание изменений природно-ресурсного потенциала;
- г) оценка реакции окружающей среды.
15. Укажите, какое определение дает наиболее полное понятие «экологический мониторинг»?
- а) система наблюдений, оценки и прогноза, позволяющая выявить изменение состояния окружающей среды под влиянием антропогенной деятельности;
- б) пакет документов, позволяющий регламентировать хозяйственную деятельность человечества.
16. Мониторинг, проводимый в особо опасных зонах, называется ...
- а) глобальный;
- б) региональный;
- в) импактный;
- г) базовый.
17. Какой закон лежит в основе системы экологического законодательства?
- а) закон «Об экологической экспертизе»
- б) закон «Об особо охраняемых территориях»
- в) земельный кодекс
- г) закон «Об охране окружающей среды»
18. Какими причинами было вызвано принятие закона РФ «Об охране окружающей среды»?
- а) экономический кризис;
- б) переход к рынку;
- в) сокращение производственных мощностей;
- г) НТП.
19. Определите, какие характеристики не соответствуют ООПТ?
- а) объекты общенационального достояния
- б) имеют особое природоохранное, культурное, научное значение
- в) установлен режим особой охраны
- г) географическое положение
20. В каком документе отражены приоритетные направления ООПТ?

- а) Конституция РФ
  - б) Закон «Об охране окружающей среды»
  - в) Земельный кодекс
  - г) Лесной кодекс
21. Закончите предложение. Природный комплекс, предназначенный для сохранения или воспроизводства одних видов природных ресурсов в сочетании с ограниченным и согласованным использованием других видов ресурсов, называется ...
- а) ГП Заказник;
  - б) памятник природы;
  - в) национальный парк;
  - г) заповедник
22. К национальным объектам окружающей среды относятся....
- а) оз. Байкал.
  - б) Мировой океан;
  - в) Антарктида
  - г) ближний космос
23. Укажите организацию, которая является специальным органом по охране окружающей среды при ООН:
- а) МАГАТЭ
  - б) ВОЗ
  - в) ЮНЕСКО
  - г) ЮНЕП
24. Устойчивое развитие представляет такое развитие человечества, при котором удовлетворение потребностей осуществляется без ...
- а) ущерба для будущих поколений
  - б) загрязнения окружающей среды
  - в) улучшения качества жизни
  - г) повышения уровня здоровья
25. Укажите основные направления перехода РФ к устойчивому развитию:
- а) создание правовой системы перехода;
  - б) разработка системы стимулирования хозяйственной деятельности и установление пределов;
  - в) оценка хозяйственной емкости локальных и региональных экосистем страны, определение допустимого на них воздействия;
  - г) формирование эффективной системы пропаганды и создание соответствующей системы воспитания
26. Крупнейшей международной межправительственной организацией является...
- а) ЮНЕП
  - б) ООН

- в) ВОЗ
- г) МСОП

**Раздел 4. Правовые и социальные вопросы природопользования**  
**Тема 4.1 Государственные и общественные мероприятия по**  
**предотвращению загрязнений**

**Тест № 4** Выберите один правильный ответ.

1. Государственный заповедник, расположенный на территории Сибири, носит название:
  - а) Кузнецкий Алатау
  - б) Красная Горка
  - в) Поднебесные Зубья
  - г) Липовый остров
  
2. Предназначен для сохранения или восстановления природных комплексов или их компонентов и поддержания экологического баланса
  - а) заповедник
  - б) заказник
  - в) природный парк
  - г) дендрологический парк
  
3. Состояние защищенности жизненно важных интересов человека, прежде всего его права на чистую, здоровую окружающую среду – это
  - а) производственная безопасность
  - б) личная безопасность
  - в) экологическая безопасность
  - г) государственная безопасность
  
4. Назовите памятник природы в Алтайском крае
  - а) Алтайский Алатау
  - б) Томская писаница
  - в) Липовый остров Тавдинские пещеры
  
5. Эталонные участки нетронутой природы – это
  - а) памятники природы
  - б) ботанические сады
  - в) заказники
  - г) заповедники
  
6. Эти особо охраняемые территории обеспечивают наиболее надежную охрану видов
  - а) заказники
  - б) заповедники
  - в) лесосады
  - г) национальные парки
  
7. Главное конституционное право каждого человека



- a) право на жизнь
- b) право на благоприятную окружающую среду
- c) право на труд

8. Закрепляет три самостоятельных, но тесно связанных между собой экологических права человека

- a) статья 18 Конституции РФ
- b) статья 42 Конституции РФ
- c) статья 58 Конституции РФ

### **Устный порос. Задание 1.**

1. Приведите примеры использования природных ресурсов, руководствуясь правилом региональности:

Вариант 1. Нефть.

Вариант 2. Вода.

Вариант 3. Лес.

Вариант 4. Животный мир.

Вариант 5. Рыбные ресурсы.

Вариант 6. Уголь.

2. Приведите примеры оценки использования природных ресурсов со всех точек зрения: Вариант 7. Нефть.

Вариант 8. Вода.

Вариант 9. Лес.

Вариант 10. Животный мир.

Вариант 11. Рыбные ресурсы.

Вариант 12. Уголь.

3. Приведите примеры взаимосвязи явлений в природе, когда охрана одного объекта одновременно служит охраной других объектов:

Вариант 13. Охрана воды от загрязнения.

Вариант 14. Охрана насекомоядных птиц.

Вариант 15. Охрана леса.

Вариант 16. Охрана растительного мира.

### **Задание 2. Ответьте на вопросы:**

1. Какими основными законами регулируются рациональное использование и охрана водных ресурсов в России?
2. Что такое мониторинг водных ресурсов, как он осуществляется в России?
3. Каковы основные пути рационального использования и охраны вод?
4. Какие вы знаете законодательные акты по охране атмосферы?
5. Каковы основные пути рационального использования и охраны недр?
6. Какими способами можно и должно охранять недра от истощения?
7. Какие законы регулируют рациональное использование и охрану недр России?
8. Назовите основные принципы рационального использования земель.
9. Какие вы знаете законодательные акты по охране лесов и другой растительности в России?
10. В чем состоит рациональное использование и охрана рыбных ресурсов?
11. Что такое мониторинг?

12. Что представляет собой экологический контроль?

**Задание 3.** Выберите несколько правильных ответов:

1. Назовите ресурсы, принадлежащие всем без исключения государствам
    - a) Мировой океан
    - b) атмосферный воздух
    - c) полезные ископаемые
    - d) тела космического пространства
  
  2. Назовите ресурсы строго ограниченного числа государств
    - a) мигрирующие животные
    - b) леса
    - c) водные и рыбные ресурсы пограничных рек
    - d) Антарктида
  
  3. Выберите ресурсы, которые должны расходоваться с учетом их восстановления
    - a) атмосферный воздух
    - b) растения
    - c) животные
    - d) энергия ветра
  
  4. Выберите ресурсы многократного использования
    - a) вода
    - b) нефть
    - c) воздух
    - d) почва
  
  5. Назовите категории мировых ресурсов
    - a) международные
    - b) народные
    - c) национальные
    - d) мировые
  
  6. Выберите ресурсы, которые должны расходоваться с учетом их восстановления
    - a) атмосферный воздух
    - b) растения
    - c) животные
    - d) энергия ветра
- 4. Контрольно-оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации по учебной дисциплине)**

Задания для оценки освоения знаний представляет дифференцированный зачет по темам 2 семестра рабочей учебной программы дисциплины «Экологические основы природопользования» в виде тестирования. В тестовом задании развиваются и дополняются ранее приобретенные знания, умения и навыки по следующим разделам дисциплины – «Экологические факторы», «Глобальные экологические проблемы современности», «Природные ресурсы», «Обращение с отходами. Классификация отходов», «Виды загрязнения окружающей среды», «Мониторинг окружающей среды».

Задания дифференцированного зачета формируются из 25 вопросов по вышеперечисленным разделам дисциплины и состоят из четырёх вариантов.

Тестовые задания к дифференцированному зачёту  
по учебной дисциплине «Экологические основы природопользования»  
студента (студентки) \_\_\_ группы, профессии «Повар, кондитер»

---

### Вариант 1

**1. Слой атмосферы наиболее подверженный антропогенному загрязнению:**

- А) стратосфера
- Б) тропосфера
- В) мезосфера
- Г) экзосфера

**2. Установить соответствие:**

Загрязнитель

- 1) Хлорфторуглеродороды
- 2) Тяжелые металлы
- 3) Пестициды
- 4) Нефтепродукты

Источник загрязнения

- А) Авария на нефтедобывающей платформе
- Б) Транспорт
- В) Холодильные установки
- Г) Сельское хозяйство

**3. Синэнергетический эффект часто возникает при выбросах:**

- а) черной металлургии;
- б) пищевой промышленности;
- в) химической промышленности;
- г) целлюлозно-бумажной промышленности

**4. Воздействие кислотных дождей приводит к:**

- А) закислению водоемов
- Б) разрушению озонового слоя
- В) повышению средней температуры на Земле
- Г) увеличению количества CO<sub>2</sub> на планете

**5. Продолжите предложение:**

Перевыпас скота на склонах гор может привести к образованию...

**6. Установите последовательность действий возникновения глобального потепления климата:**

- А) таяние ледников
- Б) вырубка леса
- В) повышение средней температуры на Земле
- Г) повышение содержания CO<sub>2</sub> в атмосфере

**7. Установить соответствие:**

Закон экологии

- 1) «Всё должно куда-то деваться»
- 2) «Природа знает лучше»
- сокращения численности травоядных
- 3) «Ничто не дается даром»
- 4) «Всё связано со всем»
- вырубленного леса

Пример

- А) Разложение растительных остатков
- Б) Уменьшение численности хищников, из-за
- В) Загрязнение гидросферы пластмассами
- Г) Высадка саженцев на месте

**8. Какой природный ресурс сейчас используется гораздо больше, чем другие?**

- а) Лесные ресурсы
- б) Полезные ископаемые
- в) Почвенные ресурсы

г) Водные ресурсы.

**9. Установите соответствие:**

Природный ресурс

- 1) Почва
- 2) Полезные ископаемые
- 3) Солнечная энергия
- 4) Лесные ресурсы

Положение в классификации

- А) Исчерпаемые
- Б) Неисчерпаемые

**10. Что является причиной истощения лесных ресурсов:**

- А) кислотные дожди
- Б) образование железняков
- В) лесные пожары
- Г) нерациональная рубка леса

**11. Способ борьбы с инфразвуковым загрязнением:**

- А) озеленение
- Б) бетонные стены
- В) ослабление его в источнике образования
- Г) шумоизоляция

**12. Что не будет относиться к профилактике лесных пожаров:**

- а). Просеки;
- б). Пожарные вышки;
- в). Встречные пожары;
- г). Противопожарная пропаганда среди населения

**13. Установите соответствие:**

Природный ресурс

- 1) Лесные ресурсы
- 2) Полезные ископаемые
- 3) Животный мир
- 4) Водные ресурсы

Положение в классификации

- А) Возобновимые
- Б) Невозобновимые

**14. Продолжите предложение:**

Почва под вырубленными тропическими лесами покрывается красной твердой коркой, которая называется ....

**15. Гамма кванты можно задержать:**

- А) бумагой;      В) доской.
- Б) бетоном;      Г) тканью

**16. Установите соответствие:**

Лесные массивы

- 1) Сибирь
- 2) Бассейн Амазонки
- 3) Юго-Восточная Азия
- 4) Западная Европа

Категория лесов

- А) Первичные
- Б) Вторичные

**17. Какая ответственность предусмотрена для лиц, нарушивших природоохранное законодательство:**

- А) уголовная
- Б) социальная
- В) административная
- Г) экологическая

**18. Продолжите предложение:**

Основным последствием вырубки лесов на планете является увеличение количества...

**19. Установите соответствие:**

Загрязняющее вещество

- 1) углекислый газ
- 2) фреоны
- 3) тяжелые металлы
- 4) оксиды серы и азота

Воздействие загрязнителя

- А) разрушение озонового слоя
- Б) глобальное потепление климата
- В) кислотные дожди
- Г) мутации растений

**20. Вставьте пропущенное слово:**

Лесные экосистемы умеренного пояса и тайги .... устойчивы к рубке, чем тропические....

**21. Установите соответствие:**

Источник энергии

- 1) гелиоэнергетика
- 2) использование нефти
- 3) геотермальная энергия
- 4) использование газа

Положение в классификации

- А) Альтернативный способ
- Б) Традиционный способ получения энергии

**22. Установите последовательность этапов образования Лос-Анджелесского типа смога:**

- А) действие солнечной радиации
- Б) отсутствие ветра
- В) выхлопы автотранспорта
- Г) фотохимические реакции

**23. Продолжите предложение:**

За последние 20 лет уровень шума в крупных городах планеты возрос на 15-20 дБ в основном за счёт...

**24. Установите последовательность стадий очистки воды на очистном сооружении:**

- А) химическая
- Б) биологическая
- В) механическая
- Г) отстаивание

**25. Предельно допустимая граница шумового воздействия на организм человека:**

- А) 100дБ
- Б) 50дБ
- В) 80дБ
- Г) 35дБ

Тестовые задания к дифференцированному зачёту  
по учебной дисциплине «Экологические основы природопользования»  
студента (студентки) \_\_\_ группы, по профессии «Повар, кондитер»

**Вариант 2**

**1. Слой атмосферы, в котором находится озоновый слой:**

- А) стратосфера
- Б) тропосфера
- В) мезосфера
- Г) экзосфера

**2. Установить соответствие:**

Загрязнитель

Источник загрязнения

- 1) СМС
- 2) Радиоактивные вещества
- 3) Гербициды
- 4) Пыль

- А) Производство строительных материалов
- Б) Аварии на АЭС
- В) Сточные воды
- Г) Сельское хозяйство

**3. Отходы, способные вызвать отравление или иное поражение живых существ:**

- А) Питательные
- Б) Ущербные
- В) Необходимые
- Г) Токсичные

**4. Увеличение количества парниковых газов приводит к:**

- А) закислению водоемов
- Б) разрушению озонового слоя
- В) повышению средней температуры на Земле
- Г) увеличению количества CO<sub>2</sub> на планете

**5. Продолжите предложение:**

«Низкие частоты звукового давления называются ...»

**6. Установите последовательность действий мониторинга окружающей среды:**

- А) передача сведений в органы гос. управления
- Б) наблюдение за природными экосистемами
- В) изменение антропогенной нагрузки
- Г) создание законов

**7. Установить соответствие:**

Закон экологии

- 1) «Всё связано со всем»
- 2) «Природа знает лучше»
- 3) «Ничто не дается даром»
- 4) «Всё должно куда-то деваться»

Пример

- А) Разложение животных остатков
- Б) Исчезновение лягушек из-за гибели комаров
- В) Внесение удобрений в почву
- Г) Кислотные дожди

**8. В РФ действуют законодательные акты, регулирующие использование и охрану отдельных природных ресурсов:**

- А) Социальный кодекс
- Б) Земельный кодекс
- В) Уголовный кодекс
- Г) Пищевой кодекс

**9. Установите соответствие:**

Природный ресурс

- 1) Гелиоэнергетика
- 2) Геотермальная энергия
- 3) Солнечная энергия
- 4) Почвенные ресурсы

Положение в классификации

- А) Исчерпаемые
- Б) Неисчерпаемые

**10. Что не является причиной истощения почвенных ресурсов:**

- А) кислотные дожди
- Б) карьерная добыча полезных ископаемых
- В) разрушение озонового слоя
- Г) нерациональное использование пищевых ресурсов

**11. Способ борьбы с вибрационным загрязнением:**

- А) озеленение
- Б) бетонные стены
- В) ослабление его в источнике образования
- Г) шумоизоляция

**12. Влияние урбанизации на природу:**

- А) Повышение продуктивности растительных сообществ
- Б) Разнообразие состава биогеоценоза
- В) Обогащение атмосферы молекулярным кислородом
- Г) Возникновение особого климата, связанного с выделением во внешнюю среду тепла и изменением характера движения воздушных масс

**13. Установите соответствие:**Природный ресурс

- 1) Почвенные ресурсы
- 2) Нефть
- 3) Животный мир
- 4) Железная руда

Положение в классификации

- А) Возобновимые
- Б) Невозобновимые

**14. Продолжите предложение: «Утончение озонового экрана - озоновая ...»****15. Вещества, приводящие к появлению кислотных дождей:**

- А) Оксиды бериллия
- Б) Оксиды фосфора
- В) Оксиды азота
- Г) Оксиды кремния

**16. Установите соответствие:**Лесные массивы

- 1) Канада
- 2) Западная Европа
- 3) Юго-Восточная Азия
- 4) Тропическая Африка

Категория лесов

- А) Первичные
- Б) Вторичные

**17. Природоохранные мероприятия:**

- А) Бессистемная рубка леса
- Б) Ловля рыбы в реках
- В) Создание заповедников
- Г) Разработка малоотходных технологий

**18. Продолжите предложение: «Процесс увеличения численности городского населения - это ...»****19. Установите соответствие:**Загрязняющее вещество

- 1) хлорфторуглеродороды
- 2) радиоактивные вещества
- 3) удобрения
- 4) оксиды серы

Воздействие загрязнителя

- А) разрушение озонового слоя
- Б) «цветение» воды
- В) лучевая болезнь
- Г) кислотные дожди

**20. Вставьте пропущенное слово:**

Лесные экосистемы тропического пояса «.....» устойчивы к рубке, чем умеренного.

**21. Установите соответствие:**Источник энергии

- 1) гидроэнергетика
- 2) использование мазута
- 3) ветровая энергия
- 4) использование угля

Положение в классификации

- А) Альтернативный способ
- Б) Традиционный способ получения энергии

**22. Установите последовательность этапов образования Лондонского типа смога:**

- А) действие тумана
- Б) отсутствие ветра
- В) выхлопы автотранспорта и промышленности
- Г) осаждение загрязняющих веществ на тумане

**23. Продолжите предложение: «Экологическое состояние природной среды на планете Земля в начале XX века было ..., чем в конце XX века»**

**24. Установите последовательность слоев атмосферы от поверхности земли:**

- А) мезосфера
- Б) стратосфера
- В) тропосфера
- Г) ионосфера

**25. Назовите фамилию учёного сформулировавшего законы экологии:**

- А) Вернадский
- Б) Сеченов
- В) Коммонер
- Г) Геккель



Тестовые задания к дифференцированному зачёту  
по учебной дисциплине «Экологические основы природопользования»  
студента (студентки) \_\_\_\_\_ группы, профессии «Повар, кондитер»

### Вариант 3

#### 1. Озоновый слой в верхних слоях атмосферы:

- А) задерживает тепловое излучение Земли
- Б) является защитным экраном от ультрафиолетовых лучей
- В) образовался в результате промышленного загрязнения
- Г) способствует разрушению загрязнителей

#### 2. Установите соответствие:

##### Загрязнитель

- 1) пыль
- 2) ртуть
- 3) нефтепродукты
- 4) пестициды

##### Источник загрязнения

- А) цветная металлургия
- Б) производство цемента
- В) нефтепроводы
- Г) сельское хозяйство

#### 3. Плодородие почвы определяется количеством:

- А) минеральных веществ
- Б) гумуса
- В) живых организмов
- Г) воды

#### 4. Факторы среды, которые возникают в ходе прямого воздействия человека на что-то:

- А) Абиотические
- Б) Биотические
- В) Антропогенные
- Г) Космические

#### 5. Продолжите предложение:

«Ресурсы, которые способны восстанавливаться по мере их использования, называются ...»

#### 6. Установите последовательность этапов образования железняков:

- А) Окисление железа, содержащегося в почве;
- Б) Вырубка тропических лесов;
- В) Образование красной твердой корки;
- Г) Оголение почв (уничтожение лесной подстилки)

#### 7. Установить соответствие:

##### Закон экологии

- 1) «Всё связано со всем»
- 2) «Все должно куда-то деваться»
- 3) «Ничто не дается даром»
- 4) «Природа знает лучше»

##### Пример

- А) Нехватка ресурсов вследствие роста численности населения
- Б) Снижение уровня грунтовых вод после вырубки леса
- В) Разрушение озонового слоя
- Г) Разложение опавших листьев

#### 8. Что не является причиной разрушения озонового слоя:

- А) Использование фреонов
- Б) Накопление в атмосфере парниковых газов:  $\text{CH}_4$ ,  $\text{H}_2\text{O}$  пар
- В) Запуск сверхзвуковых самолетов
- Г) Запуск космических систем

#### 9. Установите соответствие:

Природный ресурс

- 1) Пищевые ресурсы
- 2) Животный мир
- 3) Энергия приливов и отливов
- 4) Почвенные ресурсы

Положение в классификации

- А) Истощаемые
- Б) Неистощаемые

**10. Атмосфера защищает живые организмы, населяющие поверхность планеты, от воздействия:**

- А) Жесткого УФ излучения
- Б) Высоких температур
- В) Выбросов предприятий
- Г) Выхлопных газов автотранспорта

**11. Загрязняющее вещество, которое попадает в гидросферу при работе автотранспорта:**

- А) «парниковые газы»
- Б) ядохимикаты
- В) соли тяжелых металлов
- Г) нитраты

**12. Что не является природоохранным мероприятием:**

- А) Создание заповедников
- Б) Осушение болот
- В) Осуществление экологического обучения
- Г) Осуществление экологического воспитания

**13. Установите соответствие:**Природный ресурс

- 1) Водные ресурсы
- 2) Каменная соль
- 3) Растительный мир
- 4) Газ

Положение в классификации

- А) Возобновимые
- Б) Не возобновимые

**14. Продолжите предложение: «Оболочка Земли, созданная, населенная и преобразованная живыми организмами - это...»****15. Документ, составляющий основу природоохранной деятельности в РФ:**

- А) Уголовный кодекс
- Б) Лесной кодекс
- В) Земельный кодекс
- Г) Закон РФ «Об охране природной окружающей среды»

**16. Установите соответствие:**Энергетическое загрязнение

- 1) Шумовое  
эксплуатации зданий
- 2) Вибрационное  
беспокойства
- 3) Инфразвуковое
- 4) Электромагнитное

Воздействие

- А) сокращает срок
- Б) вызывает ощущение
- В) снижает внимание
- Г) вызывает головные боли

**17. Природоохранные мероприятия:**

- А) использование традиционных источников энергии
- Б) сбор ягод в лесах
- В) Разработка малоотходных технологий
- Г) создание заповедников

**18. Продолжите предложение: «В атмосфере между ионосферой и стратосферой располагается ...слой, который поглощает космическое излучение и жесткие УФ лучи»****19. Установите соответствие:**Вид эрозии почв

- 1) ветровая

Разновидность

- А) овражная

2) водная

Б) селёвые потоки

В) пыльные бури

Г) плоскостная

20. Вставьте пропущенное слово: «Бурный рост населения на Земле и интенсификация производственной деятельности привели к ... экологической обстановки на планете»

21. Установите соответствие:

Источник энергии

Положение в классификации

1) биотопливо

А) Альтернативный способ

2) энергия океанических течений  
получения энергии

Б) Традиционный способ

3) использование дров

4) использование нефти

22. Установите последовательность этапов взаимодействия человека и природы:

А) появление земледелия;

Б) человек - часть природы;

В) воздействие техносферы на природу;

Г) загрязнение окружающей среды

23. Продолжите предложение: «Отходы производства в отсутствие их утилизации являются ... природной среды»

24. Установите последовательность состава газов атмосферы от самого многочисленного:

А) кислород

Б) азот

В) инертные газы

Г) углекислый газ

25. Назовите фамилию учёного предложившего термин «экология»:

А) Вернадский

Б) Сеченов

В) Коммонер

Г) Геккель

Тестовые задания к дифференцированному зачёту  
по учебной дисциплине «Экологические основы природопользования»  
студента (студентки) \_\_\_\_ группы, по профессии «Повар, кондитер»

#### Вариант 4

1. Районы разных стран, в которых часто встречается смог:

А) Лесные

Б) Горные

В) Промышленные

Г) Степные

2. Установить соответствие:

Загрязнитель

Источник загрязнения

1) Радиоактивные вещества

А) сельское хозяйство

2) Нитраты

Б) испытания атомного оружия

3) Нефтепродукты

В) нефтедобыча

4) Свинец

Г) транспорт

3. Естественные источники загрязнения атмосферы:

А) Холодильные установки

Б) Автотранспорт

- В) Извержение вулканов  
Г) Промышленность

**4. Преднамеренное влияние человека на растительный и животный мир:**

- А) Прополка огорода  
Б) Строительство зданий  
В) Выброс мусора  
Г) Добыча полезных ископаемых

**5. Продолжите предложение:**

«Американский эколог Б.Коммонер создал законы ...»

**6. Установите последовательность этапов засоления почв:**

- А) Просачивание воды в нижние слои почвы;  
Б) Испарение воды с поверхности почвы  
В) Орошение песчаных почв;  
Г) Осаждение минеральных частиц на поверхности почвы.

**7. Установить соответствие:**

Закон экологии

Пример

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1) «Всё связано со всем»         | А) Разложение трупов животных                 |
| 2) «Все должно куда-то деваться» | Б) Гибель лягушек после уничтожения насекомых |
| 3) «Ничто не дается даром»       | В) Внесение минеральных удобрений             |
| 4) «Природа знает лучше»         | Г) Загрязнение почв тяжелыми металлами        |

**8. Международная организация по охране природы:**

- А) КОС  
Б) МСОП  
В) НАТО  
Г) ЮАР

**9. Установите соответствие:**

Природный ресурс

Положение в классификации

- |                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| 1) Энергия ветра             | А) Исчерпаемые   |
| 2) Ягоды                     | Б) Неисчерпаемые |
| 3) Гелиоэнергетика           |                  |
| 4) Энергия океанских течений |                  |

**10. Загрязнение почвы тяжелыми металлами связано с:**

- А) Использованием навоза как удобрения  
Б) Выбросами выхлопных газов в атмосферу  
В) Внесением пестицидов  
Г) Использованием этилированного бензина автомашин

**11. Способ борьбы с вибрационным загрязнением:**

- А) озеленение  
Б) бетонные стены  
В) ослабление его в источнике образования  
Г) шумоизоляция

**12. Что не является природоохранным мероприятием:**

- А) Создание заказников  
Б) Засоление почв  
В) Осуществление экологического обучения  
Г) Очистные сооружения в населенных пунктах

**13. Установите соответствие:**

Природный ресурс

Положение в классификации

- |                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| 1) Атмосферный воздух | А) Возобновимые   |
| 2) Сланцы             | Б) Невозобновимые |

- 3) Почвы
- 4) Алмазы

**14. Продолжите предложение: «Процесс использования природных ресурсов человеческим обществом - ...»**

**15. Первое место в мире по запасам водных ресурсов занимает:**

- А) Бразилия
- Б) Россия
- В) Аргентина
- Г) Канада

**16. Установите соответствие:**

Загрязнение

- 1) Шумовое
- 2) Вибрационное
- 3) Инфразвуковое
- 4) Радиационное

Воздействие

- А) вызывает изменения в ДНК
- Б) вызывает ощущение беспокойства
- В) повышает утомляемость
- Г) сокращает срок эксплуатации зданий

**17. Природоохранные мероприятия:**

- А) использование альтернативных источников энергии
- Б) образование железняков
- В) засоление почв
- Г) образование оврагов

**18. Продолжите предложение: Один из законов экологии гласит: «Ничто не дается ...»**

**19. Установите соответствие:**

Вид эрозии почв

- 1) ветровая
- 2) водная

Разновидность

- А) повседневная
- Б) струйчатая
- В) пыльные бури
- Г) плоскостная

**20. Вставьте пропущенное слово: «Авария на Чернобыльской АЭС произошла в ... году»**

**21. Установите соответствие:**

Источник энергии

- 1) мазут
- 2) ветер
- получения энергии
- 3) торфяные брикеты
- 4) ветер

Положение в классификации

- А) Альтернативный способ
- Б) Традиционный способ

**22. Установите последовательность этапов образования оврагов:**

- А) струйчатая эрозия;
- Б) уклон территории;
- В) размыв почв до горизонта С;
- Г) ливневый характер осадков.

**23. Продолжите предложение: «Ситуация, которая возникает в экосистемах в результате нарушения равновесия под воздействием стихийных природных явлений или антропогенных факторов - экологический ...»**

**24. Установите последовательность состава газов атмосферы от самого малочисленного:**

- А) кислород
- Б) углекислый газ
- В) инертные газы
- Г) азот

**25. Что не является источником вибрационного загрязнения:**

- А) Рельсовый транспорт
- Б) Технологическое оборудование зданий
- В) Работа компрессоров
- Г) Выстрел винтовки

Тестовые задания к дифференцированному зачёту  
по учебной дисциплине «Экологические основы природопользования»  
студента (студентки) \_\_\_\_\_ группы, по профессии \_\_\_\_\_

ФИО

ВАРИАНТ № \_\_\_\_\_

№ вопроса	Ответ	Замена ответа
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		

Количество правильных ответов \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_.

/ Ассистент \_\_\_\_\_/

/

Председатель \_\_\_\_\_/

/

## Эталон ответов

1 вариант		2 вариант		3 вариант		4 вариант	
1	б	1	а	1		1	
2	1в,2б,3г,4а	2	1в,2б,3г,4а	2	1б,2а,3в,4г	2	1б,2а,3в,4г
3	в	3	г	3	б	3	в
4	а	4	в	4	в	4	а
5	селевых потоков, селей)	5	инфразвук	5	возобновимыми	5	экология
6	б,г,в,а	6	б,а,г,в	6	б,г,а,в	6	в,а,б,г
7	1в,2а,3г,4б	7	1б,2а,3в,4г	7	1б,2в,3а,4г	7	1б,2в,3в,4а
8	г	8	б	8	б	8	б
9	1а,2а,3б,4а	9	1б,2б,3б,4а	9	1а,2а,3б,4а	9	1б,2а,3б,4б
10	в,г	10	в,г	10	а	10	б,г
11	в,г	11	б,в	11	а,в	11	б,в
12	в	12	г	12	б	12	б
13	1а,2б,3а,4а	13	1а,2б,3а,4б	13	1а,2б,3а,4б	13	1а,2б,3а,4б
14	железняк	14	дыра	14	биосфера	14	природопользование
15	б	15	в	15	Г	15	а
16	1а,2а,3а,4б	16	1а,2б,3а,4а	16	1в,2а,3б,4г	16	1в,2г,3б,4а
17	а,в	17	в,г	17	в,г	17	а
18	углекислого газа	18	урбанизация	18	озоновый	18	даром
19	1б,2а,3г,4в	19	1а,2в,3б,4г	19	1в,2а,2б,2г	19	1а,2г,2б,1в
20	более	20	менее	20	ухудшению	20	1986
21	1а,2б,3а,4б	21	1а,2б,3а,4б	21	1а,2а,3б,4б	21	1б,2а,3б,4а
22	а,в,б,г	22	а,в,б,г	22	б,а,в,г	22	б, г, а, в
23	транспорта, автотранспорта	23	лучше	23	загрязнителями	23	кризис
24	г,в,а,б	24	в,б,а,г	24	б,а,г,в	24	в, б, а, г
25	в	25	в	25	г	25	г

## Критерии оценки:

Критерии оценок тестирования:

Оценка «отлично»: 23-25 правильных ответов или 100 - 92%.

Оценка «хорошо»: 18-22 правильных ответов или 88-72%.

Оценка «удовлетворительно»: 13-17 правильных ответов или 68-52%.

Оценка «неудовлетворительно»: менее 12 правильных ответов или менее 48%.

## **5. Критерии оценивания КОС текущего и промежуточного контроля (промежуточной аттестации по учебной дисциплине)**

### **Критерии оценивания устных ответов студентов**

#### **1. Оценка устного ответа (теоретических знаний)**

##### **Оценка «5»**

обучающийся свободно владеет изученным материалом, умело использует физическую или астрономическую терминологию, умеет обрабатывать научную информацию: находить новые факты, явления, идеи, самостоятельно использовать их в соответствии с поставленной целью, дает самостоятельно полный и правильный ответ; материал излагает в логической последовательности, литературным языком; при этом допускает одну-две несущественные ошибки, которые самостоятельно исправляет в ходе ответа.

##### **Оценка «4»**

обучающийся может объяснять физические или астрономические явления, исправлять допущенные неточности, обнаруживает знание и понимание основных положений (законов, понятий, формул, теорий), дает полный и правильный ответ; материал излагает в логической последовательности, при этом допускает две-три несущественные ошибки, исправляет ошибки по требованию преподавателя.

##### **Оценка «3»**

обучающийся с помощью преподавателя описывает явление или его части без объяснений соответствующих причин, называет физические или астрономические явления, различает буквенные обозначения отдельных физических или астрономических величин, знает единицы измерения отдельных физических или астрономических величин и формулы из темы, которая изучается.

##### **Оценка «2»**

обучающийся показывает непонимание основного содержания учебного материала или допускает существенные ошибки, которые не может исправить при наводящих вопросах учителя или отсутствует ответ на вопрос, задание и т.д.

#### **2. Оценка письменных контрольных работ.**

##### **Отметка «5»:**

- ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

##### **Отметка «4»:**

- ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

##### **Отметка «3»:**

- работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и при этом две-три несущественные.

##### **Отметка «2»:**

- работа выполнена меньше, чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок.
- работа не выполнена.

При оценке выполнения письменной контрольной работы необходимо учитывать требования единого орфографического режима.

#### **3. Оценка тестовых работ.**



Тесты, состоящие из пяти вопросов, можно использовать после изучения каждого материала (урока). Тест из 10—15 вопросов используется для периодического контроля. Тест из 20—30 вопросов необходимо использовать для итогового контроля.

При оценивании используется следующая шкала: для теста из пяти вопросов

- нет ошибок — оценка «5»;
- одна ошибка - оценка «4»;
- две ошибки — оценка «3»;
- три ошибки — оценка «2».

Для теста из 30 вопросов:

- 25—30 правильных ответов — оценка «5»;
- 19—24 правильных ответов — оценка «4»;
- 13—18 правильных ответов — оценка «3»;
- меньше 12 правильных ответов — оценка «2».

#### **4. Оценка реферата.**

Реферат оценивается по следующим критериям:

- соблюдение требований к его оформлению;
- необходимость и достаточность для раскрытия темы, приведенной в тексте реферата информации;
- умение обучающегося свободно излагать основные идеи, отраженные в реферате;
- способность обучающегося понять суть задаваемых членами аттестационной комиссии вопросов и сформулировать точные ответы на них.

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

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

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю  
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для  
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и  
хранению кулинарных полуфабрикатов**

*для профессии 43.01.09 Повар, кондитер*

Дальнегорск, 2021 год

### Пояснительная записка

В результате аттестации МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов, осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ОК 1-7,9,10	<p>У1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У2 - распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>У3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>У4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>У5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>У6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.</p>	<p>31 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>32 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>33 - требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>34 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>35 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>

#### Форма проведения:

Дифференцированный зачет проводится в форме заданий

#### Условия выполнения:

Время выполнения задания: 45 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, зачетная ведомость, 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. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

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. Кулинария. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Учебные наглядные пособия и презентации по курсу «Организация приготовления». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. Оборудование предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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 зачет:

#### **Вариант №1**

**1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2° С**

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

**2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки сырого мяса**

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

**3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия**

- а) линия по обработке картофеля;
- б) линия по обработке корнеплодов;

- в) линия по обработке луковых;
- г) линия по обработке капустных;

**4. Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:**

- а) 16-18 С;
- б) 23-25 С;
- в) 14 С;

**5. Укажите способы дефростации мяса**

**6. Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы**

**7. Назовите инвентарь, используемый обвальщиком**

**8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый овощным цехом**

**9. Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства**

**10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород в мясорыбном цехе**

### **Вариант №2**

**1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 °С**

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

**2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы**

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

**3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия**

- а) линия по обработке чешуйчатой рыбы;
- б) линия по обработке рыбных отходов;
- в) линия по обработке осетровых;
- г) линия по обработке лососевых;
- д) линия по обработке сельдевых;

**4. Укажите месторасположение овощного цеха**

- а) центральное
- б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды
- в) рядом с разгрузочной и кладовой

**5. Назовите способы дефростации рыбы**

**6. Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом**

**7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов**

**8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом**

**9. Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе**

**10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности**

### **Вариант №3**

**1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 °С**

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

**2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы**

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

**3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия**

- а) линия по обработке туш крупного рогатого скота
- б) линия по обработке субпродуктов;
- в) линия по обработке домашней птицы и дичи;
- г) линия по обработке мелкого скота

**4. Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:**

- А) 3,3 м;
- Б) 2,8 м
- В) 3,5 м

**5. Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы**

**6. Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия**

**7. Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.**

**8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом**

**9. Составьте схему технологического процесса обработки картофеля**

**10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов из мяса в мясорыбном цехе небольшой мощности**

### **Вариант №4**

**1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С**

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;

г) 6 часов

**2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей**

- а) красная;
- б) синяя;
- в) зеленая;
- г) желтая

**3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицебельного цеха заготовочного предприятия**

- а) линия по обработке субпродуктов
- б) линия по обработке птицы
- в) линия по обработке мяса
- г) линия по дефростации птицы

**4. Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса**

- а) 24 часа;
- б) 6 часов;
- в) 18 часов;

**5. Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания**

**6. Укажите оборудование, используемое для очистки частичковых пород рыбы**

**7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов**

**8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом**

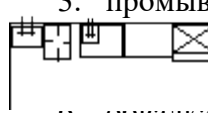
**9. Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии**

**10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке картофеля в заготовочном овощном цех**

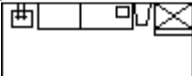
#### Эталоны ответов

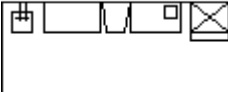
№ п/п	Вопрос	Эталон ответа	Кол-во баллов
<b>Вариант I</b>			
1	<b>Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2°С</b> а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	Б	5
2	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырого мяса</b> а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	А	5
3	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы</b>	А, Б	5

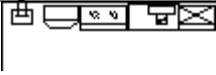


	<b>овощного цеха заготовочного предприятия</b> а) линия по обработке картофеля; б) линия по обработке корнеплодов; в) линия по обработке луковых; г) линия по обработке капустных;		
4	<b>Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:</b> а) 16-18 С; б) 23-25 С; в) 14 С;	А	5
5	<b>Укажите способы дефростации мяса</b>	Быстрый и меленный	10
6	<b>Назовите оборудование, используемое в птицебойном цехе для опаливания птицы</b>	Опалочный горн	10
7	<b>Назовите инвентарь, используемый обвальщиком</b>	Нож-рубак, обвалочные ножи, кольчужные перчатки, разделочная доска МС (красная)	10
8	<b>Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых овощным цехом</b>	-картофель сырой очищенный, сульфитированный; -свекла, морковь, лук – очищенные; -капуста – зачищенная; -лук зеленый, салат, укроп, петрушка, пастернак – обработанные	10
9	<b>Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства</b>	1. дефростация; 2. зачистка; 3. промывание;  4. замораживание; 5. обвалка и жиловка 6. на отруба 7. приготовление п/ф	20
10	<b>Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород</b>	Раковина, стеллаж, стол со встроенной ванной, стол, холодильник	20
<b>Итого</b>			<b>100</b>
<b>Вариант 2</b>			
1.	<b>Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 °С</b> а) 48 часов б) 24 часа;	А	5

	в) 12 часов; г) 6 часов		
2.	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы</b> а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	Б	5
3.	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия</b> а) линия по обработке частиковых пород; б) линия по обработке рыбных отходов; в) линия по обработке осетровых; г) линия по обработке лососевых; д) линия по обработке сельдевых;	А, В	5
4	<b>Укажите месторасположение овощного цеха</b> а) центральное б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды в) рядом с разгрузочной и кладовой	В	5
5	<b>Назовите способы дефростации рыбы</b>	в воде, на воздухе, комбинированный	10
6	<b>Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом</b>	Разрубочный стул	10
7	<b>Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов</b>	Разделочная доска ОС (зеленая), овощечистки (желобковые ножи), карбовочные ножи, контейнера	10
8	<b>Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом</b>	- рыба специальной разделки охлажденная и мороженая; - рыба, нарезанная на порции, - панированная в сухарях; - котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные	10
9	<b>Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе</b>	1) размораживание; 2) опаливание; 3) удаление головы, шеек, ножек 4) потрошение; 5) мытье 6) формовка тушек, обработка потрохов; 7) приготовление п/ф	20

10	<b>Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности</b>		Раковина, стол, стол с весами, универсальный привод ( мясорыхлитель), холодильник	20
<b>Итого</b>				<b>100</b>
<b>Вариант 3</b>				
1	<b>Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 °С</b> а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов		А	5
2	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы</b> а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая		Г	5
3	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия</b> а) линия по обработке туш крупного рогатого скота б) линия по обработке субпродуктов; в) линия по обработке домашней птицы и дичи; г) линия по обработке мелкого скота		А, Г	5
4	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:</b> А) 3,3 м; Б) 2,8 м В) 3,5 м		А	5
5	<b>Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы</b>		Пищевые и непищевые	10
6	<b>Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия</b>		Стол с вытяжным шкафом	10
7	<b>Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.</b>		Разделочная доска МС, ножи поварской тройки, контейнера, тяпка для отбивания мяса	10

8	<b>Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом</b>	- тушки кур и цыплят; - филе натуральное и филе панированное, - окорочок куриный, индюшиный, - грудинка куриная, - цыплята-табака; - бедро, голень куриные, индюшиные; - субпродукты кур, индеек.	10
9	<b>Составьте схему технологического процесса обработки картофеля</b>	1) сортировка; 2) калибровка; 3) мойка; 4) очистка; 5) доочистка; 6) нарезка;	20
10	<b>Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов в мясорыбном цехе небольшой мощности</b>	  Раковина, стол, мясорубка, стол с весами, холодильник	20
<b>Итого</b>			<b>100</b>
<b>Вариант 4</b>			
1.	<b>Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С</b> а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	В	5
2.	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей</b> а) красная; б) синяя; в) зеленая; г) желтая	В	5
3	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицегольевого цеха заготовочного предприятия</b> а) линия по обработке субпродуктов б) линия по обработке птицы в) линия по обработке мяса г) линия по дефростации птицы	А, Б	5
4	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса</b>	А	5

	а) 24 часа; б) 6 часов; в) 18 часов ;		
5	<b>Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания</b>	По количеству и по качеству	10
6	<b>Укажите оборудование, используемое для очистки частиковых пород рыбы</b>	Рыбоочистительная машина	10
7	<b>Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов</b>	Горка для специй и панировки, доска разделочная, нож, контейнера	10
8	<b>Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом</b>	крупнокусковые полуфабрикаты из говядины из свинины и баранины; кости; порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины; мелкокусковые полуфабрикаты из говядины из баранины и свинины; из рубленого мяса; перец, кабачки, фаршированные мясом и рисом.	10
9	<b>Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии</b>	1) размораживание; 2) очистка; 3) срезание плавников, удаление голов; 4) потрошение и промывание; 5) фиксация; 6) охлаждение 7) упаковка, маркировка, хранение	20
10	<b>Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке корнеплодов в овощном цехе</b>	  Раковина, картофелеочистительная машина, стол для доочистки, стол с овощерезкой, холодильник	20
<b>Итого</b>			<b>100</b>

### Критерии оценивания

Максимальное количество за правильное выполнение заданий – 100 баллов.

Итоговые оценки выставляются в соответствии с коэффициентом усвоения (КУ).

***КУ = количество баллов, набранных обучающимся  
максимальное количество баллов в заданиях***

Если КУ от 0,81 до 1,0	81 - 100 баллов	- «отлично»
КУ от 0,71 до 0,8	71 - 80 баллов	- «хорошо»
КУ от 0,61 до 0,7	60 - 70 баллов	- «удовлетворительно»
КУ менее 0,6	менее 60 баллов	- «неудовлетворительно»

**Оценки запланированных результатов по общепрофессиональной дисциплине**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>
<p>31 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>32 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>33 - требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>34 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>35 - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>
<p>У1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У2 - распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>У3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>У4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>У5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>У6 - проверять качество готовых полуфабрикатов,</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>

осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.	
--	--

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

### **Комплект**

**контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю  
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для  
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации  
полуфабрикатов**

*для профессии 43.01.09 Повар, кондитер*

г. Дальнегорск, 2021 год



### Пояснительная записка

В результате аттестации **ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4  ОК 1-7,9,10	У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У2 распознавать недоброкачественные продукты; У3 выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; У4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приправ и приправ; У6 проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.	31 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; 33 требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; 34 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; 35 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общим (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов обучения</b>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

**Форма проведения:**

Экзамен проводится в форме тестирования

**Условия выполнения:**

Время выполнения задания: 60 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, экзаменационная ведомость, 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. 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://innnenedova.rusedu.net/post/2868/37501>
2. Учебные наглядные пособия и презентации по курсу «Приготовление полуфабрикатов». [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 – 30 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 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:

#### **ТЕСТ № 1**

**БЛОК А. Выберите один правильный ответ:**

**1. Какого вида нарезки картофеля не существует:**

- а) брусочки, ломтики;
- б) дольки, соломка;
- в) кружочки, чесночки;
- г) колечки, звенья.

**2. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:**

- а) соломка, кружочки;
- б) спиральки, чесночки;
- в) звездочки, цветочки;
- г) бочоночки, ленточки.

**3. Свежие грибы промывают в воде:**

- а) для удаления слизи;
- б) для удаления песка, грязи, листьев;
- в) для удаления горького привкуса;
- г) для набухания.

**4. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?**

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

**5. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?**

- а) сом, зубатка, угольная, камбала;
- б) судак, сом, сабля;
- в) нототения, треска, хек.

**6. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?**

- а) котлеты;
- б) зразы;
- в) тефтели.

**7. Укажите виды рыб используемые для фарширования:**

- а) сом, навага, щука;
- б) щука, судак, карп;
- в) судак, треска, окунь.

**8. Какое тесто приготавливают для полуфабриката «Рыба в тесте»?**

- а) темпура;
- б) заварное;
- в) кляр.

**9. Выберите форму нарезки поджарки**

- а) соломка;
- б) брусочек;
- в) кубик.

**10. В каком цехе обрабатывают рыбу?**

- а) заготовочный цех;
- б) мясорыбный цех;
- в) холодный цех.

**11. Обработку овощей начинают с операции:**

- а) очистка, доочистка;
- б) сортировка, калибровка;
- в) мытье овощей.

**12. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используются для обработки клубнеплодов**

- а) овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей;
- б) доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка;
- в) доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС.

**13. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:**

- а) Р.С.
- б) М.С.
- в) Р.В.

**БЛОК Б. Допишите предложение:**

**14.** Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста, \_\_\_\_\_ .

**15.** Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это \_\_\_\_\_ .

**БЛОК В. Установите соответствие:**

**16. Отнесите овощи к соответствующей группе:**

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6. Капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

**17. Установите соответствие семейству рыб.**

1

- 1) семейство осетровых
- 2) семейство лососевых
- 3) семейство тресковых

2

- А) кета, горбуша, нерка, сима;
- Б) навага, налим, минтай;
- В) стерлядь, калуга, белуга.

**БЛОК Г. Определите:**

**18. Данный вид рыбного полуфабриката?**

1.



Рис. 1

2.



Рис. 2

3.



Рис.3

**19. Данный вид нерыбных продуктов моря?**

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

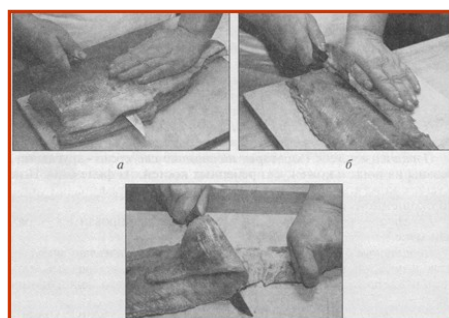


Рис.1.



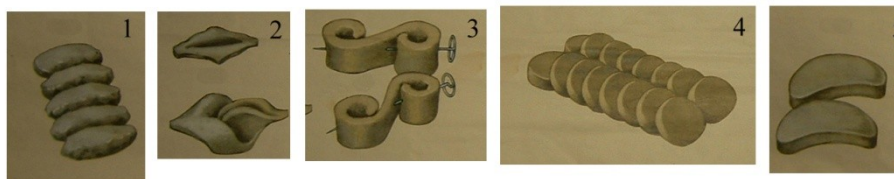
Рис.2.

**20. Приготовление, какого полуфабриката изображено на рисунке, подпишите все операции: а) \_\_\_\_\_ б) \_\_\_\_\_ в) \_\_\_\_\_**



**21. По внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.**

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....



(«восьмерка», биточки, тельное, зразы, «ромб»)

**БЛОК Д. Установите последовательность**

**22. Данных операций при приготовлении рыбной котлетной массы:**

- а) разделать 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;
- ж) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;
- з) выбивание массы.

**23. Укажите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы?**

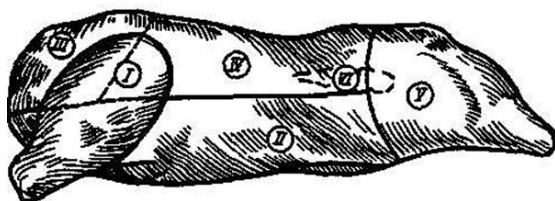
- а) удаление шейки
- б) промывание
- в) опаливание
- г) удаление ножек
- д) приготовление полуфабрикатов
- е) оттаивание
- ж) потрошение
- з) удаление головы

**24. Линию производства полуфабрикатов из мяса**

- а) Жиловка и зачистка
- б) Выделение крупнокусковых п/ф
- в) Обмывание
- г) Обсушивание
- д) Обвалка отрубов
- е) Удаление клейма
- ж) Деление на отруба
- з) Транспортировка в горячий цех.

**БЛОК Е. Укажите**

**25. Цифрами части свиной туши в соответствии с рисунком.**



I. \_\_\_\_\_

- II. \_\_\_\_\_  
 III. \_\_\_\_\_  
 IV. \_\_\_\_\_  
 V. \_\_\_\_\_  
 VI. \_\_\_\_\_

**26. Каковы признаки доброкачественного замороженного мяса?**

На поверхности - \_\_\_\_\_,

Цвет - \_\_\_\_\_,

Консистенция - \_\_\_\_\_

**27. Перечислите способы размораживания рыбы:**

а) \_\_\_\_\_ б) \_\_\_\_\_ в) \_\_\_\_\_

**28. Почему полуфабрикаты из котлетной массы с добавлением репчатого лука или чеснока сразу подвергают тепловой обработке?**

**29. Назвать способ повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качества крупнокускового сложного полуфабриката?**

**30. Для чего заправляют птицу и дичь?**

#### Ключ к тесту №1

1. Г
2. А
3. Б
4. Б
5. А
6. В
7. Б
8. В
9. Б
10. Б
11. В
12. Б
13. А
14. Места вылова, сезона, кормовой базы.
15. Фигурная панировка.
16. 1- в, е, н, п, ф  
 2- б, т, х  
 3- г, з, р,  
 4- к, с, у  
 5- ж, м  
 6- д, и, о  
 7- а, л
- 17.1-В; 2-А; 3-Б.
18. 1 – котлеты; 2 – биточки; 3 – фрикадельки.
19. 1 – кальмары; 2 – морской гребешок.
20. а-пластование, б-удаление реберных костей, 3-удаление кожи.
21. 1-зразы, 2-ромб, 3-восьмерка, 4 –биточки, 5- тельное.

- 22. а, в, г, е, б, д, ж
- 23. е, в, з, а, ж, б, д.
- 24. е, в, г, ж, д, а, б, з
- 25.

- I. Лопатка
- II. Грудинка
- III. Шея
- IV. Корейка
- V. Окорок
- VI. Вырезка

- 26. 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.
- 27. А - на воздухе; Б - в воде; В – комбинированный.
- 28. 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
- 29. Шпигование.
- 30. Для придания компактной формы, для равномерной тепловой обработки.

#### ТЕСТ № 2

##### ***БЛОК А. Выберите один правильный ответ:***

- 1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
  - а) по степени усвояемости;
  - б) по химическому составу;
  - в) по минеральному составу.
- 2. У каких рыб кожу снимают «чулком»?
  - а) налим, угорь, бельдюга;
  - б) щука, навага, линь;
  - в) 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;
  - в) тефтели, фрикадельки.
- 4. Укажите осетровые породы рыб:
  - а) семга, стерлядь, горбуша;
  - б) камбала, палтус, осетр;
  - в) осетр, стерлядь, белуга.
- 5. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:
  - а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар;
  - б) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар
  - в) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль.
- 6. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:
  - а) удаляют донце и шейку, очищают чешуйки;
  - б) удаляют увядшие листья, обрезают ботву;
  - в) удаляют чешуйки, обрезают корневища.



**7. Выберите форму нарезки гуляша?**

- а) соломка;
- б) брусочек;
- в) кубик.

**8. Вырезку говядины используют порционными кусками для:**

- а) лангета, филе, бифштекса;
- б) антрекота, зраз отбивных;
- в) ромштекса, шницеля, эскалопа.

**9. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?**

- а) лопаточную;
- б) вырезку;
- в) тазобедренную;
- г) грудинку.

**10. Зачем мясо обсушивают?**

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) мясо после этого становится мягче;
- в) это препятствует размножению микробов и при разделке мясо не скользит в руках.

**11. Как размораживают мясо?**

- а) в воде;
- б) на воздухе;
- в) комбинированным способом.

**12. Какие полуфабрикаты нарезают из толстого края говядины?**

- а) ромштекс, антрекот;
- б) шницель, эскалоп;
- в) филе, лангет.

**13. Выберите овощи, используемые для фарширования:**

- а) капуста, репа, свекла;
- б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны;
- в) патиссоны, перец, морковь.

**БЛОК Б. Вставьте пропущенные слова**

14. Почки \_\_\_\_\_ освобождают от жира. После этого почки \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ воде 3...4 часа для удаления специфического \_\_\_\_\_.

15. Для шпигованного мяса шпик используют в \_\_\_\_\_ виде, шпигуют \_\_\_\_\_ волокон или под углом \_\_\_\_\_.

**БЛОК В. Установите соответствие:**

**16.**

Полуфабрикаты	Форма
1. Зразы	а) батон
2. Котлеты	б) овально-приплюснутая с заостренным концом
3. Биточки	в) кирпичик
4. Рулет	г) округло-приплюснутая
5. Тельное	д) шар
6. Фрикадельки	е) полумесяца
7. Тефтели	

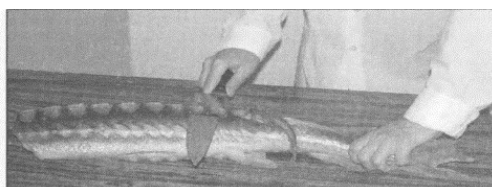
**17. Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:**

А. Порционные	Полуфабрикаты из говядины	Б. Крупнокусковые
	1. Ростбиф	
	2. Филе	
	3. Тушеное мясо	
	4. Лангет	
	5. Антрекот	
	6. Зразы отбивные	
	7. Шпигованное мясо	
	8. Говядина духовая	
	9. Ромштекс	
	10. Мясо отварное	
	11. Бифштекс	

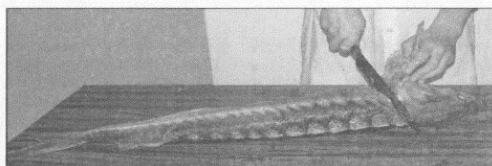
**БЛОК Г. Определите:**

**18. Операции обработки рыбы осетровых пород, изображенные на рисунке:**

1) \_\_\_\_\_ 2) \_\_\_\_\_ 3) \_\_\_\_\_ 4) \_\_\_\_\_



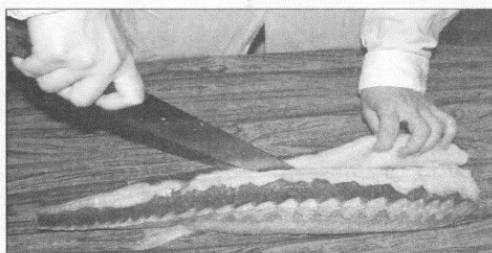
1



2



3



4

**19. Данный вид рыбного полуфабриката?**

1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_ 3. \_\_\_\_\_



Рис.1.



Рис.2.



Рис.3.

**20. Данный вид нерыбных продуктов моря:**

1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_



Рис 1.



Рис.2.

**БЛОК Д. Установите последовательность**

**21. Линии производства полуфабрикатов из рыбы:**

- а) Нарезка п/ф
- б) Очистка рыбы от чешуи
- в) Размораживание рыбы
- г) Транспортировка в горячий цех
- д) Удаление плавников, головы
- е) Потрошение, промывание

**22. Технологии приготовления полуфабриката котлета «по – киевски»:**

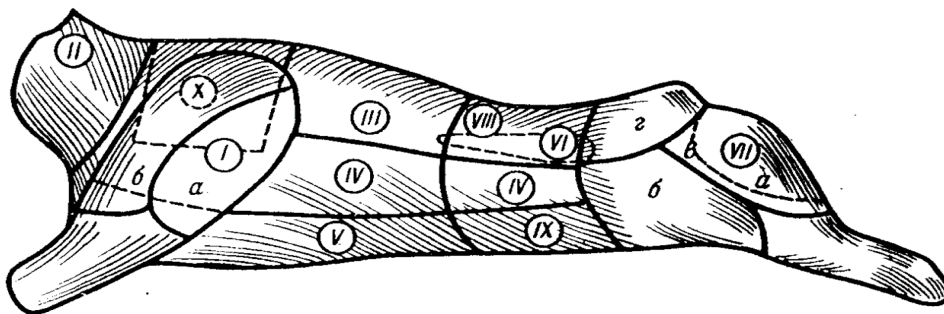
- а) Панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне, снова панируют в белой панировке
- б) На середину подготовленного филе кладут охлажденное сливочное масло, сформованное в виде колбаски,
- в) Смачивают в льезоне.
- г) Хранят до жаренья в холодильнике, чтобы масло было застывшим.
- д) Большое зачищенное и раскрытое филе с косточкой слегка отбивают, надрезают сухожилия.
- е) Сверху закрывают отбитым малым филе и заворачивают края большого филе.

**23. Установить последовательность данных операций:**

- 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 Е. Укажите**

**24. Обозначьте цифрами части говяжьей туши в соответствии с рисунком.**



- I. \_\_\_\_\_
- II. \_\_\_\_\_
- III. \_\_\_\_\_
- IV. \_\_\_\_\_
- V. \_\_\_\_\_

- VI. \_\_\_\_\_  
 VII. \_\_\_\_\_  
 VIII. \_\_\_\_\_  
 IX. \_\_\_\_\_  
 X. \_\_\_\_\_

**25. Из каких основных тканей состоит мясо?**

**26. Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?**

На поверхности - \_\_\_\_\_,

Цвет - \_\_\_\_\_,

Консистенция - \_\_\_\_\_

**27. При изготовлении натуральных порционных полуфабрикатов из филе говядины получилось много обрезков. Как можно их использовать?**

**28. С какой целью в рыбную котлетную массу добавляют часть отварной рыбы.**

**29. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это?**

**30. Какие овощи входят в группу корнеплодов?**

**Ключ к тесту №2**

- |     |                                       |
|-----|---------------------------------------|
| 1.  | А                                     |
| 2.  | А                                     |
| 3.  | Б                                     |
| 4.  | В                                     |
| 5.  | В                                     |
| 6.  | А                                     |
| 7.  | В                                     |
| 8.  | А                                     |
| 9.  | Б                                     |
| 10. | В                                     |
| 11. | Б                                     |
| 12. | А                                     |
| 13. | Б                                     |
| 14. | Говяжьи, вымачивают, холодной, запаха |
| 15. | Замороженном, вдоль, 45°              |
| 16. | 1-в, 2-б, 3-г, 4-а, 5-е, 6-д, 7-д     |
| 17. | А - 2,4,5,6,8,9,11                    |

Б – 1,3,7,10

18. 1-срезание спинного плавника и спинных жучек, 2- отрубание головы, 3- удаление визиги с хвостовым плавником, 4 -пластование на звенья

19. 1-тельное, 2-котлеты, 3-фрикадельки

20. 1-лангуст, 2-устрица

21. в,б,д,е,а,г

22. д,б,е,в,а,г

23. а,в,г,б,е,д,ж

24.

- 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
- 25. мышечная, жировая, соединительная, костная
  - 26. имеет на поверхности туши сухую корочку; цвет – от бледно-розового до красного; консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем ямочка быстро выравнивается).
  - 27. для приготовления рубленых изделий
  - 28. для увеличения рыхлости
  - 29. хлебная панировка
  - 30. морковь, свекла, репа, редис и тд.

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

**Комплект контрольно-оценочных средств  
по учебной практике**

**ПМ 01** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента

**МДК01.01** Организация приготовления, подготовки к реализации  
и хранения кулинарных полуфабрикатов

**МДК 01.02** Процессы приготовления подготовки  
к реализации полуфабрикатов

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Учебная практика входит в программу профессиональных модулей и является обязательными для обучающихся, осваивающих ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

2. Содержание дифференцированного зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2.1 В результате аттестации, обучающихся по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
ПК1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);

ПК1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; критериев оценки и рекомендаций по улучшению -плана
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК10 Пользоваться профессиональной	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные



документацией на государственном и иностранном языке	профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Время выполнения работы от 180 до 240 минут в зависимости от вида задания.

Выполнение заданий дифференцированного зачета производится в «Учебном кулинарном цехе».

Рабочие места для студентов в учебном- кулинарном цехеоснащены всем необходимым стандартнымоборудованием:

- электромясорубка,
- охлаждаемый шкаф;
- морозильная камера,
- рабочий стол,
- моечная ванна,
- весы настольные электронные,
- стеллаж;

Инвентарем:

- емкости из нержавеющей стали,
- набор разделочных досок,
- ножи поварская тройка.

Во всех заданиях на проверку правильности выполнения трудовыхприемов предусмотрено соблюдение охраны труда и правил техникибезопасности.

## ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

Профессия: повар

Инструкция по выполнению: внимательно прочитайте задание.

На выполнение дифференцированного задания по учебной практике отводится от 3-4 часов. В процессе аттестации проводится оценка практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта работы в части освоения основного вида профессиональной деятельности, освоения общих и профессиональных компетенций.

Инструкция по охране труда:

№ТБ-22 по технике безопасности при уборке помещений;

№ТБ-17 по технике безопасности

№ТБ-18 по технике безопасности при работе с электронагревательными приборами

№ОИТ-33 ОТ для Повара

№ТБ-14 по технике безопасности при работе с режущими инструментами

оказание первой медицинской помощи;

пожарная безопасность

Инструкция:

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями «Учебного - кулинарного цеха».

- подготовить рабочее место повара;
- выполнить обработку продуктов и сырья;
- приготовить полуфабрикат согласно технологии приготовления

### ***Задание 1***

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: фрикадельки из рыбы, свекла кубиком, шпигованное мясо

### ***Задание 2***

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: крокеты картофельные, морковь соломкой, люля-кебаб

### ***Задание 3***

Время выполнения задания 3 час

Выполнить приготовление полуфабрикатов: рыба кругляшами, картофель ломтиком, азу

### ***Задание 5***

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: зразы рубленые из рыбы, морковь соломкой,

зразы рубленые

### ***Задание 5***

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: котлеты рыбные, лук полукольцами, зразы рубленые

### ***Задание 6***

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: фрикадельки из рыбы, свекла кубиком, тефтели

### ***Задание 7***

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: зразы овощные, лук полукольцами, поджарка

### ***Задание 8***

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: котлеты морковные, картофель брусочком, шашлык по – карски

### ***Задание 9***

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: котлета свекольная, лук полукольцам, котлета по-киевски

### ***Задание 10***

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление полуфабрикаты: шницель из капусты, морковь звездочкой, гуляш

### ***Задание 11***

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: котлеты картофельные, лук мелким кубиком, фрикадельки

### ***Задание 12***

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: для фарширования овощей, морковь мелким кубиком, шницель натуральный рубленый

### ***Задание 13***

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: тельное из рыбы, картофель соломкой, котлета по-киевски

### ***Задание 14***

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: для фаршированной рыбы, морковь соломкой, котлета панированная

### ***Задание 15***

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: зразы рубленые из рыбы, картофель ломтиком, рулет мясной с пассированным луком и яйцом.

### ***Задание 16***

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: крокеты картофельные, морковь соломкой, биточки рубленые

### ***Задание 17***

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: котлеты картофельные, свекла кубиком, бефстроганов

### ***Задание 18***

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: котлеты рыбные, картофель брусочком, рагу из свинины

### ***Задание 19***

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: биточки рыбные, морковь брусочком, котлета натуральна куриная

### ***Задание 20***

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: фрикадельки из рыбы, свекла кубиком, тефтели

### ***Задание 21***

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление полуфабрикатов: рыба жареная основным способом, морковь ломтиком, шашлык по-московски

### ***Задание 22***

Время выполнения задания 4 часа  
Выполнить приготовление полуфабрикатов: котлеты из кальмара, морковь мелким кубиком, котлета натуральна куриная

### ***Задание 23***

Время выполнения задания 4 часа  
Выполнить приготовление полуфабрикатов: зразы рубленые из рыбы, морковь соломкой, биточки рубленые из птицы, фаршированные шампиньонами

### ***Задание24***

Время выполнения задания 4 часа  
Выполнить приготовление полуфабрикатов: тельное, морковь ломтиком. рулет куриный

### ***Задание 25***

Время выполнения задания 3 часа  
Выполнить приготовление полуфабрикатов: рыба жареная кругляшами, картофель ломтиком, рулет мясной с макаронами

### ***Задание 26***

Время выполнения задания 3 часа  
Выполнить приготовление полуфабрикатов: фрикадельки из рыбы, свекла кубиком, бифштекс рубленый

### ***Задание 27***

Время выполнения задания 4 часа  
Выполнить приготовление полуфабрикатов: зразы рубленые из рыбы, картофель ломтиком, котлета полтавская

### ***Задание 28***

Время выполнения задания 4 часа  
Выполнить приготовление полуфабрикатов: шницель из капусты, морковь звездочкой, котлета панированная

### ***Задание 29***

Время выполнения задания 3 часа  
Выполнить приготовление полуфабрикатов:зразы овощные, лук полукольцами, Чахохбили

### ***Задание 30***

Время выполнения задания 3 часа  
Выполнить приготовление полуфабрикатов:фрикадельки из рыбы, свекла кубиком, антрекот

## ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

1. Подготовка рабочего места повара:

- a) место должно соответствовать санитарно – гигиеническим требованиям.
- b) подготовка инвентаря, оборудования, посуды.

2. Правильно приготовить полуфабрикат в соответствии технологии приготовления

из рыбы:

- a) оттаивание рыбы, очистка от чешуи.
- b) удаление плавников, жабр и глаз, внутренностей, зачистка
- c) промывание и обсушивание
- d) приготовление полуфабриката

3. Правильно приготовить полуфабрикат в соответствии технологии приготовления

из мяса:

- a) размораживание мяса, птицы,
- b) обработка мяса, птицы
- c) подготовка полуфабриката и котлетной массы

4. Правильно приготовить полуфабрикат в соответствии технологии приготовления

из овощей:

- a) сортировка
- b) мойка
- c) очистка
- d) нарезка, приготовление полуфабрикатов

## КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

	Критерии оценки		Количество баллов				
			5 баллов	4 балла	3 балла	2 балла	1 балл
1	Организация рабочего места.	1 балл	соблюдено	соблюдено	соблюдено	Не соблюдено	Не соблюдено
2	Подбор и правила пользования приспособлениями и инструментами.	3 балла	соблюдено	соблюдено	Соблюдено с отклонениями	Не соблюдено	Не соблюдено
3	Качественное выполнение технологических операций	5,4,3 балла	соблюдено	Соблюдено с незначительными отклонениями	Соблюдено с отклонениями	Не соблюдено	Не соблюдено
4	Соблюдение технологической последовательности.	5,4,3 балла	соблюдено	Не соблюдено	Не соблюдено	Не соблюдено	Не соблюдено
5	Соблюдение правил техники безопасности	3,2,1 балл	соблюдено	Соблюдено с незначительными отклонениями	Не соблюдено	Не соблюдено	Не соблюдено
6	Контроль качества выполненных работ.	5,4,3 балла	соблюдено	Соблюдено с незначительными отклонениями	Соблюдено с отклонениями	Не соблюдено	Не соблюдено

### Критерии оценки проверочной работы

Набрано баллов	30	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»**

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю  
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и  
хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного  
ассортимента**

*для профессии 43.01.09 Повар, кондитер*

Дальнегорск, 2021 год



### Пояснительная записка

В результате аттестации ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1-2.8, ОК 1-7,9,10	<p>У1- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У2- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>У3- своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>У4- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>У5- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У6- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У7- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>31- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>32- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>33- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>34- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>35- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

#### Форма проведения:

Дифференцированный зачет проводится в форме тестирования

#### Условия выполнения:

Время выполнения задания: 45 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, зачетная ведомость, 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. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

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. Кулинария. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Учебные наглядные пособия и презентации по курсу «Организация приготовления». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. Оборудование предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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 зачет:

#### Тест

#### 1. Корнеплод -

а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

#### 2. Кольраби – овощ

а) капустный; б) луковый; в) пряный.

#### 3. Стручковый перец относится к \_\_\_\_\_ группе овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

#### 5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

#### 6. Корнеплод, содержащий каротин -

а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

#### 7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- 1) Распределение по качеству; а) очистка;  
2) Распределение по размерам; б) сортировка;  
3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;  
4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) калибровка.

**8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают**

- а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарики.

**9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:**

- а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;  
б) длина 3-4 см, сечение 1 см;  
в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

**10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления**

- а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

**11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный**

- а) стружкой; б) чесночками; в) бочонками.

**12. Очищают от кожицы редис**

- а) красный; б) белый.

**13. Для приготовления маринада морковь нарезают**

- а) кубиками; б) брусочками; в) соломкой.

**14. Разрезав брусочки моркови, получают**

- а) кубики; б) дольки; в) соломку.

**15. Шашки – форма нарезки**

- а) репчатого лука; б) белокочанной капусты; в) свеклы.

**16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают**

- а) соломкой; б) шашками; в) дольками.

**17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:**

- 1) кольца; а) для крупяных супов, фаршей;  
2) полукольца; б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд;  
3) дольки; в) для супов, соусов;  
4) крошка; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

**18. Перезрелые помидоры используют**

- а) для салатов; б) для фарширования; в) для приготовления супов.

**19. Ромбиками нарезают**

- а) свежие огурцы; б) соленые огурцы; в) стручковый перец.

**20. В воде хранят**

- а) очищенный картофель; б) очищенную морковь; в) зелень петрушки.

**21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде**

- а) с открытой крышкой; б) с закрытой крышкой.

**22. Большая продолжительность варки**

- а) на пару; б) в воде.

**23. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:**

- а) горячим; б) теплым; в) остывшим.

**24. Для варки в молоке, картофель нарезают**

- а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.

**25. При температуре 170-180° С овощи жарят**

- а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.

**26. Для жарки из отварного, картофель нарезают**

- а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками.

**27. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?**

а) картофель не обсушили; б) картофель крупно нарезали; в) картофель посыпали солью.

**28. Картофельные зразы**

а) жарят во фритюре; б) жарят основным способом; в) запекают.

**29. Не добавляют манную крупу в котлеты**

а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.

**30. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму**

а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.

**31. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?**

а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

**32. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся**

а) при припускании; б) при варке.

**33. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?**

а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы.

**34. Температура отпуска горячих овощных блюд –**

а) не ниже 55°C; б) не ниже 65°C; в) не ниже 74°C.

**35. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня**

а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе; в) тушеные овощи.

**Ключ к тесту**

1. Б.
2. А.
3. Плодовые
4. Б
5. Б
6. В
7. 1-Б; 2-Г; 3-В; 4-А.
8. Г.
9. Б.
10. А.
11. В.
12. Б.
13. В.
14. А.
15. Б.
16. Б.
17. 1-Г; 2-В; 3-Б; 4-А
18. В.
19. Б.
20. А.
21. Б.
22. А.
23. А.

- 24. В.
- 25. Б.
- 26. В.
- 27. А.
- 28. Б.
- 29. В.
- 30. Б.
- 31. В.
- 32. А.
- 33. В.
- 34. Б.
- 35. А.

**Оценки запланированных результатов по междисциплинарной дисциплине**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>
<p>31- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>32- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>33- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>34- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>35- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>
<p>У1- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У2- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>

<p>У3- своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>У4- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>У5- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>У6- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У7- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
---	--

### **Критерий оценок при выполнении заданий**

Максимальное количество баллов за выполнение тестового задания – 35 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.

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

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

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю  
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и  
презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

*для профессии 43.01.09 Повар, кондитер*

### Пояснительная записка

В результате аттестации **ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8  ОК 1-7,9,10	У1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У2 оценивать наличие, проверить органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; У3 своевременно оформлять заявку на склад; У4 осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; У5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У6 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; У7 оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	31 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 33 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 34 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 35 правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общим (ОК) компетенциями:



<b>Код</b>	<b>Наименование результатов обучения</b>
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

**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. 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. 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://innnenedova.rusedu.net/post/2868/37501>
2. Учебные наглядные пособия и презентации по курсу «Приготовление полуфабрикатов». [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 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 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. Форма нарезки картофеля для блюда «Картофель в молоке»**

- а) крупный кубик;
- б) соломка;
- в) мелкий кубик;
- г) брусочки.

- 2. Укажите нарушения технологического процесса приготовления картофельного пюре, если оно получилось клейким, тягучим:**
- а) не доварили картофель, добавили горячее кипяченое молоко;
  - б) протирали картофель остывшим, добавили горячее кипяченое молоко;
  - в) протирали картофель горячим, добавили горячее кипяченое молоко;
  - г) не обсушили картофель, добавили горячее кипяченое молоко.
- 3. Температура подачи блюд из овощей:**
- а) 75°C;
  - б) 55°C;
  - в) 65°C;
  - г) 80°C.
- 4. Выберите овощи, используемые для фарширования:**
- а) капуста, репа, свекла;
  - б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны;
  - в) патиссоны, перец, морковь;
  - г) огурцы, помидоры, свекла.
- 5. Картофель жареный во фритюре солят:**
- а) во время жарки;
  - б) после жарки;
  - в) не солят;
  - г) перед жаркой.
- 6. Укажите крупы, из которых готовят крупеник:**
- а) гречневая, пшеничная;
  - б) рисовая, пшенная;
  - в) гречневая, рисовая;
  - г) перловая, пшеничная.
- 7. В какое блюдо добавляют творог:**
- а) запеканка рисовая;
  - б) пудинг манный;
  - в) лапшевник;
  - г) клецки манные.
- 8. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?**
- а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;
  - б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;
  - в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;
  - г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.
- 9. Консистенция каш зависит:**
- а) от соотношения крупы и воды;
  - б) от вида крупы;
  - в) от способа варки;
  - г) от вида жидкости.
- 10. В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга:**
- а) вязкая;
  - б) рассыпчатая;
  - в) жидкая;
  - г) вязкая на молоке.
- 11. Яйцо в «мешочек» варят:**
- а) 4,5-5 мин;
  - б) 2,5-3 мин;
  - в) 7 мин.

**12. Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре:**

- а) 80°C;
- б) 40°C;
- в) 50°C;
- г) 60°C.

**13. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи?**

- а) сырники;
- б) пудинг;
- в) запеканка;
- г) вареники ленивые.

**14. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масла – проварить.**

**Какое это блюдо?**

- а) яичная кашка;
- б) омлет;
- в) драчена;
- г) яичница натуральная.

**15. Пудинг – это ...**

- а) жареное блюдо;
- б) запеченное блюдо;
- в) отварное.

**16. Продукты, необходимые для приготовления омлета:**

- а) яйца, мука, сметана, соль;
- б) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;
- в) молоко, яйца, соль, сливочное масло;
- г) яйца, вода, соль, сахар, мука.

**17. Чем пудинг творожный отличается от запеканки?**

- а) в массу добавляют взбитые яичные белки;
- б) в массу добавляют сметану;
- в) в массу добавляют муку;
- г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.

**18. К отварным творожным блюдам относят:**

- а) вареники, пудинги паровые;
- б) вареники, сырники;
- в) клецки, запеканки;
- г) блинчики с творогом, сырники.

**19. От чего зависит концентрация бульона?**

- а) соотношение продуктов и воды;
- б) от времени варки;
- в) от способа варки;
- г) от степени измельчения продуктов.

**20. Температура подачи горячих супов:**

- а) 75-80°C;
- б) 60-65°C;
- в) 80-85°C;
- г) 70-75°C.

**21. Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?**

- а) молочные супы;
- б) сладкие супы;
- в) супы-пюре;
- г) прозрачные супы.

**22. Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:**

- а) щи, окрошка;

- б) рассольник, солянка;
  - в) ботвинья, борщ;
  - г) окрошка, щи.
- 23. Определить набор сырья для рассольника домашнего:**
- а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана;
  - б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин;
  - в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин;
  - г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.
- 24. В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?**
- а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;
  - б) подают с набором мясных продуктов;
  - в) бульон варят с добавлением копченостей;
  - г) готовят из квашеной капусты.
- 25. Виды заправочных супов:**
- а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом;
  - б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный;
  - в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный;
  - г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная.
- 26. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей?**
- а) щи из квашеной капусты;
  - б) щи суточные;
  - в) щи по-уральски;
  - г) щи донские.
- 27. Способы подготовки свеклы для борща:**
- а) тушение;
  - б) варка на пару;
  - в) запекание.
- 28. Какой рассольник готовится с томатом?**
- а) домашний;
  - б) ленинградский;
  - в) московский;
  - г) рассольник обыкновенный.
- 29. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:**
- а) 65-70° С;
  - б) 75-80° С;
  - в) 80-82° С;
  - г) 40-45°С.
- 30. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:**
- а) 80-90°С;
  - б) 50-60°С;
  - в) 110-120°С;
  - г) 130-140°С.
- 31. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:**
- а) стерилизации;
  - б) защипывания;
  - в) бланширования;
  - г) процеживания.
- 32. Соус красный основной доводят до вкуса:**

- а) соль, сахар, уксус;
  - б) соль, сахар, специи;
  - в) соль, сахар, лимонный сок;
  - г) соль, специи, виноградное вино.
- 33. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:**
- а) средней густоты;
  - б) густые;
  - в) жидкие;
  - г) вязкие.
- 34. Основные горячие соусы хранят:**
- а) от 3 до 4 ч;
  - б) от 1 до 2 ч;
  - в) от 2 до 3 ч.
- 35. К жареной баранине подают соус:**
- а) красный основной;
  - б) майонез;
  - в) молочный с луком;
  - г) польский.
- 36. Концентрат – фюме добавляют в соусы для:**
- а) улучшения консистенции;
  - б) улучшения вкуса;
  - в) улучшения цвета;
  - г) снижения калорийности.
- 37. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:**
- а) перемешивание;
  - б) растирание;
  - в) нагревание;
  - г) взбивание.
- 38. К жирным продуктам подают соусы:**
- а) нежные;
  - б) кислые;
  - в) острые;
  - г) неострые.
- 39. При какой температуре коллаген рыбы свертывается и переходит в глютин:**
- а) 40° С;
  - б) 50° С;
  - в) 70° С;
  - г) 55° С.
- 40. Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:**
- а) альбумины;
  - б) глобулины;
  - в) экстрактивные;
  - г) коллаген.
- 41. Для варки рыбы порционными кусками используют:**
- а) чистое филе;
  - б) филе с кожей;
  - в) филе с кожей и костями;
  - г) куски-кругляши.
- 42. При варке рыбы на 1 кг берется вода**
- а) 2,5 л;
  - б) 2 л;

- в) 3 л;  
г) 1,5 л.
- 43. Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60°C:**
- а) 2 ч;  
б) 1 ч;  
в) 30 мин;  
г) 1,5 ч.
- 44. При припуске рыбы добавляют:**
- а) белые коренья, лук, специи, белое виноградное вино, лимонную кислоту, отвар от шампиньонов, сливочное масло;  
б) морковь, лук, специи, белое вино, лимон;  
в) белые коренья, лук, специи, сок лимона, томат;  
г) белые коренья, лук, помидоры, специи, лимонную кислоту, отвар шампиньонов.
- 45. Сыромороженные креветки варят:**
- а) 3 мин;  
б) 5 мин;  
в) 7 мин;  
г) 10 мин.
- 46. Состав теста «кляр» для жарки рыбы:**
- а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар;  
б) молоко, мука, яйца, соль;  
в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар;  
г) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль.
- 47. В пряном отваре варят рыбу:**
- а) рыбу с приятным запахом;  
б) речную рыбу;  
в) морскую рыбу;  
г) треску, зубатку, камбалу.
- 48. При варке раков добавляют:**
- а) соль, специи, лук, морковь;  
б) зелень ароматических кореньев, укроп, перец, лавровый лист, соль;  
в) соль, специи;  
г) только соль.
- 49. При обвалке свинины получают:**
- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;  
б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;  
в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;  
г) шею, грудинку, корейку, окорок
- 50. Для жарки используют следующие части говядины:**
- а) лопаточная, пашина;  
б) толстый край, вырезка;  
в) боковая, наружные части задней части;  
г) покромка, грудинка, шея
- 51. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:**
- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;  
б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;  
в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное;  
г) вырезка, антрекот, мясо тушеное
- 52. Порционные полуфабрикаты из свинины:**
- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;  
б) шницель, антрекот, котлета отбивная;  
в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;

г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель

**53. Тефтели имеют форму:**

- а) приплюснуто-округлую;
- б) овально-приплюснутую;
- в) шарики;
- г) форма батона

**54. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:**

- а) кубики 30-40г;
- б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;
- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- г) кубики 20-30 г

**55. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпик нарезают мелкими кубиками?**

- а) фрикадельки;
- б) шницель;
- в) бифштекс;
- г) люля-кебаб.

**56. Основное назначение приема маринования мяса:**

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

**57. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:**

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель.

**58. Для приготовления котлет пожарских используется:**

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

**59. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:**

- а) цыпята табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.

**60. Потери при варке мяса составляют:**

- а) 10-20%;
- б) 20-30%;
- в) 30-40%;
- г) 40-50%.

**61. Ростбиф нарезают на порционные кусочки при отпуске:**

- а) вдоль волокон под углом 90°;
- б) вдоль волокон под углом 45°;
- в) поперек волокон под углом 90°;
- г) поперек волокон под углом 45°.

**62. При варке мозгов в воду добавляют уксус для того, чтобы:**

- а) получить более плотную консистенцию;
- б) увеличить выход продуктов;
- в) улучшить вкусовые качества;



г) сократить сроки варки.

**63. Блюдо «Голубцы с мясом и рисом» относят к:**

- а) жареным;
- б) припущенным;
- в) тушеным;
- г) запеченным.

**64. Какое мясо используют для приготовления котлет Пожарских?**

- а) натурально-рубленная масса из мяса;
- б) котлетная масса из мяса;
- в) котлетная масса из птицы;
- г) котлетная масса из рыбы.

**65. Какое из этих блюд относится к тушеным блюдам из мяса?**

- а) тефтели;
- б) гуляш;
- в) бефстроганов;
- г) голубцы.

**66. Для приготовления блюда «Мозги жареные» мозги панируют в:**

- а) муке;
- б) сухарях;
- в) льезоне, сухарях;
- г) муке, льезоне, сухарях.

**67. Причины размягчения мяса при тепловой обработке:**

- а) отбивание;
- б) денатурация белков;
- в) переход коллагена в глютин;
- г) испарение влаги.

**68. Температура подачи горячих блюд из мяса:**

- а) 75°C ;
- б) 65°C;
- г) 80°C;
- в) 55°C.

**69. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?**

- а) лопаточную;
- б) тазобедренную;
- в) вырезку;
- г) грудинку.

**70. Из какой части свиной туши готовят рагу?**

- а) лопатки;
- б) корейки;
- в) грудинки;
- г) окорока.

**71. Как размораживают мясо?**

- а) в воде;
- б) на воздухе;
- в) комбинированным способом.

**72. Какие части говядины используют для нарезания полуфабриката гуляш?**

- а) лопатка и подлопаточная часть;
- б) мякоть шеи;
- в) обрезки.

**73. Какие полуфабрикаты нарезают из толстого края говядины?**

- а) шницель, эскалоп;
- б) ромштекс, антрекот;
- в) филе, лангет.

**74. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой**

**массы?**

- а) лопатка;
- б) грудинка;
- в) шейная;
- г) тазобедренная.

**75. Вырезку говядины используют порционными кусками для:**

- а) лангета, филе, бифштекса;
- б) антрекота, зраз отбивных;
- в) ромштекса, шницеля.

**76. На растительном масле готовят:**

- а) соус молочный, майонез, маринад;
- б) сметанный, томатный, южный;
- в) майонез, винегрет;
- г) голландский, сухарный.

**77. Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «пай»**

- а) дольками;
- б) бочонками;
- в) кубиками;
- г) соломкой.

**78. Выберите правильный вариант ингредиентов супа солянки мясной**

- а) картофель, морковь, лук;
- б) мясной набор, солёные огурцы, маслины;
- в) крупа, капуста, солёные огурцы;
- г) картофель, солёные огурцы, мясной набор.

**79. Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:**

- а) тыква, сливки, молоко;
- б) тыква, масло, картофель;
- в) лук, картофель, тыква.

**80. Для приготовления соуса бешамель используют:**

- а) муку, молоко, масло;
- б) муку, морковь, бульон;
- в) лук, морковь, муку.

**81. Какие гарниры рекомендуют к блюдам из отварного мяса:**

- а) овощи припущенные;
- б) отварные макароны;
- в) овощи жаренные.

**82. В кнельную массу добавляют:**

- а) муку;
- б) взбитые белки;
- в) масло.

**83. Для приготовления консоме бульон:**

- а) процеживают;
- б) осветляют;
- в) настаивают.

**84. Какой вкус и цвет должен иметь борщ при подаче:**

- а) оранжевый цвет и кислый вкус;
- б) темно-красный цвет и кисло-сладкий вкус;
- в) слабовыраженный вкус и светло-розовую окраску.

**85. В рецептуру какого из борщей входит фасоль:**

- а) борщ флотский;
- б) борщ сибирский;
- в) борщ украинский.

**86. Как правильно варить крупы и макаронные изделия для молочных супов:**

- а) сразу в молоке;
- б) сваренные крупы и макаронные изделия до полной готовности закладывать в кипяченое молоко;
- в) крупы и макаронные изделия варят в воде до полуготовности, а затем добавляют кипяченое молоко.

**87. Чем заправляют сладкие супы для придания им необходимой консистенции:**

- а) кукурузным крахмалом;
  - б) растопленным желатином или агаром;
  - в) разведенным картофельным крахмалом.
- 88. Что вводят в рисовый пудинг для придания нежной консистенции**
- а) сливочное масло;
  - б) яйцо;
  - в) взбитый белок.
- 89. Для приготовления блюда «Перец фаршированный» болгарский перец подвергают следующему виду тепловой обработки:**
- а) припусканию;
  - б) бланшированию;
  - в) провариванию.
- 90. Что добавляют в котлетную массу для вязкости:**
- а) хлеб;
  - б) молоко;
  - в) яйца.
- 91. По данному набору продуктов, определить название блюда картофель отварной, лук жареный кольцами, рыба жареная:**
- а) рыбные зразы;
  - б) тельное из рыбы;
  - в) рыба жареная с луком по-ленинградски.
- 92. Какой вид каш варят для запеканки:**
- а) рассыпчатые;
  - б) вязкие;
  - в) жидкие.
- 93. Зразы картофельные отличаются от котлет картофельных:**
- а) формой;
  - б) формой и наличием фарша;
  - в) только наличием фарша.
- 94. Для размягчения соединительной ткани мяса при тушении рекомендуют добавлять:**
- а) гвоздику, перец, тимьян;
  - б) кислые соусы, сухое вино, маринады;
  - в) лук, морковь.
- 95. При температуре 140-150° С овощи жарят...**
- а) основным способом;
  - б) во фритюре;
  - в) в жарочном шкафу.
- 96. Какую панировку используют для приготовления блюда «Шницель из капусты»?**
- а) фигурную;
  - б) двойную;
  - в) мука и льезон.
- 97. Почему, на рулете картофельном после запекания появляются трещины?**
- а) картофельная масса слишком влажная;
  - б) картофельная масса плотная;
  - в) не сделали проколы.
- 98. При температуре 250-280° С овощи...**
- а) жарят основным способом;
  - б) жарят во фритюре;
  - в) запекают в жарочном шкафу.
- 99. При приготовлении котлет морковных, свекольных в массу добавляют...**
- а) манную крупу;
  - б) муку;
  - в) крахмал.
- 100. Горячие овощные блюда, хранят на раздаче.....**
- а) не более 5 часов;
  - б) не более 30 минут;
  - в) не более 2 часов.

## Ключ к тесту

1. А
2. Б
3. В
4. Б
5. Б
6. А
7. В
8. Б
9. А
10. Б
11. А
12. В
13. Б
14. А
15. Б
16. В
17. А
18. А
19. А
20. Г
21. В
22. Б
23. В
24. А
25. Б
26. Б
27. А
28. Б
29. А
30. В
31. Б
32. Б
33. В
34. В
35. В
36. Б
37. Г
38. В
39. А
40. В
41. Б, В, Г
42. Б
43. В
44. А
45. Б
46. Г
47. В, Г
48. Б
49. Б
50. Б
51. Б
52. В
53. В
54. Б
55. В
56. Б
57. А
58. Б

59. Г  
60. Б  
61. Б  
62. А  
63. Г  
64. Б  
65. Б  
66. А  
67. Б  
68. Б  
69. Б  
70. Б  
71. Б  
72. А  
73. Б  
74. Б  
75. А  
76. Б  
77. Г  
78. Б  
79. А  
80. А  
81. А  
82. Б  
83. Б  
84. Б  
85. Б  
86. Б  
87. Б  
88. Б  
89. Б  
90. Б  
91. Б  
92. Б  
93. Б  
94. Б  
95. А  
96. Б  
97. Б  
98. Б  
99. А  
100. Б

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

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

**Комплект контрольно-оценочных средств  
по учебной практике**

**ПМ 02 Приготовление и оформление подготовка к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

г. Дальнегорск 2021

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Учебная практика входит в программу профессиональных модулей и является обязательными для обучающихся, осваивающих ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

2. Содержание дифференцированного зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2.1 В результате аттестации, обучающихся по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места поваров соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"><li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li><li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li><li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li><li>- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li><li>- правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li><li>- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов,</li> </ul>



<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>
<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>-оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>-адекватность определения потребности в информации;</li> <li>-эффективность поиска;</li> </ul> <p>критериев оценки и рекомендаций по улучшению -плана</p>
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> </ul>
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> </ul> <p>точность, адекватность применения современной</p>

личностное развитие	научной профессиональной терминологии
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Время выполнения работы от 2 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:

- рабочий стол,
- моечная ванна,
- весы настольные электронные,
- стеллаж;
- овощерезательная машина;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- плиты с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- гриль электрический;
- фритюрница;

Инвентарем:

- емкости из нержавеющей стали,
- набор разделочных досок,
- ножи поварская тройка.
- щипцы универсальные;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- тарелки глубокие (различного объема);
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;

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

Профессия: повар

Инструкция по выполнению: внимательно прочитайте задание.

На выполнение дифференцированного задания по учебной практике отводится от 2- 4 часов. В процессе аттестации проводится оценка практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта работы в части освоения основного вида профессиональной деятельности, освоения общих и профессиональных компетенций.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями «Учебного - кулинарного цеха».

### ***Задание 1***

Подготовить рабочее место повара;

выполнить обработку продуктов и сырья;

приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 2 часа

Выполнить приготовление и подачу блюда: «Тамаго – яки» (японский омлет)

### ***Задание 2***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подачи блюда: Творожная запеканка со сладким соусом

### ***Задание 3***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 4 час

Выполнить приготовление и подачи блюда: Лазанья

### ***Задание 4***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подачи блюда: Фаршированные баклажан

### ***Задание 5***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить первое по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: Суфле из курицы с гарниром

### ***Задание 6***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: Пудинг из курицы с овощами

### ***Задание 7***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 2 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: Фритата

### ***Задание 8***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: Блинчики с начинкой с соусом

### ***Задание 9***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: Котлеты рыбные с омлетом и сыром

### ***Задание 10***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: Крупейник со сметаной

### ***Задание 11***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: Котлеты рисовые со сладким соусом

### ***Задание 12***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: Пудинг манный с яблочным соусом

### ***Задание 13***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 3 часа  
Выполнить приготовление и подать блюдо: Вареники с капустой

### ***Задание 14***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 4 часа.  
Выполнить приготовление и подать блюда: Грибочки калинвальские (рыба фаршированная яйцом)

### ***Задание 15***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 4 часа.  
Выполнить приготовление и подать блюда: Мясо, тушеное с луком в горшочке

### ***Задание 16***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 4 часа  
Выполнить приготовление и подать блюда: Рыба в пиве

### ***Задание 17***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 3 часа  
Выполнить приготовление и подать блюда: Рыбный рулет с гарниром

### ***Задание 18***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 3 часа  
Выполнить приготовление и подать блюда: Рыба, тушенная с помидорами и горчицей.

### ***Задание 19***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 3 часа  
Выполнить приготовление и подать блюда: Свинина по -восточному с пастой

### ***Задание 20***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: Маринованный мясной стейк с овощами

### ***Задание 21***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: Запеченная рыба с картофелем

### ***Задание 22***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: Суфле из трески и сыра с картофелем

### ***Задание 23***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: Ризото

### ***Задание 24***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: Печень жареная с луком

### ***Задание 25***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: Колбаски кубанские

### ***Задание 26***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: Птица под паровым соусом с грибами и рисом

### ***Задание 27***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюдо: Плов из птицы

### ***Задание 28***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюдо: Картофельная ватрушки с рыбой

### ***Задание 29***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюдо: Рыба по-волжски (рыба маринованная жареная)

### ***Задание 30***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюдо: Говядина тушенная с черносливом

## **ЭТАЛОН ОТВЕТОВ**

1. Правильно приготовить блюдо в соответствии технологией приготовления:
  - а) подготовка мясо, рыба, овощи
  - б) приготовление полуфабрикатов
  - в) подготовка сопутствующих продуктов
  - г) соединение подготовленных компонентов и приготовление
  - д) подача готового блюда
2. Правильно приготовить соус в соответствии технологии приготовления:
  - а) приготовление бульона
  - б) пассерование муки и овощей
  - в) соединения подготовленных компонентов и варка
  - г) введение в соус вкусовых и ароматических продуктов - заправки соуса
  - д) процеживание
  - е) подача



### Критерии оценки проверочной работы

Набрано баллов	30	24	18	12 и менее
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

№ про верк и	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 незначительные отклонения от норм	Значительное 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 незначительными отклонениями	Соблюдено с отклонениями	Несоблюдено
5	Соблюдение правил техники безопасности	соблюдено	Соблюдено с незначительными отклонениями	Соблюдено с грубыми отклонениями	Несоблюдено
6	Контроль качества выполненных работ	соблюдено	Соблюдено с незначительными отклонениями	Соблюдено с грубыми отклонениями	Несоблюдено

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю  
ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  
ассортимента  
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и  
презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок  
разнообразного ассортимента**

*для профессии 43.01.09 Повар, кондитер*

Дальнегорск, 2021 год

### Пояснительная записка

**В результате аттестации ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений, освоенных компетенций:**

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 3.1-3.6,  ОК 1-7,9,10	<p><b>У1</b> рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p><b>У2</b> соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p><b>У3</b> выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p><b>У4</b> порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>31 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>32 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>33 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>34 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>35 правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>

**Форма проведения:**

Дифференцированный зачет проводится в форме тестирования

**Условия выполнения:**

Время выполнения задания: 45 минут.

Оборудование: раздаточный материал преподавателя, журнал учебной группы, зачетная ведомость, 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. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

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. Кулинария. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Учебные наглядные пособия и презентации по курсу «Организация приготовления». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. Оборудование предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

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 зачет:

#### **Теоретическая часть (тест)**

##### **I вариант**

#### **1. Что такое предприятие общественного питания?**

**А)** вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

**Б)** совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

**В)** предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.

#### **2. Что такое цех?**

А) часть ПОП, в которой осуществляется механическая кулинарная обработка сырья, выпуск п/ф или готовой продукции

Б) рабочее место для определенного технологического процесса

В) участок для хранения сырья и продуктов

**3. Какие цехи относят к заготовочным?**

А) горячий, холодный, кондитерский

Б) мясной, рыбный, птицеголевой, овощной

В) кулинарный, мучной

**4. Для уменьшения потерь при оттаивании рыбы в воде, в воду добавляют:**

А) 3 грамма марганцовки

Б) 10 граммов соли на 1 литр воды

В) 15 граммов сахара

**5. Для чего используют доочистку овощей?**

А) для удаления остатков кожицы и глазков после механической очистки

Б) для увеличения процента отходов

В) для более быстрой варки

**6. Что должно быть на рабочем месте по очистке лука?**

А) окно

Б) вытяжка

В) Машина МОК

**7. Что означает маркировка ОС ?**

А) овощи сырые

Б) очищенная сельдь

В) отварная свёкла

**8. Что такое рабочее место?**

А) часть производственной площади, где человек выполняет свои функции с использованием для этого необходимых ему инструментов.

Б) часто повышенная влажность и температура в рабочей зоне

В) полный комплекс технологических, санитарно-технических, организационных мероприятий для приведения микроклимата помещения в норму.

**9. Что такое нормируемые потери?**

А) потери, произошедшие по вине работника (бой, лом, порча продуктов)

Б) потери, возникшие вследствие воровства

В) потери в пределах естественной убыли (усушка, выветривание, раструска, распыл, разлив).

**10. К какому способу кулинарной обработки относится приём «сортирование»?**

А) термические

Б) механические

В) массообменные

**11. К какому способу кулинарной обработки относится приём «маринование»?**

А) химические

Б) механические

В) гидромеханические

**12. Что является источником инфракрасных лучей?**

А) сковорода

Б) стенки жарочного шкафа

В) вода

**13. Приведите пример СВЧ-нагрева**

А) микроволновая печь

Б) пароконвектомат

В) автоклав

**14. Для чего предназначен холодный цех?**

А) для приготовления холодных блюд, закусок, бутербродов, сладких блюд и холодных супов

Б) для реализации готовой продукции

В) для изготовления тестовых п/ф

**15. На какие отделения разделяют горячий цех?**

А) выпечное, отделочное

Б) суповое, соусное

В) холодное, горячее

**16. Что такое экспедиция?**

А) участок выпечки изделий

Б) раздаточная линия

В) участок ПОП, в котором хранится и отправляется на реализацию готовая продукция

**17. С какой периодичностью повар проходит медицинский осмотр?**

А) 1 раз в месяц

Б) 1 раз в год

В) 2 раза в год

**18. Назовите температуру подачи холодных блюд и закусок**

А) 30...35 °С

Б) 70...75 °С

В) 10...14 °С

**19. Какой сопроводительный документ необходим для запроса товара со склада?**

А) требование в кладовую

Б) накладная

В) счёт-фактура

**20. Какие блюда не допускаются к реализации?**

А) заправленные

Б) оставшиеся от предыдущего дня

В) допускаются все

**21. Опишите своими словами требования к повару, работающему в холодном цехе.**

## II вариант

**1. Что такое класс ПОП?**

А) совокупность отличительных признаков предприятия определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Б) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.

В) вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых потребителям услуг.

**2. Какие цехи относят к доготовочным?**

- А) овощной
- Б) холодный, горячий
- В) птицегольевой

**3. Какой инвентарь необходим для разруба туши?**

- А) ножи поварской тройки
- Б) щётка-душ
- В) мясницкий топор, разрубочный стул

**4. Что такое предприятие с полным циклом производства?**

- А) предприятие, работающее на полуфабрикатах
- Б) предприятие, которое вырабатывает п/ф, приготавливает блюда и реализует их
- В) предприятие, которое заготавливает п/ф

**5. Какие операции производят в рыбном цехе?**

- А) дефростацию, вымачивание, очистку, потрошение, промывание, приготовление п/ф
- Б) жаренье рыбы
- В) припускание рыбы

**6. Для чего калибруют овощи перед очисткой?**

- А) для более качественной очистки
- Б) для уменьшения процента отходов
- В) для ускорения рабочего процесса

**7. Что означает маркировка МС?**

- А) морковь сырая
- Б) мясо сырое
- В) малый стол

**8. Что означает маркировка РС?**

- А) рыба сырая
- Б) разовый случай
- В) розовая свёкла

**9. Зачем в рыбном цехе устанавливают моечную ванну с двумя отделениями?**

- А) первая для мойки, вторая для ополаскивания рыбы
- Б) в одном сырая рыба, в другом отварная
- В) второе отделение служит как запасное

**10. Уберите лишний пункт**

В комплект санитарной одежды повара входит: а) колпак; б) китель (куртка); в) фартук; г) халат ;д) брюки или юбка; е) сменная обувь ;ж) полотенце

**11. Что означает наличие выходного материального потока?**

- А) необходимость погрузки на транспорт или отпуск на производство
- Б) необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза
- В) перемещение товаров внутри склада

**12. Какой сопроводительный документ необходим для запроса товара со склада?**

- А) требование в кладовую
- Б) накладная
- В) счёт-фактура

**13. К какому способу кулинарной обработки относится приём «просеивание»?**

- А) механический

- Б) химический
- В) термический

**14. В чём особенность контактного нагрева?**

- А) продукт нужно переверачивать
- Б) продукт нужно доготавливать в жарочном шкафу
- В) продукт быстро горит

**15. Назовите особенность панирования?**

- А) продукт не жарится, а готовится в собственном соку
- Б) продукт теряет меньше влаги
- В) продукт впитывает больше жира

**16. Назовите операцию, которую не производят в горячем цехе**

- А) приготовление гарниров к прозрачным супам
- Б) приготовление бутербродов
- В) приготовление соусов

**17. Назовите температуру подачи холодных блюд и закусок**

- А) 30...35 °С
- Б) 70...75 °С
- В) 10...14 °С

**18. Что такое мармит?**

- А) оборудование для поддержания оптимальной температуры готовых блюд
- Б) кастрюля - термос
- В) сковорода для жаренья пирожков

**19. С какой периодичностью повар проходит медицинский осмотр?**

- А) 1 раз в месяц
- Б) 1 раз в год
- В) 2 раза в год

**20. Какие блюда не допускаются к реализации?**

- А) заправленные
- Б) оставшиеся от предыдущего дня
- В) допускаются все

**21. Опиши своими словами рабочее место повара в холодном цехе (оборудование, инвентарь, посуда и т.д.)**

*Для работы в холодном цехе повару потребуется...*

### КЛЮЧ К ТЕСТУ

№	Вариант 1	№	Вариант 2
1	В	1	А
2	А	2	Б
3	Б	3	В
4	Б	4	Б
5	А	5	А
6	Б	6	Б
7	А	7	Б
8	А	8	А
9	В	9	А



10	Б	10	Г
11	А	11	А
12	Б	12	А
13	А	13	А
14	А	14	А
15	Б	15	Б
16	В	16	Б
17	Б	17	В
18	В	18	А
19	А	19	Б
20	Б	20	Б
21	Ответ в свободной форме	21	Ответ в свободной форме

### **Критерии оценивания работы**

**Оценка «5» (отлично)** – даны правильные ответы как минимум на 18 вопросов, максимум - на 21;

**Оценка «4» (хорошо)** – даны правильные ответы как минимум на 16 вопросов, максимум – на 17;

**Оценка «3» (удовлетворительно)** – даны правильные ответы как минимум на 11 вопросов, максимум – на 15;

**Оценка «2» (неудовлетворительно)** – даны правильные ответы как минимум на 10 вопросов.

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

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

**Комплект  
контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю  
ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного  
ассортимента  
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и  
презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок**

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

г. Дальнегорск, 2021 год

### Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен /не освоен».

#### 1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК. 03.01	Дифференцированный зачет
МДК. 03.02	Экзамен
УП. 03.01	Дифференцированный зачет
<b>ПМ. 03</b>	<b>Экзамен</b>

#### 2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных закусок.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техникой приемами приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

### Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

#### 3.1. Типовые вопросы и задания для оценки освоения Вопросы к экзаменам по МДК 03.02

1. Технология приготовления блюда: "Салат из сырых овощей".
2. Технология приготовления блюда: "Ростбиф с гарниром".
3. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с сыром" (10 п.)
4. Технология приготовления блюда: "Салат зеленый"
5. Технология приготовления блюда: "Студень говяжий"
6. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с паштетом" (15 п.)
7. Технология приготовления блюда: "Салат из зеленого лука с яйцом"
8. Технология приготовления блюда: "Паштет из печени"
9. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с отварной рыбой" (20 п.)
10. Технология приготовления блюда: "Салат из редиса"
11. Технология приготовления блюда: "Рыба, жареная под маринадом"
12. Рассчитать количество порций блюда "Бутерброд с килькой и яйцом" (25п.)
13. Технология приготовления блюда: Салат "Весна"
14. Технология приготовления блюда: "Морской гребешок под майонезом"
15. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти рыбное на хлебе" (30 п.)
16. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих огурцов"
17. Технология приготовления блюда: "Рыба заливная с гарниром"
18. Рассчитать количество порций блюда "Ассорти мясное на хлебе" (35п.)
19. Технология приготовления блюда: "Салат из свежих помидоров"
20. Технология приготовления блюда: "Рыба отварная с гарниром и хреном"
21. Рассчитать количество порций блюда "Закрытые бутерброды с сыром" (40 п.)
22. Технология приготовления блюда: "Салат из белокочанной капусты (1 сп.)"
23. Технология приготовления блюда: "Шпроты и сардины с лимоном"
24. Рассчитать количество порций блюда "Канапе с мясными гастрономическими изделиями и сыром"(45 п.)
25. Технология приготовления блюда: "Салат из белокочанной капусты (2сп.)
26. Технология приготовления блюда: "Рыба соленая порциями"
27. Рассчитать количество порций блюда "Канапе с икрой"(50п.)
28. Технология приготовления блюда: "Винегрет овощной"
29. Технология приготовления блюда: "Килька с луком и маслом"
30. Рассчитать количество порций блюда "Рыба холодного Копчения" (55п.)
31. Технология приготовления блюда: "Салат из краснокочанной капусты"
32. Подготовка картофеля для холодных блюд
33. Рассчитать количество порций блюда "Рыба горячего копчения" (60п.)
34. Технология приготовления блюда: Салат "Витаминный"
35. Значение холодных блюд в питании человека
36. Рассчитать количество порций блюда "Салат зеленый"(65п.)
37. Технология приготовления блюда: "Салат из свеклы с сыром и чесноком"
38. Подготовка зелени для холодных блюд и закусок
39. Рассчитать количество порций блюда Салат из зеленых огурцов"(70п.)
40. Технология приготовления блюда: "Салат из курицы с сельдереем и яблоками"
41. Подготовка свеклы и моркови для холодных блюд и закусок
42. Рассчитать количество порций блюда "Салат из зеленого лука"(75п.)

43. Технология приготовления блюда: Салат "Летний"
44. Подготовка сельди для холодных блюд и закусок
45. Рассчитать количество порций блюда "Салат из свежих помидоров"(80п.)
46. Технология приготовления блюда: "Салат картофельный"
47. Подготовка мяса для холодных блюд и закусок
48. Рассчитать количество порций блюда: "Салат Весна"(85п.)
49. Технология приготовления блюда:"Салат по-домашнему"
50. Подготовку мясных продуктов для холодных блюд и закусок
51. Рассчитать количество порций блюда Салат из редиса"(95п.)
52. Технология приготовления блюда:"Салат мясной"
53. Подготовка сыра для холодных блюд и закусок
54. Рассчитать количество порций блюда "Салат Летний"(95п.)
55. Технология приготовления блюда:"Салат столичный"
56. Подготовка масла для холодных блюд и закусок
57. Рассчитать количество порций блюда "Салат картофельный"(25п.)
58. Технология приготовления блюда:"Салат рыбный"
59. Подготовка птицы для холодных блюд и закусок
60. Рассчитать количество порций блюда "Салат из овощей"(30п.)
61. Технология приготовления блюда:"Сельдь рубленая"
62. Разнообразие бутербродов
63. Рассчитать количество порций блюда "Салат из овощей с капустой"(10п.)
64. Технология приготовления блюда:"Салат коктейль с ветчиной и сыром"
65. Подготовка соленой рыбы для холодных блюд и закусок
66. Рассчитать количество порций блюда "Салат из белокочанной капусты"(95п.)
67. Технология приготовления блюда:"Салат коктейль из куриного филе и фруктов"
68. Характеристика и технология приготовления открытых бутербродов
69. Рассчитать количество порций блюда "Салат из квашеной капусты"(85п.)
70. Технология приготовления блюда:"Редька с маслом и сметаной"
71. Характеристика и технология приготовления закрытых бутербродов
72. Рассчитать количество порций блюда "Салат витаминный 1 вар"(75п.)
73. Технология приготовления блюда:"Салат Помидоры, фаршированные мясным салатом"
74. Характеристика и технология приготовления закусочных бутербродов (канапе).
75. Рассчитать количество порций блюда "Салат витаминный 2вар"(55п.)
76. Технология приготовления блюда:"Икра баклажанная"
77. Сроки хранения холодных блюд и закусок
78. Рассчитать количество порций блюда "Салат деликатесный"(45п.)
79. Технология приготовления блюда:"Икра грибная"
80. Технология приготовления блюда: "Горячая закуска из птицы (жюльен)"
81. Рассчитать количество порций блюда "Маринованная свекла"(45п.)
82. Технология приготовления блюда:"Грибы маринованные или соленые с луком"
83. Требования к качеству холодных блюд: "Салат, винегреты, бутерброды".
84. Рассчитать количество порций блюда "Редька с маслом"(15п.)
85. Технология приготовления блюда:"Яйцо под майонезом с гарниром"
86. Технология приготовления блюда:"Грибы в сметане"
87. Рассчитать количество порций блюда "Салат из редьки с овощами"(25п.)
88. Технология приготовления блюда:"Яйца, фаршированные сельдью"
89. Требования к качеству холодных блюд:"Студень, паштет"
90. Рассчитать количество порций блюда "Салат Рассолс"(45п.)

#### **Задания для текущей аттестации**

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
  - а) холодные закуски;
  - б) горячие закуски;
  - в) бутерброды;
  - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
  - а) температурой подачи;
  - б) оформлением;
  - в) ингредиентами;
  - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
  - а) канапе;
  - б) пита;
  - в) бутерброд;
  - г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
  - а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:
  - а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
  - а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
10. Снэки в переводе с английского обозначают:
  - а) холодная закуска;

- б) горячая закуска;
  - в) лёгкая закуска;
  - г) салат.
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
- а) 5 гр.;
  - б) 10 гр.;
  - в) 15 гр.;
  - г) 20 гр.
12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
- а) ромба;
  - б) квадрата;
  - в) круга;
  - г) треугольника.
13. Какое название носит филе из кур фаршированное:
- а) муаль;
  - б) галантин;
  - в) фромаж;
  - г) шофруа.
14. Сыр из дичи носит название:
- а) муаль;
  - б) галантин;
  - в) фромаж;
  - г) шофруа.
15. Как называется курица фаршированная
- а) муаль;
  - б) галантин;
  - в) фромаж;
  - г) шофруа?

***Тема «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»***

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:
- а) паштет;
  - б) террин;
  - в) бетерброд;
  - г) галантин.
2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
- а) паштет;
  - б) террин;
  - в) бетерброд;
  - г) галантин.
3. Ланспик - это:
- а) мясной концентрированный бульон;
  - б) рыбный концентрированный бульон;
  - в) рыбный бульон с желатином;
  - г) мясной бульон с желатином.
4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:
- а) бланкет;
  - б) демигляс;



- в) корнет;
  - г) масседуан.
5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется
- а) брез;
  - б) фритюр;
  - в) фюме;
  - г) масляная смесь.
6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:
- а) годиво;
  - б) гратен;
  - в) галантин;
  - г) крутон?
7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:
- а) веник;
  - б) венки;
  - в) стог;
  - г) букет?
8. Какой из нижеперечисленных веществ не является желирующим:
- а) желатин;
  - б) крахмал;
  - в) пектин;
  - г) сливки.
9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
- а) 8 часов;
  - б) 10 часов;
  - в) 12 часов;
  - г) 14 часов.
10. Срок хранения паштетов составляет:
- а) 20 часов;
  - б) 24 часа;
  - в) 26 часов;
  - г) 28 часов.
11. Рыбные холодные блюда с гарниром, заправленные соусом, хранят не более:
- а) 20 минут;
  - б) 30 минут;
  - в) 40 минут;
  - г) 60 минут.
12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:
- а) 12 часов;
  - б) 24 часов;
  - в) 36 часов;
  - г) 48 часов.
13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:
- а) 8-10°C;
  - б) 10-12°C;
  - в) 12-14°C ;
  - г) 14-16°C.
14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:
- а) сезона;
  - б) типа предприятия;

- в) наличия сырья на складе;
  - г) все ответы верны.
15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
- а) разрушается;
  - б) улетучивается с паром;
  - в) переходит в глютин;
  - г) все ответы верны.

***Тема «Приготовление, подготовка к реализации с холодных соусов, салатных заправок»***

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
  - а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
  - б) сметана, бульон и растительное масло;
  - в) сливки, сметана и уксус;
  - г) растительное масло и уксус?
2. Какие соусы относятся к холодным:
  - а) заправки, маринады и сливки;
  - б) майонез, маринады и заправки;
  - в) красный, майонез и молочный;
  - г) белый, сметанный и молочный?
3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:
  - а) до 2 часов;
  - б) 4 часа;
  - в) 1 час;
  - г) 30 минут.
4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
  - а) вкусовые добавки;
  - б) эмульгаторы – молочные продукты;
  - в) содержание жира;
  - г) содержание яиц?
5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
  - а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
  - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
  - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
  - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
  - а) растительное масло;
  - б) уксус столовый;
  - в) сливочное масло;
  - г) уксус бальзамический.
7. Что собой представляют масляные смеси:
  - а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
  - б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
  - в) смесь растительного масла с уксусом;
  - г) смесь сливочного и растительного масел?
8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:
  - а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
  - б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
  - в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
  - г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки:
- сливочное масло, грибной отвар, уксус;
  - сливочное масло, уксус, мясной бульон;
  - сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
  - сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?
10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:
- 20-35%;
  - 45-65%;
  - 25-67%;
  - 65-67%?
11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
- 80°C;
  - 85°C;
  - 90°C;
  - 95°C?
12. К каким закускам подают горчичную заправку:
- к закускам из овощей;
  - к закускам из сельди;
  - к закускам из языка;
  - к рыбным закускам?
13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:
- соус «Голландский» с горчицей;
  - соус «Голландский» с уксусом;
  - соус «Голландский» с каперсами;
  - соус «Голландский» со сливками.
14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:
- соус «Сладкий»;
  - соус «Сливочный»;
  - соус «Ариадна»;
  - соус «Аврора».
15. Соус луковый с горчицей носит название:
- «Пикантный»;
  - «Миронтон»;
  - «Робер»;
  - «Охотничий».

#### Критерии оценки:

Тема 1	Тема 2	Тема 3
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

#### Ответы на тесты:

№ вопроса	Тема 1	Тема 2	Тема 3
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б
3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А

7	А	Г	Б
8	Г	Г	Б
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г
15	Б	В	В

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

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

**Комплект контрольно-оценочных средств  
по учебной практике**

**ПМ 03** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

Код профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

г. Дальнегорск 2021

## Пояснительная записка

1. Учебная практика входит в программу профессиональных модулей и является обязательными для обучающихся, осваивающих ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

2. Содержание дифференцированного зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2.1 В результате аттестации, обучающихся по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"><li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li><li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li><li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li><li>- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li><li>- правильное выполнения работ по уходу за высокомерительным оборудованием;</li><li>- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на</li></ul>

	<p>вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>- оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное</li> </ul>

	<p>использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>- аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>
<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>-оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>-адекватность определения потребности в информации;</li> <li>-эффективность поиска;</li> <li>критериев оценки и рекомендаций по улучшению -плана</li> </ul>
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>-адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> </ul>
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> </ul>



профессиональное и личностное развитие	точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Время выполнения работы от 2 до 3 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:

- рабочий стол,
- моечная ванна,
- весы настольные электронные,
- стеллаж;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- плиты с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- гриль электрический;

Инвентарем:

- емкости из нержавеющей стали,
- набор разделочных досок,
- ножи поварская тройка.
- щипцы универсальные;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- тарелки глубокие (различного объема);
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;

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

Профессия: повар

Инструкция по выполнению: внимательно прочитайте задание.

На выполнение дифференцированного задания по учебной практике отводится от 2- 3 часов. В процессе аттестации проводится оценка практических профессиональных умений и приобретение первоначального практического опыта работы в части освоения основного вида профессиональной деятельности, освоения общих и профессиональных компетенций.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями «Учебного - кулинарного цеха».

### *Задание 1*

Подготовить рабочее место повара;

выполнить обработку продуктов и сырья;

приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 2 часа

Выполнить приготовление и подачу блюд: Бутерброд открытый, салат-коктейль рыбный

### *Задание 2*

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 2 часа

Выполнить приготовление и подачи блюд: Закуски, салат-коктейль с ветчиной и сыром

### *Задание 3*

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 час

Выполнить приготовление и подачи блюда: Закуска на ложке, салат столичный

### *Задание 4*

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 2 часа

Выполнить приготовление и подачи блюда: Салат витаминный

### *Задание 5*

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить первое по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 2 часа  
Выполнить приготовление и подать блюда: Салат из кукурузы с картофелем

### ***Задание 6***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 3 часа  
Выполнить приготовление и подать блюда: Роллы

### ***Задание 7***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 3 часа  
Выполнить приготовление и подать блюда: Канапе, жаренная рыба под маринадом

### ***Задание 8***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 3 часа  
Выполнить приготовление и подать блюда: Канапе Салат «Цада» (салат мясной с фасолью и картофелем- дагестанское национальное блюдо)

### ***Задание 9***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 2 часа  
Выполнить приготовление и подать блюда: Закуска помидоры, фаршированные яйцом и луком.

### ***Задание 10***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 3 часа  
Выполнить приготовление и подать блюда: закуска, салат мясной

### ***Задание 11***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 3 часа  
Выполнить приготовление и подать блюда: Канапе, сельдь « Ромполльс»

### ***Задание 12***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 2 часа  
Выполнить приготовление и подать блюда: Винегрет овощной

### ***Задание 13***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 3 часа  
Выполнить приготовление и подать блюдо: Салат с кальмаров

#### ***Задание 14***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 2 часа.  
Выполнить приготовление и подать блюда: Закрытый бутерброд, салат Цезарь

#### ***Задание 15***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 3 часа.  
Выполнить приготовление и подать блюда: Сельдь под шубой

#### ***Задание 16***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 4 часа  
Выполнить приготовление и подать блюда: Бутерброд открытый, салат из свеклы с черносливом, орехами и чесноком

#### ***Задание 17***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 3 часа  
Выполнить приготовление и подать блюда: Закрытый бутерброд, салат рыбный

#### ***Задание 18***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 3 часа  
Выполнить приготовление и подать блюда: канапе , заливное из птицы

#### ***Задание 19***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 3 часа  
Выполнить приготовление и подать блюда: Паштет из печени, салат из свежих помидор со сладким перцем.

#### ***Задание 20***

Подготовить рабочее место повара;  
Выполнить обработку продуктов и сырья;  
Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»  
Время выполнения задания 3 часа  
Выполнить приготовление и подать блюда: сыр дальневосточный, салат сыром Фета и огурцами

### ***Задание 21***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: закуска из рыбы, легкий салат Россо

### ***Задание 22***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: закрытый бутерброд, салат по немецки

### ***Задание 23***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: открытый бутерброд, овощной салат с креветками

### ***Задание 24***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: салат с ананасами и курицей

### ***Задание 25***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: канапе, салат мимоза

### ***Задание 26***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 4 часа

Выполнить приготовление и подать блюда: канапе, салат с фасолью и колбасой

### ***Задание 27***

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюдо: горячий бутерброд, салат Оливье с семгой

### **Задание 28**

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюдо: канапе, салат греческий

### **Задание 29**

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюдо: канапе ,салат Тбилиси

### **Задание 30**

Подготовить рабочее место повара;

Выполнить обработку продуктов и сырья;

Приготовить по 1 порции блюд согласно «Технологической карте»

Время выполнения задания 3 часа

Выполнить приготовление и подать блюдо: горячий бутерброд, салат с курицей, шампиньонами и помидорами

## **ЭТАЛОН ОТВЕТОВ**

1. Правильно приготовить блюдо в соответствии технологией приготовления:
  - а) подготовка мясо, рыба, овощи
  - б) приготовление **нарезка** полуфабрикатов
  - в) подготовка сопутствующих продуктов
  - г) соединение подготовленных компонентов и приготовление
  - д) подача готового блюда
2. Правильно приготовить соус в соответствии технологии приготовления:
  - а) приготовление компонентов
  - б) соединения подготовленных компонентов
  - в) введение в соус вкусовых и ароматических продуктов - заправки соуса
  - г) подача

### Критерии оценки проверочной работы

Набрано баллов	30	24	18	12 и менее
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

№ про верк и	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 незначительные 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 незначительными отклонениями	Соблюдено с отклонениями	Несоблюдено
5	Соблюдение правил техники безопасности	соблюдено	Соблюдено с незначительными отклонениями	Соблюдено с грубыми отклонениями	Несоблюдено
6	Контроль качества выполненных работ	соблюдено	Соблюдено с незначительными отклонениями	Соблюдено с грубыми отклонениями	Несоблюдено





**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

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

**Комплект контрольно-оценочных средств**

**профессионального модуля**

**ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодный и  
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Дальнегорск, 2021 год**

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 *Повар, кондитер* подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессионального модуля **ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодный и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**Разработчики:**

**Организация-разработчик:** КГА ПОУ «ДИТК»

**Разработчики:**

Перельгина Оксана Константиновна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

Кобылкевич Елена Юрьевна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

Морева Алла Михайловна – мастер производственного обучения КГА ПОУ «ДИТК»

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «16» сентября 2021 г.

Председатель \_\_\_\_\_ /Кобылкевия Е.Ю./

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения ПМ, подлежащие проверке
3. Оценка освоения ПМ
  - 3.1. Контроль и оценка освоения ПМ
    - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
  - 4.1. Пакет материалов
  - 4.2. Критерии оценки

## 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер подготовки квалифицированных рабочих, служащих следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями.

Обучающийся должен **знать**:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Обучающийся должен **уметь**:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Обучающийся должен иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

- порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведения расчетов с потребителями.

Формируемые ОК:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Формируемые ПК:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Промежуточной аттестации по ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является экзамен в форме экзамена по билетам, тестовой форме.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПМ 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

### Оценка запланированных результатов по ПМ

Результаты обучения (элементы)	Показатели оценки результата (коды компетенций)
<i>МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>	
<p>У1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>У2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>
<p>З 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>З 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>З 3. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно</p>

<p>применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 07. Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p>	<p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия;</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах.</p> <p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных и горячих сладких блюд.. Проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>
<p><i>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i></p>	
<p>У1. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>У2. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с</p>	<p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять</p>



<p>учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа.</p> <p>Организовывать их хранение в процессе приготовления сладких блюд, десертов и напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.</p>
<p>З 1. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>З 2. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>З 3. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>	<p>Способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых сладких блюд, десертов и напитков; условия, сроки, способы хранения сладких блюд, десертов и напитков. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сладких блюд, десертов и напитков; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия;</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах.</p> <p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами,</p>

<p>ОК 07. Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p>	<p>руководством, клиентами.</p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Знать методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации сладких блюд, десертов и напитков, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья.</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Определять ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд, десертов и напитков. Уметь оформлять сладкие блюда; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбирать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд, десертов и напитков;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы</p>

	<p>презентации сладких блюд, десертов и напитков, в том числе региональных; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; ведение расчетов с потребителями.</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд, десертов и напитков; методы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, варианты оформления, правила и способы презентации сладких блюд, десертов и напитков, в том числе региональных; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; ведение расчетов с потребителями.</p>

## 1.2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для составных элементов профессионального модуля по усмотрению образовательного учреждения может быть дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 2.

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Комплексный экзамен
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	
УП.04 Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.04 Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Экзамен (квалификационный)

## II. Оценка освоения междисциплинарных курсов

### 2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: практические занятия, контрольные работы, дифференцированный зачет, комплексный экзамен.

Текущий контроль осуществляется преподавателями во время проведения аудиторных занятий, внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося.

Текущий контроль успеваемости, его виды и формы предусматриваются рабочими программами, на усмотрение преподавателя или мастера производственного обучения исходя из специфики профессионального модуля.

Оценки текущего контроля выставляются по пятибалльной системе: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Оценка освоения МДК предусматривает использование традиционной системы оценивания.

Таблица 3.

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Тематический контроль		Промежуточная аттестации	
	Форма контроля	Проверяемые ПК, ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ПК, ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ПК, ОК, У, З
<b>МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>						
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и	Устный опрос Тестирование	ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 З1, З2, З3, З4,			Комплексный экзамен	ПК 4.1, ПК 4.3, ПК 4.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 З1, З2, З3, З4, З5

хранению холодных и горячих десертов, напитков		35				
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Устный опрос Тестирование Практические занятия № 1-4	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У4 31, 32, 33, 34, 35	Контрольная работа за 1 семестр 3 курса	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У4 31, 32, 33, 34, 35	Итоговая контрольная работа по МДК.04.01  Комплексный экзамен	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У4 31, 32, 33, 34, 35
<b>МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</b>						
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Устный опрос Тестирование Лабораторные работы № 1-2	ПК 4.1, ПК 4.2 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35			Комплексный экзамен	ПК 4.1, ПК 4.2 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Устный опрос Тестирование Практическое занятие № 5 Лабораторные работы № 3-4	ПК 4.1, ПК 4.3 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35	Контрольная работа за 1 семестр 3 курса	ПК 4.1, ПК 4.3 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35	Комплексный экзамен	ПК 4.1, ПК 4.3 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Устный опрос Тестирование Лабораторная работа № 5	ПК 4.1, ПК 4.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35			Комплексный экзамен	ПК 4.1, ПК 4.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Устный опрос Тестирование Лабораторная работа № 6	ПК 4.1, ПК 4.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35			Итоговая контрольная работа по МДК.04.02  Комплексный экзамен	ПК 4.1, ПК 4.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 У1, У2, У3, У4 31, 32, 33, 34, 35

**Перечень заданий для оценки освоения МДК  
Задания для контрольной работы за семестр**

***МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных  
сладких блюд, десертов, напитков***

**Контрольная работа за 1 семестр**

**Вариант № 1.**

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
  - а) подбирают по цвету;
  - б) подбирают по вкусу и аромату;
  - в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
  - а) холодной;
  - б) горячей;
  - в) теплой.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
  - а) перекипел;
  - б) добавили много сока;
  - в) варили в окисляющейся посуде.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
  - а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
  - б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
  - в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
  - а) более кислым;
  - б) более сладким;
  - в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
  - а) айву, яблоки, груши;
  - б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
  - в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
  - а) 6...8 ч;
  - б) 8... 10 ч;
  - в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
  - а) быстро охладили;
  - б) не посыпали сахаром;
  - в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
  - а) крупного помола;
  - б) из обжаренных зерен;

- в)
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
- а) 50...75 г;  
б) 75... 100 г;  
в) 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
- а) с молочными пенками от топленого молока;  
б) со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
- а) красящие;  
б) дубильные;  
в) алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат?
- а) дубильные вещества;  
б) эфирное масло;  
в) экстрактивные вещества.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
- а) резко ухудшается вкус;  
б) приобретает неприятный запах;  
в) резко изменяется цвет.
15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
- а) 15 мин;  
б) 30 мин;  
в) 1 ч.
16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
- а) 1...2 г;  
б) 2 г;  
в) 2...4 г.

Инструкция для выполнения : Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.
18. При варке киселей можно использовать \_\_\_\_\_, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

### Вариант № 2

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
- а) 10...20 г;  
б) 30...40 г;  
в) 60...80 г.
2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
- а) перекипел;  
б) добавили много сока;  
в) медленно охлаждали.
3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
- а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;  
б) последовательно, учитывая продолжительность варки;  
в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
- 180 г,  $t \sim 20$  °С;
  - 200 г,  $t \sim 15$  °С;
  - 250 г,  $t = 8$  °С.
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
- перекипел;
  - нарушили рецептуру;
  - кипятили сок.
6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
- корицей;
  - ванилином;
  - майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
- переварить;
  - взбить;
  - протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
- смазать маслом;
  - сильно нагреть;
  - смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
- добавить сок в конце варки;
  - быстро охладить;
  - посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
- белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
  - белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
  - белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
- 6...8 г;
  - 5...6 г;
  - 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
- 5...8 мин;
  - 8... 10 мин;
  - 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
- для улучшения вкуса;
  - для получения однородной массы;
  - для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
- с молочными пенками от топленого молока;
  - со взбитыми сливками;
  - в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
- теряют аромат;
  - поглощают посторонние запахи;
  - разрушаются вкусовые вещества.



16. При какой температуре подают горячие напитки?

- а) не ниже 100 °С;
- б) не ниже 75 °С;
- в) не ниже 65 °С.

Инструкция для выполнения: Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является \_\_\_\_\_ крахмал, в киселях молочных \_\_\_\_\_ крахмал.

18. К горячим сладким блюдам относятся: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

#### Эталоны ответов

№ вопроса	1 вариант	2 вариант
1	В	Б
2	В	Б
3	В	Б
4	А	Б
5	В	В
6	Б	Б
7	В	В
8	Б	В
9	А	А
10	Б	Б
11	Б	А
12	В	А
13	Б	Б
14	Б	В
15	А	А, Б
16	А	Б
17	Холодные и горячие	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг

#### Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	балл (отметка)
90 – 100%	5
75 – 89%	4
60 – 74%	3
менее 59%	2

Преподаватель: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись)

Рассмотрены на заседании цикловой методической комиссии

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Итоговая контрольная работа по МДК.04.01

### Вариант 1.

1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд.
2. Сортировка, калибровка плодов. Очистка и нарезка плодов.
3. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле, шарлотки

### Вариант 2

1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд.
2. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков.
3. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков

### Критерии оценивания

**Оценка «5»** ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.

**Оценка «4»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

**Оценка «3»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

**Оценка «2»** ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись)

Рассмотрены на заседании цикловой методической комиссии

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

*МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*

## Контрольная работа за 1 семестр 3 курса

### 1 вариант

1. Назовите, из каких последовательных операций состоит технологический процесс приготовления компотов?

2. Установите последовательность операций в технологическом процессе приготовления киселя из клюквы:
  - А. процеживание
  - Б. отжимание сока
  - В. охлаждение
  - Г. заваривание крахмала
  - Д. приготовление отвара из мезги
  - Е. соединение киселя с соком
  - Ж. приготовление сиропа на отваре.
3. С какой целью ягодный сок вводят в желе в сыром виде?
4. Как подготавливают крахмал для киселей?
5. По набору продуктов определите название блюда: молоко, манная крупа, сахар, масло сливочное, яйца, орехи, ванилин, консервированные фрукты, абрикосовый соус.
6. Как делят кисели в зависимости от консистенции?
7. Обоснуйте, почему сахар рекомендуется закладывать при приготовлении компота из сухофруктов в начале варки?
8. Найдите различие в технологическом процессе приготовления желе и мусса.
9. При порционировании компотов какой объём в стакане или креманке должны занимать фрукты?
10. Выберите, при какой температуре подают холодные сладкие блюда.
 

А. 10-14.	Б. 12-16.	В. 8-10
-----------	-----------	---------
11. Определите название блюда по данному набору продуктов: яблоки, сахар, лимонная кислота, манная крупа.
12. По качественной характеристике определите группу сладких блюд: консистенция студнеобразная, однородная, слегка упругая; вкус сладкий с запахом и привкусом продукта, из которого приготовлено блюдо; может быть прозрачным и непрозрачным.
13. Даны следующие продукты: молоко, сахар, крупа рисовая, яйца, изюм, ванилин, масло сливочное, сухари панировочные, сметана, соус сладкий. Какое горячее сладкое блюдо можно приготовить?
14. Перечислите виды горячих напитков.
15. Определите, при какой температуре подают холодные напитки?
 

А. 10-12 градусов	Б. 7-14 градусов	С. 12-15 градусов
-------------------	------------------	-------------------

### Вариант 2

1. Определите последовательность закладки фруктов в компот в зависимости от срока варки:
 

яблоки, изюм, курага, айва, чернослив, груши, инжир, вишня.
2. Укажите последовательность операций в технологическом процессе приготовления желе из чёрной смородины:
  - А. подготовка желатина
  - Б. отжимание сока
  - В. приготовление отвара из мезги
  - Г. процеживание отвара
  - Д. варка сиропа
  - Е. введение желатина в сироп
  - Ж. соединение с соком
  - З. охлаждение
  - И. разливание в формы.
  - К. хранение в холодильнике при температуре 8 градусов 1-2 часа
3. С какой целью ягодный сок вводят в кисель в сыром виде?
4. Как подготавливают желатин?
5. По набору продуктов определите название блюда: хлеб пшеничный, молоко, яйца, масло сливочное, фрукты консервированные, соус абрикосовый.

6. Какой консистенции кисели используют в качестве соусов?
7. Назовите, что используют для ароматизации компотов?
8. Найдите различие в технологическом процессе приготовления желе и самбука.
9. После варки кисели слегка охлаждают, разливают в стаканы или креманки, а поверхность посыпают сахарным песком. Определите роль сахарного песка?
10. Определите температуру подачи горячих сладких блюд.  
А 65 градусов В 75 градусов С 55 градусов
11. Определите название блюда по данному набору продуктов: желатин, молоко, ванилин, сахар.
12. По качественной характеристике определите группу сладких блюд: консистенция мелкопористая, нежная, слегка упругая; масса пышная, застывшая; вкус - сладкий; цвет – в зависимости от используемого продукта – белый, желтоватый или розовый.
13. Даны следующие продукты: молоко, сахар, яйца, соль, мука, яблоки, масло растительное, сахарная пудра, соус сладкий. Какое горячее сладкое блюдо можно приготовить?
14. Перечислите виды холодных напитков.
15. Определите, при какой температуре подают горячие напитки?  
А. 75 градусов Б. 65 градусов С. 55 градусов

### **Эталоны правильных ответов**

#### **1 вариант**

1. подготовка фруктов или ягод; варка сиропа; их соединение.
2. Б, Д, А, Ж, Г, Е, В.
3. для сохранения витамина С и красящих веществ.
4. соединяют с 4-5 кратным количеством холодной жидкости.
5. пудинг с консервированными плодами (каша гурьевская).
6. густые, средней густоты, полужидкие.
7. сахар рекомендуется класть в начале варки, так как под действием содержащихся в сухофруктах кислот сахара распадается на глюкозу и фруктозу, благодаря чему компот становится более сладким.
8. мусс взбивают.
9. при подаче фрукты должны занимать 2/3 или 1/4 объёма стакана или креманки, остальной заполняется сиропом.
10. А
11. мусс яблочный на манной крупе.
12. желе.
13. пудинг рисовый
14. чай, кофе, какао, шоколад, кипячёное молоко.
15. Б

#### **2 вариант**

1. яблоки, айва, груши, курага, инжир, чернослив, вишня, изюм.
2. А Б В Г Д Е Ж З И К
3. для сохранения витамина С и красящих веществ.
4. замачивают 8-10 кратным количеством охлаждённой кипячёной воды на 1-1.5 часа.
5. гренки с консервированными фруктами.
6. полужидкие кисели.
7. цедру цитрусовых плодов.
8. вводят белки яиц и взбивают.
9. сахарный песок благодаря гигроскопичности поглощает влагу с поверхности, не давая ей испаряться, что препятствует образованию поверхностной плёнки.
10. С
11. желе из молока.

12. муссы, самбуки.  
 13. яблоки в тесте жареные.  
 14. морс, квас, крушон, кисло-молочные, фруктово-ягодные, напитки с мороженым, безалкогольные коктейли, напитки из молока и сливок.  
 Можно подавать чай, кофе, пастеризованное и стерилизованное молоко.  
 15. А

### Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	балл (отметка)
90 – 100%	5
75 – 89%	4
60 – 74%	3
менее 59%	2

Преподаватель: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 (подпись)

Рассмотрены на заседании цикловой методической комиссии

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 (подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

### Итоговая контрольная работа по МДК.04.02

#### Вариант 1

#### **Инструкция**

*Внимательно прочитайте задание.*

*Оцените предложенную производственную ситуацию.*

*Ответьте на вопросы, указанные в задании.*

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

Наименование продуктов	«Самбук Яблочный»					
	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Яблоки	238			210		
Сахар	60			60		
Желатин	4,5			4,5		
Яйца (белки)	14,4			14,4		
Вода для желатина	126			126		
Выход				300		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда  
« Самбук яблочный»**

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

**Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».**

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

**Вариант 2**

**Инструкция**

*Внимательно прочитайте задание.*

*Оцените предложенную производственную ситуацию.*

*Ответьте на вопросы, указанные в задании.*

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

**«Мусс Клюквенный»**

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции,	1 порция,	7 порций	2 порции,	1 порция,	7 порций

	гр	гр	гр	гр	гр	гр
Клюква	42,2			42		
Сахар	32			32		
Желатин	5,4			5,4		
Вода	148			148		
Выход				200		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс Клюквенный»**

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

**Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»**

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

**Эталоны ответов**

**1 вариант**

**Задание 1.**Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

**«Самбук Яблочный»**

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2	1	7	2	1	7

	порции, гр	порция, гр	порция, гр	порции, гр	порция, гр	порция, гр
Яблоки	238	119	833	210	105	735
Сахар	60	30	210	60	30	210
Желатин	4,5	2,25	15,8	4,5	2,25	15,8
Яйца (белки)	14,4	7,2	50,4	14,4	7,2	50,4
Вода для желатина	126	63	441	126	63	441
Выход				300	150	1050

**Задание 2.** Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда  
« Самбук яблочный»**

№ операции	Наименование операции
1	Яблоки обмыть обсушить.
2	У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы.
3	Разрезать яблоки на половинки.
4	Уложить их на противень срезом на дно и подлить воды.
5	Запечь яблоки в жарочном шкафу.
6	Охладить.
7	Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито.
8	Отделить белки яиц от желтков.
9	Желатин замочить в холодной кипяченой воде.
10	В яблочное пюре добавить сахар и ячные белки.
11	Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы.
12	Замоченный желатин поставить на водную баню, дать полностью ему раствориться, непрерывно помешивая, затем процедить.
13	Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании.
14	Массу разлить в формы и охладить.

**Задание 3.** Составьте подробное описание подачи блюда.

Самбук подают в формочках или креманках по 100-150 гр. на порцию. Украшают взбитыми сливками, шоколадом, орехами (20-30 гр.)

**Задание №4.** Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

**Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».**

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло желтоватый.
5	Консистенция	упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

**2 вариант**



**Задание 1.** Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

<b>«Мусс Клюквенный»</b>						
Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2	21,1	147,7	42	21	147
Сахар	32	16	112	32	16	112
Желатин	5,4	2,7	18,9	5,4	2,7	18,9
Вода	148	74	518	148	74	518
Выход				200	100	700

**2.** Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Таблица 2

**Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс Клюквенный»**

<b>№ операции</b>	<b>Наименование операции</b>
1	Желатин замачивают в воде для набухания
2	Клюкву перебирают, промывают
3	Из клюквы отжимают сок
4	Мезгу проваривают в воде, процеживают
5	В отвар вводят сахар и набухший желатин
6	Доводят до кипения
7	Добавляют клюквенный сок
8	Охлаждают до 20 °С
9	Взбивают до устойчивой пышной массы
10	Хорошо взбитый мусс перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки
11	Ставят в холодильник на 1–1,5 ч
12	Охлажденный мусс вынимают из формочек

**Задание 3.** Составьте подробное описание подачи блюда.

Мусс укладывают в креманки или тарелки по 100-150 гр. на порцию и поливают сладким клюквенным сиропом. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями.

**Задание 4.** Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

**Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»**

<b>№п/п</b>	<b>Наименование параметра качества</b>	<b>Описание параметра качества</b>
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло розовый
5	Консистенция	Мелкопористая, нежная, слегка упругая

6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

### Критерии оценки

Максимальное количество баллов за задание №1 - 10 баллов  
Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов  
Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла  
Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов  
Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

Преподаватель: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись)

Рассмотрены на заседании цикловой методической комиссии

Протокол №\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

#### 2.2.2. Задания для комплексного экзамена

*(МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков)*

*МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков)*

##### Билет №1

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня свежие; ананас, апельсины, мандарины.
3. Гренки с фруктами. Подача и оформление.

##### Билет №2

1. Холодный напиток «ананасовый фрэппе». Технология приготовления и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
3. Яблоки в тесте (кляр) жареные. Оформление и подача.

##### Билет №3

1. Холодный напиток «айс-крим». Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Холодный напиток «Петровский». Технология приготовления и подача.

##### Билет №4

1. Требования к организации рабочего места для приготовления горячих сладких блюд.
2. Крем. Технология приготовления и подача.
3. Холодный напиток «Крюшон». Технология приготовления и подача.

##### Билет №5

1. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином «Грог». Технология приготовления и подача.

##### Билет №6

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток с вином « Глитвейн». Технология приготовления и подача.

**Билет №7**

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд.

2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.

3. Кофе « Гляссе». Технология приготовления и подача.

**Билет №8**

1. Технология приготовления желе из свежих ягод.

2. Крем. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток «кофе по-варшавски». Технология приготовления и подача.

**Билет №9**

1. Ассортимент и характеристика горячих сладких блюд.

2. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных напитков.

3. Горячий напиток с вином «Сбитень». Технология приготовления и подача.

**Билет №10**

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.

2. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача

3. Горячий напиток « Шоколад». Технология приготовления и подача.

**Билет №11**

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный на манной крупе. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток « Какао». Технология приготовления и подача.

**Билет №12**

1. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов. Технология приготовления и подача.

2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.

3. Горячий напиток « кофе черный по - восточному». Технология приготовления и подача.

**Билет №13**

1. Холодные сладкие блюда: фруктовые салаты. Технология приготовления и подача.

2. Холодные сладкие блюда: плодово-ягодные кисели. Технология приготовления.

3. Горячий напиток «кофе по-венски». Технология приготовления и подача.

**Билет №14**

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.

2. Сроки хранения сладких блюд.

3. Горячий напиток «кофе по-варшавски». Технология приготовления и подача.

**Билет №15**

1. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.

2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.

3. Горячий напиток «кофе черный». Технология приготовления и подача.

**Билет №16**

1. Мороженое, оформление и подача.

2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.

3. «Чай-заварка». Технология приготовления и подача.

**Билет №17**

1. Мороженое «сюрприз». Оформление и подача.

2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.

3. Общие сведения о напитках.

#### **Билет №18**

1. Парфе: технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Сроки хранения сладких блюд.

#### **Билет №19**

1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача .
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Требования к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.

#### **Билет №20**

1. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовления и подача .
2. Технология приготовления желе из свежих ягод.
3. Требования к качеству сладких блюд

#### **Билет №21**

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача
2. Холодный напиток: русский квас. Технология приготовления и подача.
3. Требования к качеству, условия хранения сладких блюд.

#### **Билет №22**

1. Горячие сладкие блюда: пудинг сухарный. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача .

#### **Билет №23**

1. Технология приготовления пудинга рисового.
2. Охарактеризуйте компоты и их виды.
3. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе.

#### **Билет №24**

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Горячий напиток «чай». Технология приготовления и подача.

### **Критерии оценивания**

**Оценка «5»** ставится, если студент: 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.

**Оценка «4»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

**Оценка «3»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

**Оценка «2»** ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_./  
(подпись)

Рассмотрены на заседании методической комиссии

Протокол №\_от «\_\_»\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_./  
(подпись)

«\_\_»\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### III. Оценка по учебной и производственной практике

#### 3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки по учебной и производственной практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: демонстрация практической работы.

Оценка по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа.

#### 3.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике

##### 3.2.1. Учебная практика

Таблица 4. Перечень видов работ учебной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК 4.1	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, У1
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из свежих ягод, желе яблочное, желе из лимонов. Требования к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, У1, У2
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из апельсинов, молочное желе. Требования к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, У1, У2
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: многослойное желе. Требования к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, У1, У2
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление муссов: мусс клюквенный, мусс яблочный. Требования к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО3, У1, У2
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбука яблочного, самбука абрикосового. Требования к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО3 У1, У2, У3
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема ванильного из сметаны. Требования к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.2	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, У1, У2
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гренков с плодами и ягодами, яблоки с рисом. Требования к качеству.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4 У1, У2, У3, У4

Сроки хранения.			
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яблок, жареных в тесте. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.3	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4 У1, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шарлотка с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4 У1, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга рисового, пудинга сухарного. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.3,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, У1, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга с консервированными плодами. Требование к качеству. Сроки хранения. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление каши гурьевской, бананового десерта. Требование к качеству. Сроки хранения	ПК 4.1, ПК 4.3,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4 У1, У2, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.4,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, ПО5 У1, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселей. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.4,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, ПО5 У1, , У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление напитка «Петровский», напитка клюквенный. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.4,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, ПО5 У1, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных коктейлей. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.4,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5 У1, У2, У3
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных коктейлей. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.4,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, ПО5 У1, У2, У3
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе-глясе, чай холодный, ананасовый фраппе, малиновый айс-крим. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, , ПК 4.4,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, ПО5 У1, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, ПО5 У1, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, ПО5 У1, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, ПО5 У1, У2, У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление какао с молоком. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО4, ПО5 У1У3, У4
Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сбитня. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 4.1, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5 У1, У3, У4
<i>Дифференцированный зачет</i>	ПК 4.1- 4.6	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1-ПО5 У1-У4

### 3.2.2. Производственная практика

Таблица 5. Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов		
	ПК	ОК	ПО, У
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	ПК 4.1, ПК 4.2,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1 У1
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	ПК 4.1, ПК 4.2,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1 У1
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	ПК 4.1, ПК 4.2,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, У1
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	ПК 4.1, ПК 4.2,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1 У1
Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	ПК 4.1, ПК 4.2,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, У1, У2
Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	ПК 4.1, ПК 4.2,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, У1, У2
Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, У1, У2, У3
Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3,	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, У1, У2, У3
Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, У2, У3, У4
Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, У2, У3, У4

готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.			
Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО2, ПО3, ПО4 У1, У3, У4
Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО2, ПО3, ПО4 У1, У3, У4
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО2, ПО3, ПО4 У1, У2, У3, У4
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	, ПО2, ПО3, ПО4 У1, У2, У3, У4
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО2, ПО4, ПО5 У1, У3, У4
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО2, ПО4, ПО5 У1, У3, У4
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1, ПО2, ПО3, ПО4, ПО5 У2, У3, У4
<b><i>Дифференцированный зачет</i></b>	ПК 4.1- 4.6	ОК 1-7, ОК 9, ОК 10	ПО1-ПО5 У1-У4



### 3.3.Форма аттестационного листа по практике

#### Аттестационный лист по учебной практике

#### ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ФИО \_\_\_\_\_

обучающий(ая)ся на \_\_\_\_\_ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.04  
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких  
блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в объеме 144 часа(ов) с «\_\_»  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. (распределено)  
Место проведения практики (организация), наименование КГА ПОУ «Дальнегорский  
индустриально-технологический колледж»

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№	Вид работ	Кол-во часов	Оценка выполненных работ
1	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	
2	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из свежих ягод, желе яблочное, желе из лимонов. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	
3	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из апельсинов, молочное желе. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	
4	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: многослойное желе. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	
5	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление муссов: мусс клюквенный, мусс яблочный. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	
6	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбука яблочного, самбука абрикосового. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	
7	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема ванильного из сметаны. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	
8	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гренков с плодами и ягодами, яблоки с рисом. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	
9	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яблок, жареных в тесте. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	
10	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шарлотка с яблоками. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	

1 1	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга рисового, пудинга сахарного. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
1 2	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга с консервированными плодами. Требование к качеству. Сроки хранения. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление каши гурьевской, бананового десерта. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
1 3	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
1 4	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселей. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
1 5	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление напитка «Петровский», напиток клюквенный. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
1 6	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных коктейлей. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
1 7	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных коктейлей. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
1 8	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе-глясе, чай холодный, ананасовый фраппе, малиновый айс-крим. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
1 9	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
2 0	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
2 1	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
2 2	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление какао с молоком. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
2 3	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сбитня. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
2 4	<i>Дифференцированный зачет</i>	<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>144</b>	<b>-</b>

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 4.1.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места	да/нет

	<p>повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
ПК 4.2	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных сладких блюд, десертов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных сладких блюд,</li> </ul>	да/нет

	десертов требованиям рецептуры, заказа: – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных сладких блюд, десертов для отпуска на вынос	
ПК 4.3	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячих сладких блюд, десертов действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа: эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос	да/нет
ПК 4.4	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных напитков требованиям рецептуры, заказа: эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных напитков для отпуска на вынос	да/нет
ПК 4.5	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации	да/нет

	<p>горячих напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячих напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления горячих напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы горячих напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых горячих напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих напитков для отпуски на вынос</p>	
ОК 01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	да/нет
ОК 02	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	да/нет
ОК 03	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	да/нет
ОК 04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	да/нет
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	да/нет
ОК 06	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе</p>	да/нет
ОК 07	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	да/нет
ОК 09	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	да/нет
ОК 10	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	да/нет

Решение руководителя практики: вид профессиональной деятельности освоен / не освоен.

Учебная практика, пройденная обучающимся, оценена на \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

М.П.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_ / ФИО, должность

### Аттестационный лист по производственной практике

#### **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**

ФИО \_\_\_\_\_  
обучающий(ая)ся на \_\_\_\_\_ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.04  
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких  
блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в объеме 108 часа(ов) с « \_\_\_ »  
\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. по « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. (концентрированно)  
Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№	Вид работ	Кол-во часов	Оценка выполненных работ
1	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	
2	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	6	
3	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	
4	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6	
5	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6	
6	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по	6	

	количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		
7	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6	
8	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	6	
9	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	6	
10	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	6	
11	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6	
12	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	6	
13	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	
14	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	
15	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6	
16	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6	
17	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	6	
18	<i>Дифференцированный зачет</i>	<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>108</b>	-

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 4.1.	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	да/нет
ПК 4.2	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных сладких блюд, десертов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, соответствие процессов</li> </ul>	да/нет



	<p>инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных сладких блюд, десертов для отпуска на вынос</li> </ul>	
ПК 4.3	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячих сладких блюд, десертов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос</p>	да/нет
ПК 4.4	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul>	да/нет

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных напитков для отпуска на вынос</p>	
ПК 4.5	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячих напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления горячих напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы горячих напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых горячих напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих напитков для отпуска на вынос</p>	да/нет
ОК 01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	да/нет
ОК 02	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	да/нет
ОК 03	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	да/нет
ОК 04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельность</p>	да/нет
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	да/нет

ОК 06	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе	да/нет
ОК 07	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	да/нет
ОК 09	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	да/нет
ОК 10	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	да/нет

Решение аттестационной комиссии: вид профессиональной деятельности освоен / не освоен.

Производственная практика, пройденная учащимся, оценена на \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

Подпись должностного лица организации (базы практики)

М.П. \_\_\_\_\_ / ФИО, должность

Подпись руководителя практики  
\_\_\_\_\_ / ФИО, должность

#### IV. Контрольно-оценочные средства для экзамена (квалификационного)

##### 4.1. Формы проведения экзамена (квалификационного)

Экзамен (квалификационный) представляет собой экзамен по модулю, состоящий из теоретической (устный ответ на вопросы) и практической (приготовление блюда) части.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

##### 4.2. Форма оценочной ведомости

#### ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**

ФИО \_\_\_\_\_

обучающий(ая)ся на \_\_\_ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. по « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Комплексный экзамен	
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		
УП.04 Учебная практика	Дифференцированный зачет	
ПП.04 Производственная практика	Дифференцированный зачет	

### Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 4.1.	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	да/нет
ПК 4.2	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов:	да/нет

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных сладких блюд, десертов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных сладких блюд, десертов для отпуска на вынос</li> </ul>	
ПК 4.3	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячих сладких блюд, десертов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос</li> </ul>	да/нет
ПК 4.4	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> </ul>	да/нет

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных напитков для отпуска на вынос</p>	
ПК 4.5	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячих напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления горячих напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы горячих напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых горячих напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих напитков для отпуска на вынос</p>	да/нет
ОК 01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации; определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	да/нет

ОК 02	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	да/нет
ОК 03	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	да/нет
ОК 04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	да/нет
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	да/нет
ОК 06	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантность в рабочем коллективе	да/нет
ОК 07	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	да/нет
ОК 09	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	да/нет
ОК 10	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	да/нет

Решение аттестационной комиссии: вид профессиональной деятельности освоен / не освоен.

Дата « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

Подпись председателя  
экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Экзаменатор \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Ассистенты \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

### **4.3. Форма комплекта экзаменационных материалов**

#### **Состав**

- I. Паспорт.
- II. Задание для экзаменуемого.
- III. Пакет экзаменатора.
  - III а. Условия.
  - III б. Критерии оценки.

#### **I. ПАСПОРТ**

##### **Назначение:**

КОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

*ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*  
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер



Оцениваемые компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

## **II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

Оцениваемые компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### **Задания для экзамена (квалификационного).**

#### ***ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.***

Инструкция:

- Внимательно прочитайте задание.
- Ответьте на теоретические вопросы
- Выполните практическую часть. (Вы можете воспользоваться: оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями).

Время выполнения работы: 6 часов (на группу)

#### **Билет № 1**

1. Характеристика сладких блюд.
2. Описать организацию рабочего места для приготовления сладких блюд в холодном цехе.
3. Приготовить салат из вишни, киви и дыни.

#### **Билет № 2**

1. Температура подачи сладких блюд.
2. Технология приготовления компотов из сухофруктов.
3. Приготовить фруктовый десерт.

#### **Билет № 3**

1. Перечислить использованное оборудование посуду и инвентарь для приготовления сладких блюд.
2. Технология приготовления киселя молочного.
3. Приготовить компот из свежих плодов или ягод.

#### **Билет № 4**

1. Посуда для подачи холодных и горячих сладких блюд.
2. Охарактеризовать желирующие вещества используемые для приготовления сладких блюд.
3. Приготовить многослойное желе.

#### **Билет № 5**

1. Требования к качеству компотов и киселей.
2. Технология приготовления гренки с плодами и ягодами.
3. Приготовить мусс клюквенный.

#### **Билет № 6**

1. Технология приготовления крема ванильного из сметаны.
2. Технология приготовления соуса абрикосового.
3. Приготовить шарлотка с ягодами.

#### **Билет № 7**

1. Технология приготовления пудинга рисового.
2. Сладкие блюда из концентратов.
3. Приготовить кашу «Гурьевская».

**Билет №8**

1. Требования к качеству железированных сладких блюд
2. Общие сведения о напитках
3. Приготовить кофе на молоке по-варшавски.

**Билет № 9**

1. Перечислите способы подачи кофе.
2. Технология приготовления яблоки жареные в тесте.
3. Приготовить пудинг сухарный.

**Билет № 10**

1. Как классифицируют кисели по консистенции и содержанию крахмала.
2. Технология приготовления самбука абрикосового.
3. Приготовить желе апельсиновое.

**Билет № 11**

1. Приготовление чая, отпуск
2. Технология приготовления ананасного фраппе.
3. Приготовить кофе-глясе.

**Билет № 12**

1. Товароведная характеристика чая, кофе.
2. Технология приготовления какао с молоком.
3. Приготовить яблоки в тесте.

**Билет № 13**

1. Температура подачи напитков
2. Технология приготовления напитка клюквенного
3. Приготовить кисель из концентрата

**Билет № 14**

1. Органолептические показатели заварки чая
2. Характеристика холодных напитков
3. Приготовить молочный коктейль

**Билет № 15**

1. Технология приготовления чая холодного, отпуск
2. Виды крахмалов и их использование
3. Приготовить флипп вишневый

**Билет № 16**

1. Перечислите правила заварки чая и способы его подачи
2. Технология приготовления яблоки с рисом
3. Приготовить пудинг сухарный

**Билет № 17**

1. Правила хранения фруктов и год холодных и горячих сладких блюд
2. Технология приготовления напитка Петровского
3. Приготовить кофе по-восточному (черный с гущей)

**Билет № 18**

1. Оборудование, посуда, инвентарь для приготовления напитков
2. Технология приготовления мусса яблочного (на манной крупе)
3. Приготовить желе из молока

**Билет № 19**

1. Из каких операций состоит процесс приготовления желе
2. Правила безопасности при работе с кипятильником
3. Приготовить банановый десерт

**Билет № 20**

1. Требования к качеству шарлотки с яблоками и яблок в тесте
2. Технология приготовления корзиночки с ягодами
3. Приготовить чернослив со сливками

**Билет № 21**

1. Организация рабочего места по приготовлению желе
2. Технология приготовления из плодов консервированных
3. Приготовить яблоки запеченные

**Билет № 22**

1. Технология приготовления суфле ванильного
2. Технология приготовления крема орехового
3. Приготовить самбук яблочный

**Билет № 23**

1. Технология приготовления суфле ягодного
2. Технология приготовления яблок по-киевски
3. Приготовить корзиночки с яблоками

**Билет №24**

1. Технология приготовления компота из яблок и слив
2. Технология приготовления мусса земляничного
3. Приготовить кисель из кураги (густой)

**Билет №25**

1. Организация работы холодного цеха по приготовлению сладких блюд
2. Технология приготовления мусса плодово-ягодного (на манной крупе)
3. Приготовить пудинг яблочный с орехами

### **III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

#### **III. а. Условия выполнения заданий**

**Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых:** 25

**Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):** 6 часов.

#### **Условия выполнения заданий**

**Требования охраны труда:** инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др.

#### **Оборудование:**

Механическое оборудование:

- миксер планетарный,
- миксер ручной,
- блендер.

Холодильное оборудование:

- холодильник,
- витрина демонстрационная

Весовое оборудование:

- электронные весы настольные.

Тепловое оборудование:

- пароконвектомат,
- плита индукционная электрическая

Инвентарь, посуда: рабочие столы; доски разделочные; ножи поварские; сита; дуршлага; ложки; вилки; кастрюли разного объема; сковороды наплитные; лотки для полуфабрикатов; формы силиконовые, гостроемкости.

### Инструкция:

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых
2. Проведите инструктаж по технике безопасности
3. Выслушайте ответы экзаменуемых
4. Оцените правильность выполнения практического задания и сформированность компетенций
5. Заполните необходимые документы.

## III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 1. Выполнение задания:

#### Экспертный лист

ФИО экзаменуемого \_\_\_\_\_

ПК	Показатели	Максимальное количество баллов	Набранные баллы	Сформированность ПК
ПК 4.1	адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки)			
	рациональное размещение на рабочем месте оборудования,			

	инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов			
	соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности			
	своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара			
	рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств			
	правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием			
	соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам			
	соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);			
	соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене			
	правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей			
	точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах			
	соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам			
	<b>Всего баллов</b>			
ПК 4.2	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов			

	соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам			
	оптимальность процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа)			
	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом			
	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам			
	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности			
	соответствие времени выполнения работ нормативам			
	соответствие массы холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа			
	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных сладких блюд, десертов взаимозаменяемости продуктов			
	адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу			
	соответствие внешнего вида готовых холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа			
	<b>Всего баллов</b>			
ПК 4.3	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов			
	соответствие потерь при приготовлении горячих сладких блюд, десертов действующим нормам			
	оптимальность процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и			

	техник приготовления рецептуре, особенностям заказа)			
	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом			
	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам			
	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности			
	соответствие времени выполнения работ нормативам			
	соответствие массы горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа			
	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости продуктов			
	адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу			
	соответствие внешнего вида готовых горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа			
	<b><i>Всего баллов</i></b>			
ПК 4.4	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов			
	соответствие потерь при приготовлении холодных напитков действующим нормам			
	оптимальность процесса приготовления холодных напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа)			
	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом			
	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков, соответствие процессов			



	инструкциям, регламентам			
	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности			
	соответствие времени выполнения работ нормативам			
	соответствие массы холодных напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа			
	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных напитков, взаимозаменяемости продуктов			
	адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу			
	соответствие внешнего вида готовых холодных напитков требованиям рецептуры, заказа			
	<b><i>Всего баллов</i></b>			
ПК 4.5	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов			
	соответствие потерь при приготовлении горячих напитков действующим нормам			
	оптимальность процесса приготовления горячих напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа)			
	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом			
	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам			
	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности			
	соответствие времени выполнения работ нормативам			
	соответствие массы горячих напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа			
	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих напитков, взаимозаменяемости продуктов			

	адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу		
	соответствие внешнего вида готовых горячих напитков продукции требованиям рецептуры, заказа		
	<b>Всего баллов</b>		

### Критерии оценки ПК 4.1

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

#### Оценка процесса деятельности

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки)	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
2	рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
3	соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
4	своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
5	рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
6	правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
7	соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
8	соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
9	соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
10	правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
11	точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
12	соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
<b>Итого</b>			<b>12 баллов</b>

### Критерии оценки ПК 4.2

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Оценка процесса деятельности

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
2	соответствие потерь при приготовлении холодных сладких блюд, десертов действующим нормам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
3	оптимальность процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа)	Выполнено полностью	2
		Выполнено частично	1
		Не выполнено	0
4	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
5	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
6	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
7	соответствие времени выполнения работ нормативам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
8	соответствие массы холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
9	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости продуктов	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
10	адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
11	соответствие внешнего вида готовых холодных сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
<b>Итого</b>			<b>12 баллов</b>

### Критерии оценки ПК 4.3

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Оценка процесса деятельности

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
2	соответствие потерь при приготовлении горячих сладких блюд, десертов действующим нормам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0

3	оптимальность процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа)	Выполнено полностью	2
		Выполнено частично	1
		Не выполнено	0
4	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
5	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов, соответствие процессов инструкциям, регламентам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
6	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
7	соответствие времени выполнения работ нормативам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
8	соответствие массы горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
9	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих сладких блюд, десертов, взаимозаменяемости продуктов	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
10	адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
11	соответствие внешнего вида готовых горячих сладких блюд, десертов требованиям рецептуры, заказа	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
<b>Итого</b>			<b>12 баллов</b>

#### Критерии оценки ПК 4.4

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  
Оценка процесса деятельности

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
2	соответствие потерь при приготовлении холодных напитков продукции действующим нормам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
3	оптимальность процесса приготовления холодных напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа)	Выполнено полностью	2
		Выполнено частично	1
		Не выполнено	0
4	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
5	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
6	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
7	соответствие времени выполнения работ нормативам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
	соответствие массы холодных напитков	Выполнено полностью	1

8	требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа	Не выполнено	0
9	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных напитков, взаимозаменяемости продуктов	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
10	адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
11	соответствие внешнего вида готовых холодных напитков требованиям рецептуры, заказа	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
<b>Итого</b>			<b>12 баллов</b>

### Критерии оценки ПК 4.5

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Оценка процесса деятельности

№ п/п	Наименование параметра качества	Критерии оценки	Количество баллов
1	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
2	соответствие потерь при приготовлении горячих напитков действующим нормам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
3	оптимальность процесса приготовления горячих напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа)	Выполнено полностью	2
		Выполнено частично	1
		Не выполнено	0
4	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
5	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
6	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
7	соответствие времени выполнения работ нормативам	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
8	соответствие массы горячих напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
9	точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих напитков, взаимозаменяемости продуктов	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
10	адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
11	соответствие внешнего вида готовых горячих напитков требованиям рецептуры, заказа	Выполнено полностью	1
		Не выполнено	0
<b>Итого</b>			<b>12 баллов</b>

**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

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

**Комплект контрольно-оценочных средств  
профессионального модуля**

**ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Дальнегорск, 2021 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 *Повар, кондитер* подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессионального модуля **ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

**Разработчики:**

**Организация-разработчик:** КГА ПОУ «ДИТК»

**Разработчики:**

Перельгина Оксана Константиновна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

Кобылкевич Елена Юрьевна – преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

Морева Алла Михайловна – мастер производственного обучения КГА ПОУ «ДИТК»

ОДОБРЕН

цикловой методической комиссией

Протокол № 1

от «16» сентября 2021 г.

Председатель \_\_\_\_\_ /Кобылкевия Е.Ю./

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения ПМ, подлежащие проверке
3. Оценка освоения ПМ
  - 3.1. Контроль и оценка освоения ПМ
    - 3.1.1 Методы и критерии оценивания
4. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации
  - 4.1. Пакет материалов
  - 4.2. Критерии оценки



## 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер подготовки квалифицированных рабочих, служащих следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями.

Обучающийся должен знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

Обучающийся должен уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

Обучающийся должен иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

- приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;
- ведения расчетов с потребителями.

Формируемые ОК:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Формируемые ПК:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Промежуточной аттестации по ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является экзамен в форме экзамена по билетам.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, подлежащие проверке

В результате аттестации по ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

### Оценка запланированных результатов по ПМ

Результаты обучения (элементы)	Показатели оценки результата (коды компетенций)
<i>МДК.05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	
<p>У 1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>У 2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>
<p>З 1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>З 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>З 3. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 07. Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия;</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах.</p> <p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности.</p>

	<p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок. Проводить текущую уборку рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных закусок.</p>
<p><i>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента</i></p>	
<p>У 1. Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У 2. Хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>	<p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа. Организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.</p>
<p>З 1. Методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; З 2. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; З 3. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>	<p>Способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Техника порционирования (комплектования), складирования для</p>

	<p>непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 07. Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия; Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах.</p> <p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности). Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Знать методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>Определять ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки</p>

<p>реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>хранения хлебобулочных изделий хлеба различного ассортимента. Уметь оформлять хлебобулочные изделия; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; ведение расчетов с потребителями.</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирать ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; ведение расчетов с потребителями.</p>

### 3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

#### 3.1 Типовые задания для оценки освоения МДК.05.01 и МДК 05.02.

БИЛЕТЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА

для оценки освоения МДК.05.01 и МДК 05.02.

##### **Билет №1**

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Санитарные требования к изготовлению и хранению кондитерских изделий.

##### **Билет №2**

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба.
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста.
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера.

##### **Билет №3**

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
2. Разрыхлители: виды, характеристика.
3. Правила эксплуатации и охрана труда.

##### **Билет №4**

1. Технология приготовления фаршей и начинок.
2. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
3. Технология приготовления сиропов.

##### **Билет №5**

1. Технология приготовления помады
2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.
3. Ассортимент изделий из слоеного теста

##### **Билет №6**

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

##### **Билет №7**

1. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

##### **Билет №8**

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. Технология приготовления крема сливочного. Производные сливочного крема.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

##### **Билет №9**

1. Технология приготовления мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю.

##### **Билет №10**

1. Технология приготовления вафельного теста.
2. Ассортимент изделий мелкоштучных булочек.
3. Санитарные требования к производственным помещениям.

##### **Билет №11**

1. Способы замеса миндального теста .

2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
3. Технология приготовления желе.

**Билет №12**

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
3. Санитарные требования к вспомогательным помещениям.

**Билет №13**

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

**Билет №14**

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

**Билет №15**

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

**Билет №16**

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

**Билет №17**

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

**Билет №18**

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
3. Требования к качеству бисквитных пирожных

**Билет №19**

1. Технология приготовления бисквитных тортов.
2. Ассортимент изделий из вафельного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

**Билет №20**

1. Технология приготовления слоеных пирожных.
2. Ассортимент изделий из ржаной муки.
3. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из пряничного теста.

**Билет №21**

1. Технология приготовления слоеных тортов.
2. Технология приготовления помады.
3. Ассортимент изделий из воздушного теста.

**Билет №22**

1. Технология приготовления воздушного теста.
2. Ассортимент отечественных классических тортов.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

**Билет №23**

1. Технология приготовления воздушных пирожных.
2. Требования к качеству слоеных пирожных.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

**Билет №24**

1. Технология приготовления воздушных тортов.
2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.



3. Значение кондитерских изделий в питании.

**Билет №25**

1. Технология заварных кремов.

2. Требования к качеству воздушных пирожных.

3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

**Билет №26**

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.

2. Требования к качеству бисквитных тортов.

3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

**3.2. Задания для проведения дифференцированного зачета по учебной практике.**

**Дифференцированный зачет**

**Вариант №1**

**1. Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:**

а) сильной

б) слабой

в) средней

**2. Какого способа приготовления дрожжевого теста нет:**

а) опарного

б) безопарного

в) лабораторного

**3. Что такое слоба:**

а) жир, мука, сахар, соль

б) жир и сахар

в) сахар и соль

**4. Что такое опара:**

а) жидкое тесто

б) тесто со слабой клейковиной

в) приправа

**5. С чем растирают дрожжи:**

а) с водой

б) с сахаром

в) с мукой

**6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:**

а) рассыпаться

б) затянутым

в) не получится

**7. Песочное тесто выпекают при температуре:**

а) 220 – 240

б) 240 – 250

в) 260 – 280

**8. Основа песочного теста:**

а) масло с мукой

б) масло с сахаром

в) масло с меланжем

**9. Для песочного печенья пласт смазывают:**

а) сладкой водой

б) маслом

в) яйцом

**10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:**

- а) рассыпчатости
- б) затянутости
- в) качеству

**11. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:**

- а) пышную
- б) твердую
- в) затянутую

**12. Что готовят из бисквитного теста:**

- а) пирожки
- б) торты
- в) профитроли

**13. Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:**

- а) ржаной
- б) крахмалом
- в) меланжем

**14. Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:**

- а) с сильной
- б) со слабой
- в) со средней

**15. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:**

- а) диетические
- б) столовые
- в) меланж

**16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:**

- а) присыпки изделия
- б) подпыла
- в) приготовления масла

**17. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:**

- а) присыпки изделия
- б) подпыла
- в) приготовления масла

**18. Температура выпечки слоеного теста:**

- а) 180      б) 200      в) 250

**19. Чем больше изделие, тем температура выпечки:**

- а) ниже      б) выше      в) не имеет значения

**20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:**

- а) соль      б) крахмал      в) лимонную кислоту

**21. С какой клейковиной используют муку для заварного теста:**

- а) с низкой      б) с высокой      в) со средней

**22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:**

- а) густым      б) жидким      в) так и должно быть

**23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:**

- а) 90      б) 50      в) 60

**24. Заваривают тесто:**

- а) деревянной лопаткой
- б) только железной
- в) в машине

**25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:**

- а) муки и соли
- б) маргарина
- в) паров воды

**1. Температура жидкости для приготовления опары:**

- а) 50 – 60
- б) 30 – 40
- в) 20 – 30

**2. Если переложить сахар, то изделие будет:**

- а) сырое
- б) гореть
- в) ничего страшного

**3. Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:**

- а) ниже
- б) выше
- в) одинакова для всех

**4. Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:**

- а) дольше
- б) короче
- в) одинакова для всех

**5. За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:**

- а) 1 час
- б) 10 минут
- в) 30 минут

**6. Для разрыхления используют:**

- а) ванилин
- б) аммиак
- в) амоний

**7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:**

- а) проверить готовность
- б) не вздувалось
- в) хорошо поднималось

**8. При приготовлении теста температура в помещении:**

- а) 30
- б) 20
- в) 10

**9. После остывания изделия посыпают:**

- а) мукою
- б) сахарной пудрой
- в) ванилином

**10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:**

- а) со слабой
- б) с сильной
- в) со средней

**11. Если бисквитный п/ф крошится, то:**

- а) мало яиц
- б) слабая клейковина муки
- в) много яиц

**12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:**

- а) белок                    б) сода
- в) аммоний

**13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:**

- а) с подогревом и холодный
- б) горячий и холодный
- в) с подогревом и горячий

**14. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:**

- а) 180 – 210

б) 200 – 220

в) 250 – 280

**15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:**

а) 30 мин

б) 2 часа

в) 8 часов

**16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:**

а) высокое

б) низкое

в) среднее

**17. Готовое изделие должно быть:**

а) светло-коричневого цвета

б) темно-коричневого

в) желтого

**18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:**

а) оно не было толстым

б) оно не вздувалось

в) оно было с дырками

**19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:**

а) исчезла влага

б) масло было пластичней

в) лучше размягчилось

**20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:**

а) 277

б) 265

в) 256

21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:

а) 100 – 120

б) 180 – 200

в) 200 – 220

**22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:**

а) обильно жиром

б) посыпают мукой

в) водой

**23. Заварное тесто должно быть:**

а) густым

б) вязким

в) жидким

**24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:**

а) будет расплываться

б) будет трескаться

в) осядет

**25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:**

а) яйца

б) соду

в) масло

## **2.1 Тестовые задания**

**Выбрать правильный вариант ответа в заданиях 1-22**

1. ОСНОВНЫМИ ВИДАМИ СЫРЬЯ В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ЯВЛЯЮТСЯ...

1) корица

2) ванилин

3) масло растительное

4) сахар

**Эталон:** 4)

2. К ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ВИДАМ СЫРЬЯ ОТНОСЯТСЯ...

1) масло сливочное

2) орехи

3) мука

4) молоко

**Эталон:** 2)

3. СМЕСЬ САХАРОВ ГЛЮКОЗЫ И ФРУКТОЗЫ НАЗЫВАЕТСЯ...

1) лактоза

2) галактоза

3) сахароза

**Эталон:** 3)

4. ПАТОКА КАРАМЕЛЬНАЯ ЭТО...

1) продукт переработки зерна

2) продукт переработки сахара

3) продукт переработки крахмала

**Эталон:** 3)

5. К МОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ ОТНОСЯТСЯ...

1) сметана

2) меланж

3) растительные сливки

**Эталон:** 1)

6. МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ НАТУРАЛЬНОЕ СОДЕРЖИТ ЖИРОВ...

а) 3,2 %

б) 3,5 %

в) 6 %

**Эталон:** 1)

7. К ЖЕЛИРУЮЩИМ ВЕЩЕСТВАМ ОТНОСИТСЯ...

а) патока

б) сироп

в) агар

**Эталон:** 3)

8. В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРИМЕНЯЮТСЯ ТОЛЬКО...

1) куриные яйца

2) перепелиные яйца

3) утиные яйца

4) любые яйца

**Эталон:** 1)

9. МОЛОКО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ОСНОВНОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ...

1) блинного теста и сливочных кремов

2) вафельного теста и сиропов

3) сдобного теста и кремов

4) дрожжевого теста и кремов

**Эталон:** 1)

10. ПОВЫШЕННОЕ КОЛИЧЕСТВО САХАРА В ТЕСТЕ СПОСОБСТВУЕТ...

1) улучшению вкуса изделия

2) пористости изделия

3) разжижает тесто

4) предохраняет изделия от черствения

**Эталон:** 1)

11. СЫРЬЕ, ПРИ ВВЕДЕНИИ КОТОРОГО В ТЕСТО, ЗАДЕРЖИВАЕТСЯ ПРОЦЕСС ЧЕРСТВЕНИЯ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ ЭТО...

а) сахар

б) патока

в) яйца

г) жир

**Эталон:** 2)

12. ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА КЛЕЙКОВИНЫ В СЛОЕНОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО ДОБАВЛЯЮТ...

- 1) эссенцию
- 2) соду
- 3) лимонную кислоту
- 4) химические разрыхлители

**Эталон:** 3)

13. ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ...

- 1) мука 2 сорта
- 2) мука 1 и высшего сортов
- 3) крупчатка

**Эталон:** 2)

14. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МУКИ ЗАВИСИТ ОТ...

- 1) сорта муки и режима помола
- 2) состава пшеницы и среды выращивания

**Эталон:** 2)

15. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТНОГО ТЕСТА ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ ИСПОЛЬЗУЮТ...

- 1) крахмал
- 2) эссенцию
- 3) кислоту лимонную
- 4) разрыхлители

**Эталон:** 1)

16. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА БИСКВИТНОГО ОСНОВНЫМ СПОСОБОМ ЕГО...

- 1) подогревают и взбивают
- 2) охлаждают и разрыхляют

**Эталон:** 1)

17. К РАЗРЫХЛИТЕЛЯМ ОТНОСЯТСЯ...

- 1) углекислый аммоний
- 2) цедра
- 3) тартразин

**Эталон:** 1)

18. МЕЛАНЖ ЭТО...

- 1) смесь высушенного белка и желтка
- 2) замороженная смесь белка и желтка
- 3) замороженный яичный желток

**Эталон:** 2)

19. К ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ ОТНОСЯТСЯ...

- 1) сахарная пудра
- 2) альбумин
- 3) лимонная кислота

**Эталон:** 3)

20. АГАР ЭТО...

- 1) продукт переработки водорослей
- 2) продукт переработки зерна
- 3) продукт животного происхождения

**Эталон:** 1)

21. В СОСТАВ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА ВХОДИТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО...

- 1) сметаны
- 2) жиров
- 3) яиц

**Эталон:** 2)

22. В ЗАВАРНОЕ ТЕСТО ВХОДИТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО...

- 1) жидкости
  - 2) сахара
  - 3) масла
- Эталон:** 1)

**Установить соответствие в заданиях 32-37**

**32. СООТНЕСТИ ВИД ТЕСТА И СОДЕРЖАНИЕ В ЕГО МУКЕ КЛЕЙКОВИНЫ (%)...**

Вид теста	% клейковины
1) заварное, бисквитное (холодным способом)	А) 36-40
2) песочное, сдобное, пресное, бисквитное с подогревом	Б) 28-35
3) слоеное тесто	В) 25-28

**Эталон:** 1-Б; 2-В; 3-А

**33. СООТНЕСТИ ВИДЫ БРАКА И ПРИЧИНЫ ЕГО ВОЗНИКНОВЕНИЯ...**

Виды брака	Причины возникновения
1) заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем	А) жидкая консистенция теста; рано снизили температуру выпечки
2) заварной полуфабрикат расплывчатый	Б) высокая температура выпечки
3) заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности	В) мука с небольшим содержанием клейковины; жидкая или слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки
4) заварной полуфабрикат осел при выпечке	Г) жидкая консистенция теста; недостаточно заварена мука, мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром

**Эталон:** 1-В; 2-А; 3-Б; 4-Г

**34. СООТНЕСТИ НАИМЕНОВАНИЯ ПИРОЖНОГО И ИСПОЛЬЗУЕМОГО ВЫПЕЧЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА...**

Наименование пирожного	Выпеченный полуфабрикат
1) пирожное «Рулет чешский»	А) песочный
2) пирожное «Грибок» с кремом	Б) заварной
3) пирожное «Элишка»	В) слоеный
4) пирожное «Ганечка»	Г) бисквитный с какао
5) пирожное «Муфточка»	Д) воздушный

**Эталон:** 1-Г; 2-А; 3-Б; 4-Д; 5-В

**35. СООТНЕСТИ ВИД ТОРТА С ЕГО ХАРАКТЕРИСТИКОЙ...**

Вид торта	Характеристика
1) фирменные	А) торты выработанные по утвержденным рецептурам, массой от 150г до 1,5кг различной формы
2) литерные	Б) бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг. с отделкой средней сложности, боковые стороны отделаны крошкой
3) фигурные	В) торты со сложной художественной отделкой массой не менее 1,5 кг, бока отделаны кремом или выпеченными полуфабрикатами
4) массового производства	Г) изготовлены на конкретных предприятиях по рецептуре разработанной этими предприятиями
	Д) торты различной формы со сложными рисунками и отделкой

**Эталон:** 1-Г; 2-Б; 3-В; 4-А

**36. СООТНЕСТИ НАИМЕНОВАНИЕ ТОРТА И ВЫПЕЧЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА...**

Наименование торта	Выпеченный полуфабрикат
--------------------	-------------------------

1) сказка	А) воздушный
2) абрикотин	Б) бисквитный
3) спортивный	В) песочный
4) киевский	Г) воздушно-ореховый
	Д) слоеный
	Е) заварной

**Эталон:** 1-Б; 2-В; 3-Д; 4-Г

### 37. СООТНЕСТИ ВИД БИСКВИТА И ОСОБЕННОСТЬ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ...

Вид бисквита	Особенность приготовления
1) основной	А) желтки растирают, а белки взбивают с сахаром одновременно, соединяют, добавляют подогретое масло сливочное, смешивают с мукой и какао-порошком
2) буше	Б) готовят как основной, без добавления крахмала
3) для рулета	В) готовят как основной, во взбитую массу вводят подогретое масло, перемешивают снизу вверх
4) с маслом	Г) используют только свежие яйца, крахмал не добавляют. Желтки растирают с сахаром, белки взбивают. В желтки добавляют ¼ взбитых белков, эссенцию, вводят муку, перемешивают, добавляют взбитые белки, осторожно перемешивая
5) прага	Д) яйца смешивают с сахаром, подогревают на водяной бане до 45С, взбивают до устойчивой пены, быстро замешивают муку с крахмалом
6) с какао-порошком	

**Эталон:** 1-Д; 2-Г, 3-Б, 4-В, 5-А

### **Установить правильную последовательность в заданиях 38-40**

#### 38. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНОГО ПРЕСНОГО ТЕСТА

- 1) готовят раствор кислоты и сахара в воде
- 2) вводят муку, смешанную с содой
- 3) размягчают маргарин до пластичного состояния
- 4) тесто месят не более 1 мин, чтобы не произошло разложения соды
- 5) соединяют размягченное масло и раствор сахара с кислотой

**Эталон:** 3, 1, 5, 2, 4

#### 39. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА...

- 1) в меланже растворяют аммоний, соль, эссенцию
- 2) масло растирают с сахаром добела
- 3) постепенно всыпают муку
- 4) соединяют взбитое масло и подготовленный меланж
- 5) замешивают тесто 2-3 мин при температуре не выше 20С

**Эталон:** 2, 1, 4, 3, 5

#### 40. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНОГО ТЕСТА...

- 1) массу, помешивая, прогревают 5-10 мин
- 2) продолжая помешивать, вливают небольшими порциями меланж
- 3) воду доводят до кипения
- 4) тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают
- 5) в емкость наливают воду, добавляют соль, масло
- 6) постепенно всыпают муку
- 7) массу перемешивают до охлаждения 70С

**Эталон:** 5, 3, 6, 1, 7, 2,

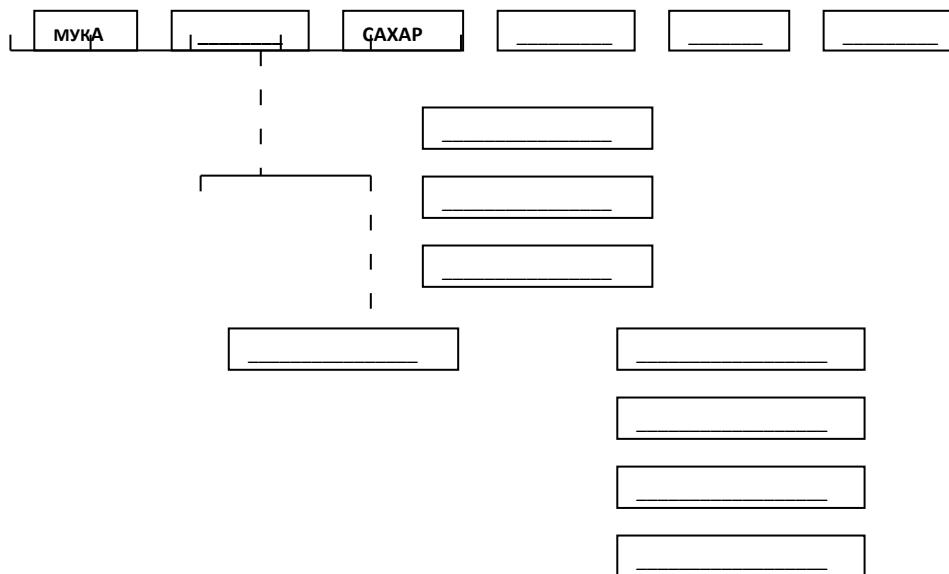
### **2.2. Ситуационные задания**

**Вариант 1.** Используя Сборник рецептов или учебник заполните таблицу



Рецептура песочного теста	
Наименование сырья	Количество сырья, г
Мука	
Масло сливочное	
Сахар-песок	
Меланж	
Сода питьевая	
Соль	
Эссенция	
<b>Выход :</b>	<b>1000</b>

и составьте схему приготовления песочного теста:



**Вариант 2.** Перечислить причины возникновения брака песочного теста

Вид брака	Причины возникновения
Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий	
Тесто непластичное при раскатке крошится	
Изделия грубые, крошливые	
Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый	
Песочный полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый	
Песочный полуфабрикат бледный	

**Вариант 3.** Составить инструкционные и технологические карты на следующие виды песочных изделий:

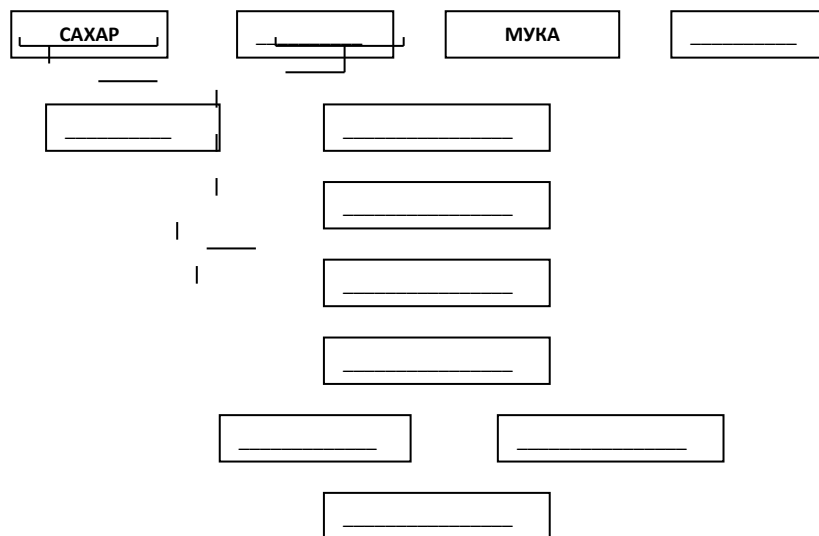
Печенье «Круглое», пирожное «Песочная полоска», торт «Абрикотин»

**Вариант 4.** Используя Сборник рецептов заполните таблицу

Рецептура бисквитного теста (с подогревом)	
Наименование сырья	Количество сырья, г
Мука	
Крахмал	
Сахар-песок	
Меланж	
Эссенция	
<b>Выход :</b>	<b>1000</b>

Составьте схему приготовления бисквитного

приготовления теста:



**Вариант 5.** Перечислите причины возникновения брака бисквитного теста

<b>Вид брака</b>	<b>Причины возникновения</b>
Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема, малопористый	
Бисквитный полуфабрикат имеет уплотненные участки мякиша («закал»)	
Бисквитный полуфабрикат с комками муки	
Бисквитный полуфабрикат имеет бледную корочку	
Бисквитный полуфабрикат имеет подгорелую или темно-коричневую утолщенную корочку	

**Вариант 6.** Составить инструкционные карты:

- 1) Бисквит для рулета
- 2) Бисквит «Прага»
- 3) Бисквит с какао-порошком

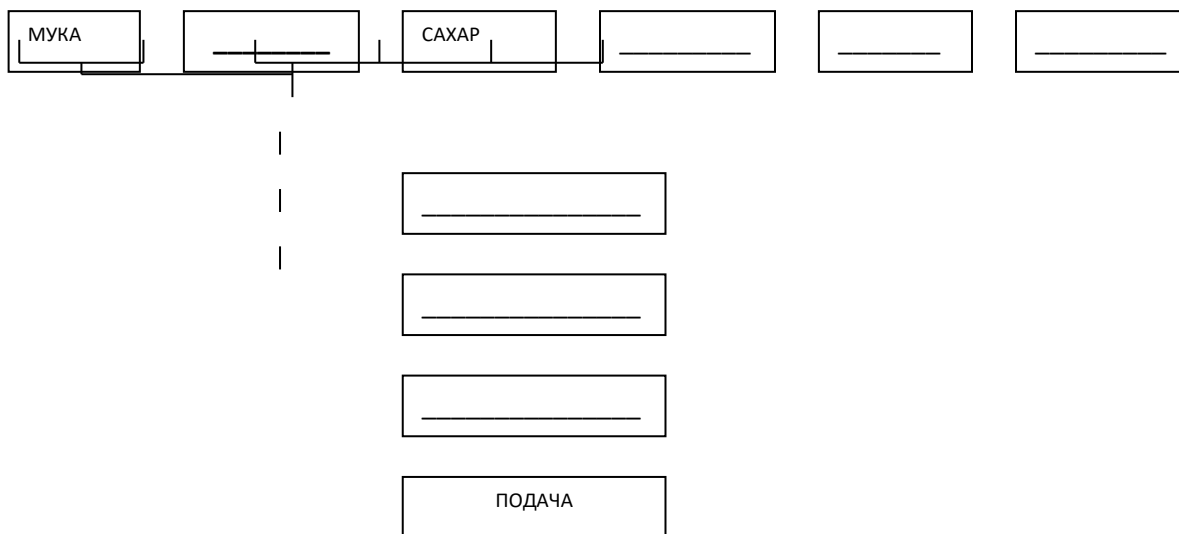
**Вариант 7.** Используя Сборник рецептов заполните таблицу

<b>Рецептура бисквитного теста (буше)</b>	
<b>Наименование сырья</b>	<b>Количество сырья, г</b>
Мука	
Сахар-песок	
Яичные желтки	
Яичные белки	
Эссенция	
Кислота лимонная	
<b>Выход :</b>	<b>1000</b>

**Вариант 8.** Заполните таблицу приготовления пресного сдобного теста

Наименование сырья	Сладкое тесто		Несладкое тесто	
	Количество сырья, г			
Мука пшеничная				
Сахар-песок или сахарная пудра				
Масло или маргарин				
Яйца или меланж				
Вода или сметана				
Сода пищевая				
Кислота лимонная				

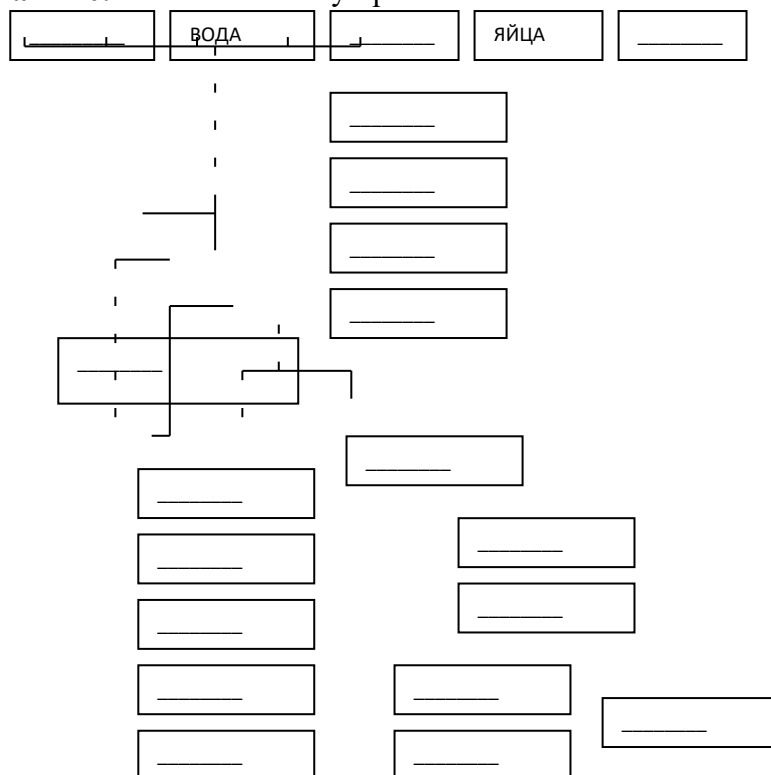
Составьте схему технологии приготовления сдобного пресного теста



**Вариант 9.** Составить технологические карты на следующие виды изделий

- 1) Сочни с творогом
- 2) Пирожки сдобные с фаршем
- 3) Печенье сдобное

**Вариант 10.** Составить схему приготовления слоеного теста



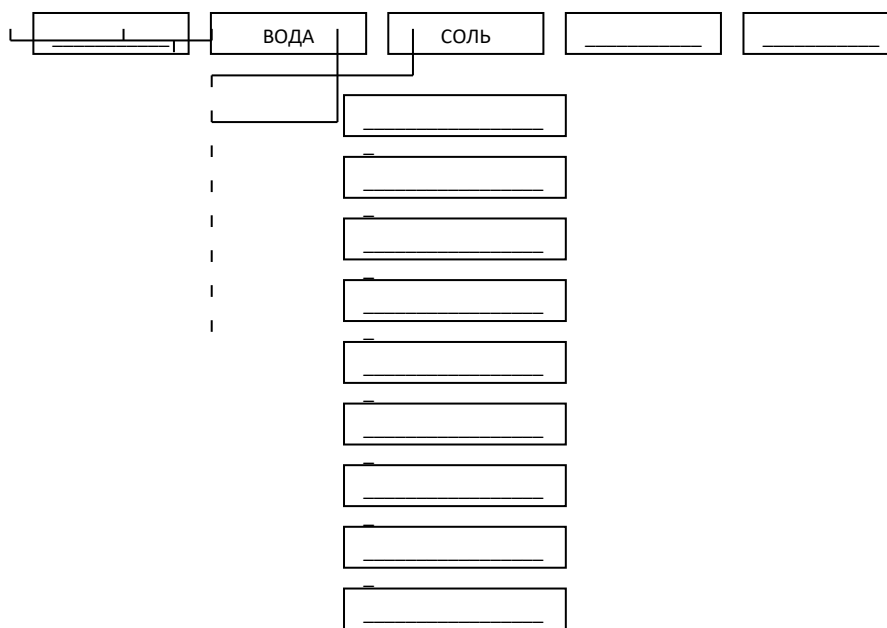
**Вариант 11.** Составить технологические карты на изделия из слоеного теста

- 1) Языки слоеные
- 2) Яблоки в слойке
- 3) Курник

**Вариант 12.** Используя Сборник рецептов заполните таблицу

<b>Рецептура заварного теста</b>	
Наименование сырья	Количество сырья, г
Мука	
Масло сливочное	
Соль	
Меланж	
Вода	
<b>Выход :</b>	<b>1000</b>

Составьте схему приготовления заварного теста:



**Вариант 13.** Заполнить таблицу причин возникновения брака заварного теста

<b>Виды брака</b>	<b>Причины возникновения</b>
Заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем	
Заварной полуфабрикат расплывчатый	
Заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности	
Изделия припеклись к кондитерскому листу	
Заварной полуфабрикат осел при выпечке	

**Вариант 14.** Составить технологические и инструкционные карты на:

- 1) Кольца воздушные
- 2) Вишня в тесте
- 3) Печенье с сыром

### 2.3 Руководство для экзаменатора

Коды эталонов правильных ответов комплекта тестовых заданий

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответ	4	2	3	3	1	1	3	1	1	1	2	3	2	2	1	1	1	2	3	1

№ вопроса	21	22	23	24	25
ответ	2	1	муки, сахара, жира, соду, 1, плохо поднимается	печенья, пирогов, ватрушек, пирожков	кондитерское тесто, сахара, масла, маргарина

№ вопроса	26	27	28
ответ	печенье, торты, пирожные	рассыпчатостью, песочным	тесто, яиц, сахара, муки

№ вопроса	29	30	31
ответ	муку, клейковины, затянутое, объемом	распределение путем раскатывания слоев масла между слоями теста	заваривания муки с водой, охлаждением, яиц

№ вопроса	32	33	34	35	36	37	38	39	40
ответ	1Б,2В, 3А	1В,2А, 3Б,4Г	1Г,2А, 3Б, 4Д,5В	1Г,2Б, 3В,4А	1Б,2В, 3Д, 4Г	1Д,2Г,3Б, 4В,5А	3,1,5,2, 4	2,1,4,3, 5	5,3,6, 1,7,2,4

**Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.**

№ вопроса		ответ	№ вопроса		ответ
1 вариант			2 вариант		
1		б	1		б
2		в	2		б
3		б	3		а
4		а	4		а
5		б	5		в
6		а	6		в
7		б	7		б
8		б	8		б
9		в	9		б
10		б	10		а
11		а	11		б
12		б	12		а
13		б	13		а
14		в	14		б
15		а	15		в
16		б	16		а
17		в	17		а
18		в	18		б
19		а	19		а
20		в	20		в

21	б	21	б
22	б	22	0
23	в	23	б
24	а	24	б
25	в	25	а

**Критерии оценок тестовой работы –**  
**20 – отметка «Отлично»**  
**18-19 – отметка «Хорошо»**  
**10-18 – отметка «Удовлетворительно»**  
**Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».**

## **8. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА**

ПАСПОРТ

### **I НАЗНАЧЕНИЕ:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля  
**ПМ.05**

по профессии СПО Повар. Кондитер  
код профессии **43.01.09**

### **Профессиональные компетенции:**

**ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

**ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

**ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

.

## **II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ**

### **Практические задания к экзамену.**

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- электроплиты,

- мясорубка электрическая,
- электронные весы,
- производственные столы,
- взбивальная машина,
- пекарные шкафы,
- расстоечный шкаф,
- холодильное оборудование.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковороды, противни, сито, разделочные доски, ножи поварские, миксер, скребки, мерный инвентарь, формы для выпечки, веселки, скалки, венчики, выемки, шпатели, формочки, трафареты, кондитерские мешки, насадки, корнетики, шприцы.

Время выполнения задания: 6 часов.

### **Перечень практических заданий к экзамену.**

1. Приготовить торт бисквитный с кремом «Сказка».
2. Приготовить булочку слоеную.
3. Приготовить печенье «Лимонное».
4. Приготовить булочку «Веснушка».
5. Приготовить коржики молочные.
6. Приготовить пирожки печеные с повидлом.
7. Приготовить хлеб формовой.
8. Приготовить дрожжевое опарное тесто и изделия из него.
9. Приготовить ватрушки.
10. Приготовить заварное тесто и изделия из него.
11. Приготовить бисквитное пирожное с белковым кремом.
12. Приготовить пирожное «Слойка с яблочной начинкой».
13. Приготовить печенье «Листочки».
14. Приготовить печенье «Звездочки».
15. Приготовить тесто дрожжевое для пиццы и пиццу с грибами.
16. Приготовить пирожное воздушное.
17. Приготовить ленивый штрудель.
18. Приготовить курабье «Бакинское».
19. Приготовить печенье «Миндальное».
20. Приготовить помадку, сироп, жженку.
21. Приготовить печенье нарезное.
22. Приготовить профитроли с лесными грибами.
23. Приготовить пирожное песочное с кремом.
24. Приготовить беляши.
25. Приготовить расстегаи с рыбой.
26. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

### **III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

**Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25**

**Время выполнения задания - 6 часов.**

**Оборудование:** электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

### **Литература для обучающегося:**

Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

**Методические пособия:**

Инструкционно-технологические карты.

**Справочная литература:**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

**Критерии оценки к практическим заданиям.**

<i>№</i>	<i>Наименование критерия</i>	<i>Соответствие документу или эталону</i>	<i>Оценка</i>
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.		
2.	Организация рабочего места		
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление изделий.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил		
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ		

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА****Экзаменационный билет № 1**

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
3. Первичная обработка яиц.
4. Технология приготовления овощных фаршей

**Экзаменационный билет № 2**

1. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
2. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
3. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
4. Технология приготовления теста для блинчиков.

**Экзаменационный билет № 3**

1. Понятие об упеке и припеке.
2. Подготовка разрыхлителей к производству.
3. Технология приготовления вафельного теста.
4. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.

**Экзаменационный билет № 4**



1. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
2. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.
3. Что такое кувертюр?
4. Технология приготовления крепленого сиропа.

#### **Экзаменационный билет № 5**

1. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
2. Технология приготовления помады.
3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
4. Что такое нонпарель?

#### **Экзаменационный билет № 6**

1. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
2. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
3. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
4. Что такое «Курник»?

#### **Экзаменационный билет № 7**

1. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
2. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
3. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
4. Что такое «Воловани»?

#### **Экзаменационный билет № 8**

1. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
2. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
3. Технология приготовления пресного слоеного теста.
4. Что такое «Кулебяка»?

#### **Экзаменационный билет № 9**

1. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
2. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
3. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
4. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

#### **Экзаменационный билет № 10**

1. Классификация пищевых красителей.
2. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
3. Классификация теста.
4. Дайте определение «Кулебяки».

#### **Экзаменационный билет № 11**

1. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
2. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству

3. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
4. Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.

#### **Экзаменационный билет № 12**

1. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
2. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
3. Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.
4. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

#### **Экзаменационный билет № 13**

1. Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
2. Технология приготовления карамели.
3. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.

#### **Экзаменационный билет № 14**

1. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?
2. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Технология приготовления марципана.
4. Виды брака дрожжевого слоеного теста и причины возникновения.

#### **Экзаменационный билет № 15.**

1. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
2. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.
3. Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
4. Определение готовности теста.

#### **Экзаменационный билет № 16.**

1. Виды помолов муки, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.
2. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
3. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.
4. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.

#### **Экзаменационный билет № 17.**

1. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.
2. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.
3. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

#### **Экзаменационный билет № 18.**

1. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.
2. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
3. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.

4. Порядок и правила подготовки яиц, меланжа и молока к производству.

#### **Экзаменационный билет № 19**

1. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
2. Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
3. Требования к качеству изделий жаренных в жире.
4. Бисквитные пирожные «Буше». Ассортимент пирожных, технология приготовления, требования к качеству.

#### **Экзаменационный билет № 20**

1. Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.
2. Технология приготовления «Пирога блинчатого». Требования к качеству.
3. Украшения из кандиры. Приготовление и использование.
4. Ассортимент пирожных, требования к качеству и изготовлению. Сроки хранения.

#### **Экзаменационный билет № 21**

1. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству.
2. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.
3. Виды брака и причины возникновения заварного теста.
4. Признаки и определение готовности дрожжевого теста.

#### **Экзаменационный билет № 22**

1. Технология приготовления крема «Шарлотт». Срок хранения, использование.
2. Что такое цедра? Применение цедры в кондитерском производстве.
3. Характеристика изделий пониженной калорийности. Назначение, приготовление овощных смесей.
4. Технология приготовления песочных тортов. Ассортимент. Требования к качеству. Срок хранения.

#### **Экзаменационный билет № 23**

1. Правила хранения тортов и пирожных. Требования к транспортированию.
2. Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских изделий.
3. Заварные пирожные. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.
4. Украшение из желе. Способ приготовления желе.

### **ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ**

#### **Задание 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 – ПК 5.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление кекса орехового**

#### **Задание 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии  
Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление блинчиков**

### **Задание 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление печенья « Нарезное»**

### **Задание 4**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление крема основного сливочного**

### **Задание 5**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1, 5.2, 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление торта « Сказка»**

### **Задание 6**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4, 5.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление бисквитного теста и изделий из него**

### **Задание 7**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1, 5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление песочного печенья «Звездочка»**

### **Задание 8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания **Приготовление пирожное « Трубочка» с кремом**

#### **Задание 9**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.15.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление песочного печенья «Листики»**

#### **Задание 10**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.15.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление печенья лимонного**

#### **Задание 11**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление бабы ромовой**

#### **Задание 12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление пончиков «Московских»**

#### **Задание 13**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление беляшей**

#### **Задание 14**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление булочки слоеной**

### **Задание 15**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление хвороста**

### **Задание 16**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1, 5.3.5.4.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление бисквитного полуфабриката**

### **Задание 17**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление теста для лапши, вареников.**

### **Задание 18**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3.5.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление теста заварного**

### **Задание 19**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовление сдобы обыкновенной**

### **III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

#### **УСЛОВИЯ**

**Количество вариантов задания для экзаменуемого – 1**

**Время выполнения задания – 4 часа**

#### **Оборудование:**

- рабочие столы,

- инвентарь: доски разделочные ОС, ОБ, ножи кухонные ОС, ОБ, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС, ОБ

- оборудование: электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

##### **Выполнение задания:**

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- анализ правильности и последовательности основных технологических операций

ОМД с

Уровень подготовки студентов на дифференцированном зачете и экзамене (материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной профессиональным модулем. Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившего практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу. Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по учебно-программного материала способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно»

по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам

## **ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

### **БИСКВИТНЫЙ ТОРТ «СКАЗКА»**

Материально-техническое оснащение:

механическое оборудование: машина для просеивания муки, машина взбивальная;

холодильное оборудование: шкаф холодильный;

инвентарь и инструменты: котлы, миски, кондитерские мешки, ножи, ложки.

### **Технологический пооперационный процесс**

Полуфабрикаты, г: бисквит — 3 600, сироп для промочки — 2 000, крем «Шарлотт» — 2000, крем шоколадный «Шарлотт» — 2 000, крошка бисквитная жареная с какао-порошком — 100, фрукты *или цукаты* — 300. Выход — 10 кг.

Торт «Сказка» готовят двумя способами.

Способ 1. Для приготовления бисквитного полуфабриката используют полуцилиндрические формы.

Операция № 1 Склеивание трех пластов, обсыпка боковых сторон. Три пласта бисквитного полуфабриката пропитывают сиропом и склеивают шоколадным кремом.

На середину третьего пласта кладут шоколадный крем, равномерно распределяют его по поверхности большим ножом. Поверхность грунтуют ножом столового типа и обсыпают бисквитной жареной крошкой. Торт укладывают в коробку, застланную пергаментной бумагой.

О п е р а ц и я № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой ложкой из нержавеющей стали наполняют шоколадным кремом. По всей окружности торта рисуют бордюр в виде волнистых линий. Кондитерский мешок с насадкой «ромашка» или «хризантема» наполняют кремом белого, розового или желтого цвета. Однократным нажатием пальцев руки на кондитерский мешок выдавливают крем на поверхность торта.

В кондитерский мешок с насадкой «листик» выкладывают ложкой и из нержавеющей стали крем зеленого цвета и отсаживают листик.

Из пергаментной бумаги делают корнетик диаметром 1 мм, наполняют его шоколадным кремом с помощью ложки из нержавеющей стали. В центр цветка выдавливают шоколадный крем.

Посыпают торт цукатами.

Требования к качеству. Торт «Сказка» полуцилиндрической формы должен иметь четкий рисунок с узором законченного характера, красивое сочетание цветовой гаммы на поверхности, боковые стороны обсыпаны бисквитной жареной крошкой, слои бисквитного полуфабриката соединены кремом, поверхность покрыта кремом и украшена цукатами.

Условия и сроки хранения. Хранить торт «Сказка» следует при температуре 2...6°C в холодильной камере в течение 36 ч.

Способ 2. Бисквит для торта выпекают так же, как для рулета.

Операция №1. Склеивание пласта, формование рулета.



Бисквитный полуфабрикат кладут на пергаментный лист и кисточкой или лейкой промачивают его сиропом.

Шоколадный крем, выложенный на середину пласта ложкой из нержавеющей стали, равномерно распределяют по поверхности тупой стороной большого ножа.

Сворачивают пласт в виде рулета. Ножом столового типа обмазывают кремом поверхность и боковые стороны рулета. Боковую поверхность рулета обсыпают бисквитной жареной крошкой. Укладывают в коробку, застланную пергаментом.

Операция № 2. Оформление. Кондитерский мешок с зубчатой насадкой наполняют шоколадным кремом ложкой из нержавеющей стали. По всей окружности торта рисуют бордюр в виде волнистых линий. Кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 1.5...2 мм наполняют кремом шоколадного цвета и отсаживают из него полоски в виде «почернений» на коре дерева.

В кондитерский мешок с насадкой «листик» ложкой из нержавеющей стали помещают крем зеленого цвета и отсаживают листики. В конце оформления посыпают торт цукатами.

Требования к качеству. Форма торта «Сказка», приготовленного по способу 2, должна быть продолговатой (в виде полена), поверхность отделана кремом, фруктами или цукатами, боковые поверхности — бисквитной крошкой.

Условия и сроки хранения. Хранят торт «Сказка» в холодильной камере при температуре 2...6°С в течение 36 ч.

### **Инструкционно – технологическая карточка**

#### **Технология приготовления бабы ромовой.**

**Оборудование:** Электрическая плита, пекарский шкаф.

**посуда:** кастрюли, формы для выпечки.

**инструменты и приспособления:** лопатка для взбивания помады, пекарские перчатки, калькулятор.

**сырьё:** продукты согласно сборнику рецептов.

**Последовательность технологических операций:**

#### **Операция №1**

Первичная подготовка продуктов:

- подготовка муки
- подготовка сахара
- подготовка яиц
- подготовка масла

#### **Операция №2**

- подготовка жидкости
- активизация дрожжей (дрожжи растворяют в тёплой воде. добавляют немного сахара, процеживают)
- замес опары

Для приготовления опары берут 35 -60% муки, 60 -70% воды, 100% дрожжей.

#### **Операция №3**

- приготовление сиропа для пропитки

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 минуты и охлаждают до 20 градусов. Добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию.

#### **Операция №4**

-приготовление помады основной

Сахар растворяют в воде, доводят до кипения, тщательно снимают пену. После прекращения пенообразования котёл накрывают крышкой и варят при сильном нагреве. Сироп уваривают при температуре 198 градусов и добавляют подогретую до 45-50 градусов патоку (патоку можно заменить пищевыми кислотами: 0,1 лимонной кислоты к массе сахара). Помаду уваривают при температуре 114-115 градусов, сироп быстро охлаждают до 35 -40 градусов и взбивают. Готовую помаду взбрызгивают водой.

### **Операция №5.**

-приготовление теста

К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворёнными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку. Продолжительность замеса с мукой 15 минут. Тесто ставят на расстойку, в процессе которой делают 1 -2 обминки.

### **Операция №6**

-подготовка форм

Формы смазывают размягченным жиром, особенно тщательно смазывают гофрированные формы.

### **Операция №7**

- укладывание готового теста в подготовленные формы

Готовое тесто подкатывают в шарики, укладывают в формы не более чем на 1/3 высоты, Для ромовых баб массой 100 грамм берут 85 грамм теста.

### **Операция №8**

-расстойка

### **Операция №9**

-выпечка

Изделия выпекают при температуре 210 -220 градусов в течение 45 -60 минут.

### **Операция №10**

-охлаждение

Изделия выдерживают 2 -4 часа для созревания структуры.

### **Операция №11**

-промачивание сиропом

Промачивают изделия со стороны узкой части (предварительно проколов их в нескольких местах деревянной шпилькой до середины) путём погружения в сироп на 10 -12с. Изделия ставят узкой частью вверх на противень, чтобы сироп медленно проникал в изделия.

### **Операция №12**

-глазирование изделий

Глазируют изделия путём опускания узкой части, а подогретую помаду. Помада должна лежать тонким слоем без трещин.

### **Требования к качеству:**

изделия имеют форму усеченного конуса, узкая часть заглазирована белой или цветной помадой, тесто желтого цвета, мякиш мягкий, пропитан сиропом; влажность -22%.

### **Рецептура:**

Для теста: мука-411, сахар- 102, масло сливочное - 102, яйцо – 82, соль – 1, дрожжи – 20, изюм -51, ванильный сахар – 2, вода – 120. Масса теста – 170

Для сиропа: сахар – 26, коньяк -2, ромовая эссенция – 0,8, вода – 44.

Для помады: сахар – 176, патока – 17,5, вода – 65, жир для смазки форм – 13

Выход:10 штук по 100 г.

Вам необходимо приготовить 25 штук по 100 г.

### **Технология приготовления:**

Дрожжевое опарное тесто приготавливают опарным способом.

Для приготовления опары берут 35 -60% муки,60 -70% воды,100% дрожжей.

К выбродившей опаре добавляют оставшуюся воду с растворёнными в ней солью и сахаром, яйца, жир и ароматические вещества. Все хорошо перемешивают и добавляют оставшуюся муку. Продолжительность замеса с мукой 15 минут. Тесто ставят на расстойку, в процессе которой делают 1 -2 обминки.

Формы смазывают размягченным жиром, особенно тщательно смазывают гофрированные формы.

Готовое тесто подкатывают в шарики, укладывают в формы не более чем на 1/3 высоты, Для ромовых баб массой 100 грамм берут 85 грамм теста.

Расстойка теста.

Изделия выпекают при температуре 210 -220 градусов в течение 45 -60 минут.

Охлаждение изделий.

Изделия выдерживают 2 -4 часа для созревания структуры.

Промачивание сиропом.

Промачивают изделия со стороны узкой части (предварительно проколов их в нескольких местах деревянной шпилькой до середины) путём погружения в сироп на 10 -12с. Изделия ставят узкой частью вверх на противень, чтобы сироп медленно проникал в изделия.

Глазируют изделия путём опускания узкой части, а подогретую помаду. Помада должна лежать тонким слоем без трещин.

### Требования к качеству:

изделия имеют форму усеченного конуса, узкая часть заглазирована белой или цветной помадой, тесто желтого цвета, мякиш мягкий, пропитан сиропом;

### Дефекты дрожжевого теста.

Недостатки	Причины	Способы исправления
Тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно эффективно	Тесто охладилось ниже 10 градусов. Тесто перегрето и имеет температуру выше 55 градусов. Недоброкачественные дрожжи	Охладить тесто до 30 градусов и добавить свежих дрожжей.
Тесто кислое	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей, используя перекишеное тесто как закваску
Пониженный объём теста	Недостаточная обминка	Производить обминку теста своевременно и в зависимости от силы муки
Образование высохшего слоя	Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью воздуха	Во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой
При разделке тесто рвётся и плохо формуется	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей, используя перекишеное тесто как закваску

### Инструкционно -технологическая карта

#### «Приготовление бисквита (основного)»

Наименование сырья	Расход сырья на 10 кг полуфабриката
Мука пшеничная высшего сорта	281
Крахмал картофельный	69,4
Сахар-песок	347
Меланж	578,5

Эссенция	3,5
Выход	1000

**Технология приготовления:**

Яйца соединяют с сахаром-песком, помешивая, подогревают на водяной бане до t 45°C. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5-3 раза и появления стойкого рисунка на поверхности. В процессе взбивания масса охлаждается до 20°C. Муку соединяют с крахмалом и быстро с взбитой яично-сахарной массой, чтобы тесто не затянулось и не осело.

Бисквитное тесто немедленно разливают в противни или формы, которые предварительно смазывают жиром или застилают бумагой. Противни и формы заполняют на ¾ высоты.

Бисквитное тесто выпекают при t 200-210°C в тортовых формах 35-40 мин., Выпеченный бисквит охлаждают в течение 20-30 мин., вынимают из форм, бумагу снимают, бисквит зачищают.

Инструкционно -технологическая карта

**«Приготовление крошки бисквитной жареной»**

**Технология приготовления:**

Для приготовления бисквитной жареной крошки используют слегка зачерствевший бисквит или его обрезки, которые протирают через сито с ячейками диаметром 2-9 мм. Затем полученную крошку выкладывают на противень и обжаривают при t 220-230°C, не допуская подгорания до коричневого цвета.

Инструкционно -технологическая карта

**«Приготовление сиропа, для промачивания бисквита»**

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья на 10 кг полуфабриката</i>
Сахар-песок	533
Эссенция ромовая	2
Коньяк или вино	50
Вода	550
Выход	1000

**Технология приготовления:**

Сахар-песок и воду доводят до кипения, снимают пену, охлаждают до 20°C, добавляют вино и эссенцию.

Инструкционно -технологическая карта

**«Приготовление крема из сливок»**

<i>Наименование сырья</i>	<i>Вес сырья, гр.</i>
Сливки	1000
Выход	1000

**Технология приготовления:**

Охлажденные сливки сбиваем до получения устойчивой пены.

Инструкционно -технологическая карта  
«Приготовление торта «Бисквитно-кремового»

<i>Наименование сырья</i>	<i>Вес сырья, гр.</i>
Бисквит	3775
Сироп для промочки	2000
Крем из сливок	4175
Крошка бисквитная жареная	75
Выход	10шт. по 1кг.

**Технология приготовления:**

Бисквит готовят основным способом с подогревом. Выпекают в тортовых формах. После выпечки выдерживают 6 – 8 часов для укрепления структуры. Затем разрезают по горизонтали на два пласта. Нижний немного промачивают сиропом (40%), так как он является основанием торта, и смазывают кремом. Крем при изготовлении торта распределяют по 25% на прослойку, обмазку, грунтовку и отделку. Кладут второй пласт корочкой вниз и промачивают сиропом более обильно (60%). Поверхность и боковые стороны торта смазывают кремом. Боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой.

Поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и вафельными цветами.

**Требования к качеству:**

Торты должны иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовой гаммы на поверхности, обсыпка боковых сторон равномерная с сохранением четких граней торта. Торты должны быть изготовлены и реализованы с соблюдением санитарных прав

Инструкционно -технологическая карта

**Печенье «Круглое»**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1.	Мука	562
2.	Пудра сахарная	187
3.	Пудра ванильная	2
4.	Масло сливочное	375
5.	Яйца	30

6.	Меланж для смазки	30
	Выход	1000

#### Технология приготовления

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, смазывают яйцом и посыпают охлажденной крошкой. Через 20 мин круглой выемкой диаметром 40 мм вырезают круглые лепешки и выпекают на сухих кондитерских листах при температуре 230°C.

Для приготовления крошки  $\frac{1}{10}$  часть теста охлаждают, добавляют немного муки и протирают через редкое сито.

#### Требования к качеству

Печенье круглой формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 85

#### Инструкционно -технологическая карта

##### Печенье «Листики»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	540
2	Пудра сахарная	219
3	Пудра ванильная	4
4	Масло сливочное	328
5	Меланж	100
6	Меланж для смазки	27
7	Аммоний углекислый	1
	Выход	1000

#### Технология приготовления

Масло сливочное растирают добела с сахаром, добавляют постепенно, не переставая мешать, меланж (яйца), ванильную пудру, после чего — муку с аммонием и замешивают тесто. Из теста формируют овальные заостренные лепешки, на которые концом ножа наносят контуры жилок листика, кладут на сухой лист, смазывают яйцом и выпекают при 230—240°C.

#### Требования к качеству

Печенье форма листика, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. не менее 60-70 шт.

#### Инструкционно -технологическая карта

##### "Печенье «Звездочка»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	481
2	Пудра сахарная	280
3	Пудра ванильная	2,4
4	Масло сливочное	193

5	Меланж	144
6	Молоко	96
7	Цукаты или фрукты	106
8	Сода питьевая	1
	Выход	1000

#### Технология приготовления

Зачищенное сливочное масло тщательно растирают, смешивают с сахарной и ванильной пудрой, содой, взбивают 6—8 мин. В эту массу понемногу добавляют молоко, смешанное с меланжем, и взбивают еще 5—8 мин, после чего перемешивают с мукой. Если вместо сахарной пудры используют сахарный песок, то его смешивают с молоком, нагревая до тех пор, пока не растворится сахар, охлаждают и, взбивая, добавляют к массе, *после* чего замешивают с мукой.

Готовое тесто кладут в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой (диаметр отверстия 1,5 см). На сухой противень отсаживают на расстоянии 3—4 см друг от друга мелкое печенье в виде звездочек. Посредине печенья кладут кусочек дуката или изюмину. Выпекают изделия при 230-240°C.

#### Требования к качеству

Печенье форма листика, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 8%. В 1 кг. не менее 140 шт.

#### Инструкционно -технологическая карта

##### Пряники овальные

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	513
2	Пудра сахарная	305
3	Пудра ванильная	5
4	Масло сливочное	247
5	Меланж	154
6	Молоко	102
7	Инвертный сироп	5
8	Сода питьевая	1
9	Гвоздика	1
	Выход	1000

#### Технология приготовления

Тесто готовят, сырцовым способом, но добавляют инвертный сироп маргарин. Соль, корицу, гвоздику добавляют разрыхлитель и замешивают тесто. Скалкой раскатывают тесто до толщины 10 мм. и выемкой вырезают пряники. Укладывают на смазанный противень, смазывают яйцом выпекают при температуре 190- 200 градусов

#### Требования к качеству

Пряники овальной формы не деформированное, края ровные, без закала.

#### Инструкционно -технологическая карта

##### Печенье «лимонное»

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
------	--------------------	--------------------------------

1	Мука	586
2	Сахар песок	311
3	Аммоний углекислый	1
4	Масло сливочное	165
5	Сода	1
6	Меланж	82
7	Эссенция лимонная	1
8	Мед	14
9	Молоко цельное	55
	Выход	1000

#### Технология приготовления

Масло сливочное растирают добела с сахаром, добавляют лимонную эссенцию, аммоний, мед и, продолжая взбивание, вводят понемногу меланж, смешанный с молоком. В пышную взбитую массу добавляют муку, перемешанную с содой. Готовое тесто раскатывают пластом толщиной 5 мм и круглой выемкой диаметром 40 мм вырезают лепешки, которые кладут на сухие листы и выпекают при температуре 240°C.

#### Требования к качеству

Печенье круглое, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом лимона и меда; в 1 кг. не менее 125 шт.

Инструкционно -технологическая карта

#### **Полоска песочная с повидлом**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	2400
2	Сахар песок	850
3	Эссенция ванильная	10
4	Маргарин	1300
5	Соль	3
6	Меланж	345
7	Повидло	950
8	Аммоний углекислый	10
	Выход	100шт.по 50 гр.

#### Технология приготовления

Готовое песочное тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 10—15 мм, кладут на противень и по краям укладывают жгут, вырезанный из того же теста в виде бортика. На пласт равномерным слоем наносят повидло. Из остального теста раскатывают тонкие жгуты (полоски) и накладывают их в виде решетки на пирог, закрепляя концы на бортике. Поверхность пирога перед выпечкой смазывают яйцом и выпекают при температуре 240—250°C до готовности.

Разрезают на прямоугольные изделия весом 50 г.

Можно приготовить в виде пирога с повидлом, фарша из яблок, с фруктовой начинкой.

#### Требования к качеству

Печенье прямоугольной формы, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом фруктового аромата; в 1 кг. не менее 125 шт.

Инструкционно -технологическая карта



## Печенье сдобное

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	536
2	Сахар- песок	161
3	Масло сливочное	413
4	Меланж	107
5	Эссенция	1,7
	Выход	1000

### Технология приготовления

Масло с сахаром взбивают до пышной однородной массы, добавляют меланж, растворяют эссенцию и взбивают. Быстро замешивают с мукой. Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой диаметром 0,7-0,8 см. Отсаживают печенье круглой или овальной формы на сухие листы. Выпекают при температуре 240—250°С в течение 5—6 мин.

### Требования к качеству

Печенье круглой и овальной формы, рассыпчатое, золотистого цвета, с запахом эссенции.

### Инструкционно -технологическая карта

## Печенье нарезное

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	636
2	Сахар- песок	286
3	Маргарин	95
4	Ванильная пудра	1,7
5	Соль	4,8
6	Сода питьевая	4,8
7	Аммоний углекислый	0,6
8	Сироп инвертный	31
	Выход	1000

### Технология приготовления

Маргарин с сахаром взбивают до однородной массы, добавляют инвертный сироп, в котором растворяют соль, соду, аммоний, ванильную пудру, а затем быстро замешивают с мукой до однородной массы. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 4,5-5 мм и с помощью выемок вырезают печенье прямоугольной или круглой формы. Выпекают при температуре 220—240°С 5-6 мин.

### Требования к качеству

Печенье прямоугольной или круглой формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится.

Инструкционно -технологическая карта

### **Рожок песочный с маком**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	3100
2	Сахар- песок	1133
3	Маргарин	1200
4	Ванильная пудра	2
5	Соль	10
6	Сода питьевая	10
7	Аммоний углекислый	10
8	Меланж	444
9	Мак для отделки	33
	Выход	100 шт. по 50 гр.

Технология приготовления

Готовят песочное тесто делят на куски массой 56 г. Формуют в виде подковки (рожков), сверху посыпают маком (3 г) и выпекают на смазанных листах при температуре 260° С.

Требования к качеству

Печенье имеет форму подковы, рассыпчатое, золотистого цвета, с ароматом ванили.

Инструкционно -технологическая карта

### **Печенье песочное**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	522
2	Сахарная пудра	209
3	Масло сливочное	313
4	Меланж	73
5	Соль	0,5
	Для отделки	
1	Сахар	36
2	Орехи	16
	Выход	1000

Технология приготовления

Масло с сахарной пудрой взбивают, добавляют меланж, в котором растворяют соль, и взбивают еще 10-15 мин, затем быстро замешивают с мукой до однородной массы. Тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, посыпают сахаром и рублеными орехами, сверху прокатывают скалкой, можно рифленой. При помощи выемок вырезают печенье разной формы (рис. 13). Выпекают на сухих листах при температуре 240-250°С 5-6 мин.

Требования к качеству

Печенье круглой формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 60-70 шт.

Инструкционно -технологическая карта

### Печенье творожное

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	315
2	Сахар- песок	215
3	Масло сливочное (маргарин)	285
4	Яйца	110
5	Сода питьевая	2
6	Эссенция	3
7	Сахар песок для посыпки	50
	Выход	1000

Технология приготовления

Замешивают песочное тесто с добавлением протертого творога. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, посыпают сахаром-песком. Вырезают печенье разной формы при помощи выемок или ножа. Выпекают 5—8 мин при температуре 220—230°C.

Требования к качеству

Печенье разной формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится.

Инструкционно -технологическая карта

### Кекс чайный

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	2600
2	Сахар- песок	800
3	Маргарин	750
4	Меланж	840
5	Сода питьевая	10
6	Соль	10
7	Изюм	900
8	Аммоний углекислый	10
9	Жир для смазки листов	25
10	Орехи	250
	Выход	100 шт. по 50 гр

Технология приготовления

Готовят песочное тесто с изюмом. Изюм добавляют вместе с мукой.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, посыпают рублеными орехами и нарезают на изделия прямоугольной формы весом 61 г. Выпекают при температуре 240—250°С на смазанных листах.

Требования к качеству

Печенье прямоугольной формы, не деформированное, края ровные, без закала, при надавливании печенье крошится, влажность 6%. В 1 кг. Не менее 85

Инструкционно -технологическая карта

**Кекс «Столичный»** (штучный)

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	2339
2	Сахар-песок	1755
3	Масло сливочное	1754
4	Меланж	1404
5	Соль	7
6	Эссенция	7
7	Изюм	1754
8	Аммоний углекислый	7
9	Для отделки сахарная пудра	82
	Выход	100шт по 75 гр.

Технология приготовления

Масло с сахаром-песком взбивают до однородной массы, постепенно добавляют меланж. Предварительно в нем растворяют соль, эссенцию, аммоний углекислый. Взбивают массу 10—15 мин, переключают в дежу, добавляют изюм, затем муку и перемешивают до однородной массы. Для кекса используют формы в виде усеченного конуса с гофрированной поверхностью или цилиндрические. Их смазывают жиром, а цилиндрические можно выстлать бумагой. В формы тесто выкладывают по 82 г. Выпекают при температуре 205-215°С 25—30 мин, затем кексы охлаждают, вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмом.Инструкционно -технологическая карта

**Кекс «Столичный»** (весовой)

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	289
2	Сахар-песок	217
3	Масло сливочное	217
4	Меланж	173
5	Соль	1
6	Эссенция	1
7	Изюм	217
8	Аммоний углекислый	1
9	Для отделки сахарная пудра	10

	Выход	1000
--	-------	------

#### Технология приготовления

Тесто готовят так же, как для кекса штучного, но при выпечке используют прямоугольные формы. Их смазывают жиром или выстилают бумагой. Тесто выкладывают в формы, выравнивают поверхность и прорезают по всей длине лопаточкой, смоченной в растительном масле, в результате после выпечки поверхность получается более красивая. Если этого не сделать, то трещины располагаются в разных направлениях. Выпекают при температуре 160—180°C около 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

#### Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмом.

Инструкционно -технологическая карта

#### **Кекс «Чайный»**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	361
2	Сахар-песок	271
3	Маргарин	180
4	Меланж	108
5	Соль	2
6	Эссенция	2
7	Изюм	108
8	Аммоний углекислый	4
9	Для отделки сахарная пудра	3
	Выход	1000

#### Технология приготовления

Тесто готовят так же, как для кекса «Столичный», только вместо масла сливочного используют маргарин. Выпекают в прямоугольных формах, смазанных жиром или выстланных бумагой. Для улучшения внешнего вида по верху кекса проводят смоченной в масле лопаткой. Выпекают, охлаждают, вынимают из формы, посыпают сахарной пудрой.

#### Требования к качеству

Кекс имеет форму усеченного конуса или цилиндрическую с выпуклой поверхностью, посыпан сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтого цвета, с равномерно распределенным изюмом.

Инструкционно -технологическая карта

#### **Кекс ореховый**

Н.Г. Бутейкис; А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

№п/п	Наименование сырья	Количество продукта, в граммах
1	Мука	375
2	Сахар-песок	243
3	Маргарин	217
4	Меланж	198
5	Ядра кешью сырые	99

6	Эссенция ванильная	2
7	Аммоний углекислый	1
8	Для отделки сахарная пудра	1
	Выход	1000

#### Технология приготовления

Готовят тесто так же, как для кекса «Столичный», только вместо изюма добавляют измельченные орехи. Раскладывают в подготовленные квадратные формы. Выпекают при температуре 160—180°C в течение 1 ч. После охлаждения вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

#### Требования к качеству

Форма квадратная, поверхность посыпана сахарной пудрой, на разрезе мякиш плотный, желтый, с равномерно распределенными орехами.

Инструкционно - технологическая карта.

#### Жарка изделий в жире.

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки*

Технологический процесс.

Некоторые виды изделий из дрожжевого теста обжаривают в большом количестве жира, благодаря чему они приобретают новые вкусовые качества.

Для таких изделий тесто готовят безопасным способом.

Жир для жарки берут с наименьшим содержанием влаги, так как в противном случае жир при нагревании сильно пенится.

Масла берут в 4-5 раз больше массы жарящихся одновременно изделий.

При меньшем количестве жира температура его при загрузке изделий снижается, а расход увеличивается, изделия приобретают салостый вкус.

Жир нагревают до 160-170°C.

После окончания жарки жир процеживают через частое сито и используют несколько раз. Однако при многократном использовании жир становится вязким и приобретает горький вкус, такой жир выбрасывают.

Жарят изделия с двух сторон; лучше пользоваться длинными деревянными палочками или лопатками.

Разделяют тесто и формуют изделия на столе (или доске), смазанном растительным маслом, чтобы не загрязнять жир мукой.

#### Пончики «Московские»

Рецептура:

Мука 2650, сахар-песок 300, маргарин 150, меланж 100, соль 25, дрожжи 50, вода 1550, масло растительное для жарки 500, сахарная пудра для обсыпки 300. Выход 100 шт. по 48 г.

Способ приготовления:

Тесто, приготовленное безопасным способом, делят на кусочки по 45 г, подкатывают в шарики и после 20-30 мин расстойки жарят в жире.

Готовые пончики посыпают сахарной пудрой из расчета 3 г на 1 шт. Пончики в домашних условиях можно приготовить с повидлом, тогда посыпать сахарной пудрой не обязательно.

Тесто делят на кусочки, слегка раскатывают в лепешку, посередине кладут 5 г повидла и закатывают в шарики. После расстойки жарят в жире.

### Пирожки жареные

Рецептура:

Мука 3100, сахар-песок 200, маргарин 100, соль 50, дрожжи 100, вода 1700, фарш 2500, масло растительное для жарки 600.

Выход 100 шт. по 75 г.

Способ приготовления:

Готовое тесто, приготовленное безопасным способом, делят на куски массой по 50 г, слегка подкатывают в шарики, кладут их швом вверх, раскатывают в лепешку, посередине кладут 25 г любого фарша - соленого или сладкого, защипывают тесто.

Пирожку придают овальную форму, дают расстойку и жарят в жире.

### Беляши

Рецептура

Мука 500, молоко или вода 250, дрожжи 15, соль 5. Для начинки: мясо (мякоть) 400, лук 2—3 головки, вода 100, соль, перец по вкусу.

Выход 20 шт.

Способ приготовления:

Готовое дрожжевое тесто хорошо вымешивают и скатывают в жгут, который нарезают на булочки. Булочки раскатывают в лепешки и на каждую кладут мясной фарш. Края лепешки заворачивают на фарш в виде ватрушки. Готовые беляши жарят в разогретом жире на сковороде.

Беляши укладывают на сковороду мясом вниз. Когда верх хорошо подрумянится, поворачивают доньшком вниз и жарят до готовности. Продолжительность жарки беляшей 8-10 мин.

Для фарша мясо очищают от костей и сухожилий, моют и нарезают небольшими кусочками, пропускают с луком через мясорубку два раза. Фарш разводят водой, соль и перец добавляют по вкусу. Для беляшей фарш используют в сыром виде.

### Хворост

Рецептура

Мука 635, сахар-песок 663, меланж 254, дрожжи 13, жир для жарки 285; сахарная пудра для посыпки 60, ванильный сахар 3. Выход 1000.

Способ приготовления:

Для лучшего растворения и брожения меланж и сахар, помешивая, нагревают на водяной бане до 35~40\*С, добавляют растворенные в части меланжа дрожжи и муку (1/3 нормы), перемешивают до образования жидкого теста. Через час добавляют остальную муку и замешивают крутое тесто.

Тесто раскатывают в шар и накрывают салфеткой. После 30- минутной выдержки из теста раскатывают тонкие лепешки. Эти лепешки нарезают в виде тонких полосок и придают им самую разнообразную форму: в виде плетений, бантиков и др. Затем жарят в жире.

Красиво выглядит хворост в виде розы. Для этого тесто делят на круглые лепешки массой по 100 г и тонко их раскатывают. Затем в круглой лепешке делают 8-10 параллельных разрезов, но не до краев. Эти полоски, начиная с середины, перетягивают с одной стороны на другую так, чтобы образовалось переплетение с отверстием посередине. В узкую кастрюлю или консервную

банку с нагретым жиром опускают сформованное изделие при помощи палочки, которая проходит через середину. Во время жарки палочку вращают по центру, пока хворост не приобретет форму розы. Обжаривают с двух сторон.

Готовые изделия посыпают сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Инструкционно - технологическая карта.

**Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, технология приготовления**

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, дуршлаг.*

**Лапша домашняя**

*Способ приготовления:*

Берем две глубокие емкости, для замешивания теста. Теста для домашней лапши будет два вида: на желтках и на белках. На желтках для супа, на белках для гарнира.

В чашки наливаем по 100гр воды, солим и на кончике ножа добавляем соду(капельшечку), чуточку сахара и 5-10 капелек растительного масла.

Отделяем белки от желтков.

Все тщательно перемешиваем засыпаем по два стакана муки.

Замесить оба теста.

Положить раскатываться на 20 минут.

Каждый колобок делим на 4 части.

Каждую часть раскатываем как можно тоньше.

Если тесто хорошо промешано, то оно очень эластичное и не прилипает ни к столу, ни к скалке.

Муки практически подсыпать не надо.

Сушить раскатанные сочни можно в духовке, а можно на полотенце.

Надо при просушивании переворачивать сочни, но не пересушить иначе лапша будет ломаться.

Мелко шинкуем лук и жарим его на сливочном масле, чтобы после приготовления бульона добавить жаренный лук в бульон.

Готовим бульон.

Доводим его до кипения на сильном огне, а как только закипит, делаем слабый огонь, чтобы бульон не "размылился".

Снимаем пену. Варим курицу до готовности.

Бульон солим и кладем за 10 минут до конца варки лавровый лист.

Перед тем как сворачивать сочни слегка их припудриваем мукой. Затем складываем и разрезаем пополам. Половинки накладываем одну на другую и мелко шинкуем лапшу.

Лапшу можно подсушить в духовке.

Лучше шинковать на уголок.

Готовую лапшу всыпаем в готовый бульон, даем покипеть на слабом огне 1-2 минуты.

**Вареники.**

*Способ приготовления:*

тесто на молоке:



- пшеничная мука (150 г);
- молоко (60 г);
- сливочное масло или маргарин (15 г);
- яйцо средней величины (1 штука);
- соль и сахар по вкусу.

#### 1. Тесто на молоке

Возьмите широкую глубокую миску. Отмерьте в стакан необходимую порцию муки и просейте ее через сито в миску. Мука при просеивании обогащается кислородом, и изделия получаются нежнее.

2 Смешайте молоко и яйцо в отдельной посуде. Разболтайте их вилкой и влейте в муку. Вместо молока можно взять обычную очищенную воду.

3 Растопите в ковшике сливочное масло или маргарин. Всыпьте в горячую массу соль и сахарный песок, размешайте. Перелейте жидкое масло в муку.

4 Замесите тесто руками. Оно получается крутым и должно хорошо отставать от рук.

5 Раскатайте тесто на доске, посыпанной мукой, в тонкий пласт.

#### Тесто для блинчиков

Для этого при помощи миксера с венчиками влейте молоко, воду, разбейте яйца, влейте растопленное сливочное масло, добавьте сахар и соль. Включите миксер и превратите все компоненты в однородную жидкую массу.

После этого всыпьте всю муку и еще раз тщательно взбейте тесто.

Перелейте тесто в миску и отставьте ее в сторону на 30 минут.

Небольшую сковороду с толстым дном поставьте на сильный огонь.

Влейте 1 ст. ложку сливочного масла и раскалите его хорошенько.

Возьмите сковороду за ручку в одну руку, в другую руку возьмите половник. Зачерпните примерно 3 ст. ложки теста и тонкой струйкой влейте его на раскаленную сковороду, поворачивая ее при этом в разные стороны, чтобы тесто полностью покрыло дно сковороды.

Поставьте сковороду вновь на огонь и жарьте блинчик с одной стороны в течение 1,5-2 минут. Затем шпателем приподнимите края блинчика с разных сторон и аккуратно пальцами рук или все тем же шпателем переверните блинчик на другую сторону.

Продолжайте жарить со 2-й стороны еще 30 секунд, пока блинчик не станет золотистого цвета. Готовый блинчик переложите на блюдо, в сковороду налейте новую порцию теста.

Не забывайте добавлять новую порцию сливочного масла на сковороду перед каждым новым блинчиком.

Точно таким же образом пережарьте все имеющееся у Вас тесто.

Инструкционно - технологическая карта.

#### Пряничное тесто, технология приготовления.

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.*

#### Пряники "Венские"

- мука - 250г,- сахар - 6 ст. л., - мед - 250г, - масло сливочное - 50г,- яйцо - 1 шт.,- сода, пряности - по вкусу, вода - 2 ст. л.

для глазирования: сахар - 3 ст.л., вода - 1 ст.л.

Приготовить заварное тесто. Воду с сахаром нагревать до тех пор, пока не растворится сахар, затем снять пену и процедить сироп через сито, добавить мед.

Затем сироп охладить, добавить просеянную муку и быстро замесить тесто так, чтобы не образовались комки. Тесто после заварки и охлаждения нужно немедленно перемешать со сдобой, пряностями и разделить на пряники.

Сухие пряности предварительно просушить, мелко растереть в ступке и просеять через частое сито. Аммоний растереть на терке или растолочь в ступке, либо растворить в холодной воде. Соду перемешать с небольшим количеством муки и добавить вместе с другими продуктами в охлажденное тесто. Из теста раскатать жгут, разрезать его на куски, слегка подкатать в шарики, уложить на расстоянии 3-4 см друг от друга на противень, смазанный маслом, и выпекать при температуре 220-230 градусов.

После охлаждения пряники глазировать в сахарном сиропе. Для этого кипятить сахар с водой, снять пену, охладить и добавить ароматизирующие вещества.

Пряники опустить небольшими порциями в круглую кастрюлю, в которую налить сироп. Затем осторожно перемешать пряники, чтобы они покрылись сиропом. После этого пряники высыпать на решетку или противень; склеившиеся изделия разъединить. Высушивать пряники до образования блестящей корочки с белым налетом, который придает изделиям красивый вид и предохраняет их от высыхания

Инструкционно - технологическая карта.

### **Песочное тесто, технология приготовления.**

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.*

*Способ приготовления:*

Масло, сахар и яйца размешивают в кастрюле или миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. В эту массу всыпают муку и рукой замешивают тесто. Через 1—2 мин тесто разделяют. Если оно нагрелось от рук, его надо до разделки охладить.

Присутствие в тесте большого количества жиров обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. При уменьшении жиров изделия будут получаться более плотными и жесткими. Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно заменить водой, от этого увеличивается пластичность теста, но вкус изделий ухудшается.

Наилучшая температура для теста 15—20°C. При более низкой температуре тесто затвердевает и его трудно раскатать. При температуре выше 25°C масло в тесте размягчается и может отделиться от остальных продуктов; такое тесто крошится при раскатке, а приготовленные из него изделия получаются очень жесткими. Чтобы исправить такое тесто, нужно его хорошо охладить, подержать руки в холодной воде и быстро, в течение 2 мин, перемять тесто до пластичного состояния. Если тесто не становится пластичным, надо добавить в него яичный желток.

Толстые куски песочного теста плохо пропекаются, поэтому все изделия следует готовить из тонко раскатанных пластов — толщиной 4—8 мм.

Перед раскаткой немного переминают тесто холодными руками, не подсыпая муки, и формируют прямоугольный кусок в виде кирпича. Этот кусок кладут на посыпанный мукой стол или доску, посыпают сверху мукой и раскатывают в пласт.

Тесто надо раскатывать на ровной доске или столе. Если стол неровный, пласт будет иметь разную толщину, при выпечке тонкие места пригорят, а толстые останутся непропеченными.

Из раскатанного пласта ножом или выемками делают разные фигуры или переносят пласт на противень с помощью скалки. Излишек теста по краям противня зачищают ножом.

Противни должны быть чистыми, сухими, без всякой смазки, так как изделия из песочного теста к противням не пристают.

Песочные изделия выпекают при температуре 230—250°C до золотистого цвета на поверхности и внутри лепешек. Пласты теста, выпекаемые для нарезных пирожных и тортов, накалывают кончиком ножа. Если пласты в одном месте испеклись, а в другом месте тесто еще сырое, то на испеченные места сверху и снизу кладут листки бумаги и продолжают выпечку, пока весь пласт не пропечется.

#### Пирожные песочные Кольца с миндалем

Ингредиенты:

Для 10 пирожных весом по 70 г: тесто (по рецепту 365) из 2 стаканов муки, 1/2 стакана миндаля мелко нарубленного или орехов, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 яичный желток для смазки.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7—8 мм и круглой выемкой или чашкой вырезать лепешки, в которых маленькой выемкой посередине сделать отверстия.

Поверхность смазать желтком и посыпать рубленным миндалем, смешанным с сахаром.

Выпекать пирожные 15—20 мин при температуре 240—250°C.

#### Пирожные песочные с маком

Ингредиенты:

Для 10 пирожных весом по 70 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки, начинка из мака (по рецепту 223), мармелад (по рецепту 119) из 100 г абрикосов.

Из 3/4 песочного теста раскатать полоску шириной 10 см и толщиной 1 см, положить на смазанный маслом противень. Края полоски смазать яйцом. Вдоль середины полоски разместить начинку из мака. Из остального теста раскатать полоску шириной 13—14 см и толщиной 3—4 мм.

Полоску нарезать поперек на узкие полоски, которые уложить крест-накрест над начинкой, и приклеить конец полоски к нижнему пластику.

Выпекать пирожные 15—20 мин при температуре 190—200°C.

После выпечки и охлаждения заглазировать мармеладом или посыпать сахарной пудрой и разрезать на пирожные.

#### Корзиночки с масляным кремом и фруктами

Ингредиенты:

Для 10 пирожных весом по 65 г: тесто (по рецепту 365) из 1 стакана муки, крем масляный (по рецептам 1—30) из 100 г масла, 1 стакан фруктов свежих или консервированных.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7 мм, разрезать пласт на 10 квадратов, положить каждый квадрат на гофрированную формочку в виде корзиночки и большими пальцами обеих рук прижать тесто к стенкам формочки, лишнее тесто удалить.

После 12—15-минутной выпечки при 240—250°C перевернуть формочку и освободить таким образом готовую корзиночку.

При отсутствии металлических формочек можно круглой выемкой или стаканом вырезать из пласта круглые лепешки, смазать края лепешек яйцом, положить вокруг каждой лепешки бортик из теста и испечь. Охлажденные корзиночки наполнить кремом и фруктами или одним кремом.

У корзиночки можно сделать дугообразную ручку из песочного теста, к которому надо добавить для вязкости несколько капель воды. Ручки можно также приготовить из заварного теста.

Инструкционно - технологическая карта.

### **Бисквитное тесто, технология приготовления.**

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.*

#### **Приготовление бисквитного теста холодным способом**

Отделить желтки от белков и положить в них сахар (3/4 часть от нормы), массу растирать венчиком до исчезновения крупинок сахара и увеличения массы в 3–4 раза. Яичные белки взбить в отдельной посуде охлаждённым венчиком в холодном помещении до увеличения в объёме в 4–5 раз. В конце взбивания добавить оставшуюся 1/4 часть сахара. Сахар добавлять постепенно, небольшими порциями. В растёртые желтки ввести третью часть взбитых белков, муку и слегка перемешать. Затем положить остальную часть пены из яичных белков и всё перемешивать до получения однородной массы.

#### **Приготовление бисквитного теста с подогревом**

Яйца вылить в глубокую посуду, досыпать к ним сахар и, непрерывно взбивая массу венчиком подогреть на водяной бане до 40–50°C. Затем снять её с бани и, взбивая венчиком, охладить до 20°C. При этом объём массы должен увеличиться в 2–3 раза. К охлаждённой пене добавить муку и вымешивать до образования однородной массы.

1. Влить в посуду яйца, взбить миксером до увеличения объема в 3 раза.
2. Продолжая взбивать, добавляем сахар и затем муку.
3. Подготовить форму, застелив ее промасленной бумагой.
4. Вылить тесто в форму и поставить в духовку с темп.120-150\*

Время выпечки 30-40 мин. для торта и 8 мин. для рулета.

Ингредиенты: Тесто: яйца 5 шт., сахар 150 г, мука 80 г, крахмал 20г Крем можно выбрать по желанию. (Использовать полезные советы).

После того, как готовый бисквит остынет, можно приступить к оформлению торта. Здесь вам подскажет фантазия и опыт. Можно использовать кремы и пропитки, а также фрукты и фруктовые джемы.

При работе с кремом используют кондитерский мешочек или шприц.

Далее разрезаем бисквит пополам, смазываем кремом одну часть и накрываем другой. Верхнюю часть также смазываем кремом и украшаем. Используем фрукты и ягоды. Это всегда очень красиво и очень просто, что важно для начинающих.

- Бисквит, приготовленный холодным способом (*буше*). Для этого бисквита берут только свежие или диетические яйца, у которых хорошо отделяется желток и белок. Тесто готовят более вязким и густым. Крахмал в него не добавляют, поэтому для него существует другая рецептура.

Состав: мука – 289 г, сахар – 342, яичные желтки – 342, яичные белки – 512, эссенция – 2,3, кислота лимонная – 1,5 г.

Выход – 1000 г.

Приготовление буше состоит из следующих операций: взбивания отдельно белков и желтков с сахаром, затем соединения взбитых желтков, белков и муки. Яичные желтки соединяют с сахаром по рецептуре и взбивают до увеличения объема в 2,5–3 раза.

Одновременно взбивают яичные белки до увеличения объема в 5–6 раз и до устойчивой пены (с венчика не стекает); вначале медленно, затем постепенно темп взбивания увеличивается; в конце добавляют лимонную кислоту для укрепления структуры белка.

К взбитым желткам добавляют 1/4 взбитых белков, эссенцию, слегка перемешивают, добавляют муку, снова перемешивают, вводят остальные взбитые белки и еще раз перемешивают до получения однородного теста.

Готовое тесто сразу выпекают в тортовых формах или «отсаживают» на листы для приготовления пирожных буше. Для этого листы выстилают бумагой, а тесто выкладывают в кондитерский мешок с гладкой металлической трубочкой.

«Отсаживают» заготовки круглой или овальной формы и сразу выпекают при температуре 190–200 °С в течение 20–25 мин. После выпечки охлаждают и выдерживают 3–4 ч для укрепления структуры бисквита. Затем заготовки поступают для изготовления пирожных.

#### ***Требования к качеству:***

бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую тонкую верхнюю корочку; пышную пористую эластичную структуру; цвет мякиша – желтый. Влажность – 25 %.

Бисквит, приготовленный холодным способом, должен иметь влажность – 17 %.

Инструкционно - технологическая карта.

#### **Приготовление масляного бисквита**

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.*

#### **Масляный бисквит.**

Тесто масляного бисквита содержит около 1/5 части масла, вследствие чего оно при изготовлении и выпечке труднее сохраняет пористую структуру. Разрыхление теста с помощью взбитых белков не всегда возможно, поэтому для разрыхления дополнительно применяют углекислый аммоний.

Введение в бисквит большого количества масла повышает калорийность изделий, улучшает вкус и предохраняет изделия от очерствения.

**Есть четыре способа приготовления масляного бисквита, предусматривающие разные рецептуры и возможности оборудования:**

- 1) желтки и белки взбивают вместе с маслом и сахаром (применение аммония обязательно);
- 2) белки взбивают отдельно, а желтки, масло и сахар – отдельно (применение аммония обязательно);
- 3) белки взбивают отдельно, желтки и сахар – отдельно, муку смешивают с маслом (применение химических разрыхлителей необязательно);
- 4) яйца с сахаром, взбивая, подогревают и в конце взбивания добавляют горячее масло (без химических разрыхлителей).

Первый способ применяется, когда тесто готовят на меланже или на яйцах, у которых плохо отделяются белки от желтков. Масло размягчают руками или в машине до пластичного состояния, добавляют сахар, углекислый аммоний и веселкой вручную или механически взбивают 5–10 мин. Затем периодически по 1/10 добавляют яйца. Когда масса станет пышной и исчезнут кристаллики сахара, перемешивают с просеянной мукой.

Иногда при взбивании масса делается рябоватой, яйца плохо соединяются с маслом и сахаром. Это может произойти оттого, что яйца или меланж слишком холодные. Необходимо подогреть всю массу, слегка взбивая, или добавить немного муки.

Второй способ применяется при использовании свежих яиц, приготовленное тесто получается более разрыхленным, чем тесто, полученное первым способом.

Масло с сахаром (3/4 нормы) вручную (веселкой) или механически взбивают 5–10 мин, затем постепенно в течение 10 мин взбивают, добавляя желтки яиц. Когда масса до половины взбита, в другой посуде взбивают яичные белки, в которые в конце взбивания добавляют 1/4 сахара. Часть взбитых белков (1/3) перемешивают с масляной массой, затем добавляют просеянную муку с разрыхлителями, остальные взбитые белки и перемешивают все продукты до получения однородного теста.

Третий способ. Масло разминают до пластичности и вместе с мукой взбивают 5–10 мин. Яичные желтки и сахар (3/4 нормы) взбивают в отдельной посуде до исчезновения сахарных кристалликов. Яичные белки взбивают в отдельной посуде, в конце взбивания в них постепенно добавляют оставшийся сахар (1/4 нормы). Затем все три компонента перемешивают, и тесто готово. Это тесто можно готовить, не применяя разрыхлители.

Четвертый способ (без химических разрыхлителей). Яйца с сахаром взбивают, как при приготовлении бисквита основного, в конце взбивания в 1–3 приема добавляя муку, смешанную с крахмалом, и тонкой струей вливают горячее (но не кипящее) масло. Замешивают тесто с маслом снизу вверх, так как масло, как более тяжелое, оседает. Горячее масло не должно соприкоснуться с не промешанной мукой, от этого образуются не размешиваемые комки. При приготовлении бисквита этим способом количество яиц увеличивают, а масла – уменьшают.

Масляный бисквит выпекают в формах разной величины или на противнях, которые предварительно смазывают маслом и посыпают мукой, сухарями или растертыми орехами или миндалем. Иногда выпекают тонкие круглые лепешки, из которых формируют торты, либо из кондитерского мешка.

Инструкционно - технологическая карта.

**Заварное тесто, технология приготовления.**

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.*

1. Заварное тесто - самое легкое, воздушное, хрустящее тесто, из которого делают профитроли, эклеры и заварные булочки. Оно поднимается в духовке, когда его не "скует" тепло. Воздушными заварные булочки получаются благодаря большому содержанию воды в тесте, которая превращается в пар в духовке и заставляет тесто подниматься высоко вверх.

2. Чтобы сделать около 30 заварных булочек, нужно 60 г хлебной муки (в которой больше клейковины (глютена), чем в обычной муке, и корочка получается более хрустящей). Поскольку вам нужно будет быстро всыпать муку в воду и масло, возьмите большой лист пергамента (бумаги для выпечки) и сложите пополам, чтобы по середине получился сгиб. Затем разверните и просейте на бумагу муку и добавьте чайную ложку сахара (если вы делаете сладкое заварное тесто) или приправы, соль и перец.

3. Затем налейте в кастрюлю 150 мл холодной воды и добавьте 50 г сливочного масла, порезанного на кусочки. Затем поставьте кастрюлю на средний огонь, помешивая деревянной ложкой. Как только масло растает и смесь закипит, выключить огонь, так как из-за слишком долгого кипения испарится слишком много жидкости.

4. Затем добавить муку - всю в один заход - всыпая одной рукой и быстро взбивая другой. Вы можете делать это деревянной ложкой, хотя электрический миксер сэкономит вам много сил.

5. Взбивать, пока в кастрюле не получится гладкий шар, легко отходящий от стенок кастрюли - это займет около 1 минуты.

6. Хорошо взбить 2 яйца и затем добавить в смесь, вливая понемногу и взбивая после каждой новой порции.

7. Взбивать, пока не получится однородная блестящая паста. На этом этапе слегка смазать противень маслом и подержать под холодной водой в течение нескольких секунд, затем постучать по нему, чтобы избавиться от излишка влаги. Благодаря этому в духовке получится влажная атмосфера, и пар поможет булочкам подняться.

8. Чтобы сделать заварные булочки, выкладывать чайной ложкой смесь на противень, оставляя между каждой по 2.5 см. Запекать в верхней части духовки (на самой высокой полке) при 200 гр С в течение 10 мин. После этого увеличить температуру до 220 гр С и запекать еще 15-20 минут, пока булочки не будут высокими, хрустящими, воздушными и золотистыми.

9. готовые булочки проколоть, с одной стороны, чтобы выпустить пар, затем охладить их на решетке.

### ЗАВАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Ингредиенты: Тесто

1.5 стакана воды

75-100 г сливочного масла (маргарина)

1/2 чайной ложки соли

180 г (1.5 стакана) муки

4 яйца

цедра 1/2 лимона (кокосовая стружка 3-4 ст. ложки)

сахар по вкусу

Инструкции:

Налить воду в кастрюлю, положить масло и соль, довести до кипения, снять с плиты.

Всыпать муку и сильно перемешать. Поставить кастрюлю вновь на огонь, нагревать, помешивая, пока тесто не начнет отходить от стенок. Слегка охладить его и добавить по одному все яйца, после каждого тщательно перемешивая. Добавить цедру лимона либо кокосовую стружку и сахар по вкусу. Чайной ложкой отсадить тесто на смазанный противень и выпекать в духовке при  $T=200$  гр около 40 мин. (Если вместо сахара и цедры добавить в заварное тесто немного тертого сыра или красного перца, получится закусочное печенье.)

Инструкционно - технологическая карта.

**Слоеное тесто, технология приготовления.**

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: сковорода, лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли.*

Слоеное тесто готовят опарным или безопарным способом, как описано в рецептах 237 и 290, без масла (тесто лишь прослаивают маслом, чтобы получить изделие слоистой структуры).

Готовое выброженное тесто охлаждают до  $10-20^{\circ}\text{C}$ , чтобы на нем не плавилось масло, и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 5—8 мм. Разделяют пласт теста на три равные части, не разрезая его, а только намечая линии спинкой ножа.

На среднюю часть пласта наносят слой предварительно немного подогретого (до консистенции густой сметаны) масла. Левым концом пласта накрывают намазанную среднюю часть его и сверху смазывают маслом образовавшийся второй слой.

После этого накрывают этот слой свободным правым концом пласта. Получается закатка, состоящая из трех слоев теста и двух слоев масла.

Закатку посыпают мукой и раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 см. Затем поверхность теста очищают от муки и складывают пласт как это указано выше, вчетверо. Таким образом, получается пласт теста с 8 слоями масла. Снова раскатывают пласт теста, складывают его вдвое втрое или вчетверо, в результате чего образуется пласт теста с 16; 24 или 32 слоями масла.

При закатке 80—100 г масла тесто, приготовленное из 1 стакана муки должно иметь не менее 24-32 слоев масла, иначе при выпечке масло вытечет.

При закатке 20—80 г масла тесто следует делать 8—16-слойным, иначе слои в готовых изделиях не будут заметны.

Прослаивают тесто при температуре не выше  $18^{\circ}\text{C}$ . После окончания прослаивания тесто ставят в прохладное место, а затем приступают к формовке.

Для улучшения слоистости изделия масло, взятое для прослойки, следует посыпать сахаром (половина количества, предусмотренного в рецептах).

Расстойку после разделки следует производить при температуре  $25-28^{\circ}\text{C}$ .



При более высокой температуре масло плавится и вытекает из теста до выпечки.

### Завитушки слоеные

#### Ингредиенты

Для 10 завитушек весом по 60—70 г: тесто (по рецепту 315) из 2 стаканов муки, 1/4 стакана сахарного песка или мелко нарубленного миндаля на обсыпку, 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в пласт толщиной 10 мм, разрезать на узкие полоски и сплести. Немного растянуть сплетения из теста и свернуть в завитушки.

Свернутые завитушки положить на смазанный маслом противень, дать 40—50 мин на расстойку, смазать поверхность яйцом, посыпать сахаром или рубленым миндалем.

Выпекать 10—15 мин при температуре 240—260°C.

### Слоеные булочки

#### Ингредиенты

Для 10 булочек весом по 60—70 г: тесто (по рецепту 315) из 2 стаканов муки, 50 г масла для отделки, 1 яйцо для смазки.

Приготовить тесто, раскатать его в пласт толщиной 10 мм и разрезать на четырехугольники. Соединить все четыре угла теста в центре, прижать пальцем и положить на смазанный маслом противень.

Края теста смазать маслом, дать 60-70 мин на расстойку, смазать верх яйцом и выпекать булочки 12-15 мин при температуре 240—260°C.

Инструкционно - технологическая карта.

#### Украшения из желе.

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: лопаточки, вилки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, ситейник.*

Желе используется для украшения изделий в незастывшем и застывшем видах. В незастывшем виде при температуре 60 °С им покрывают поверхности выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов, а также и фрукты (при помощи плоской кисточки).

Из желе в застывшем виде можно приготовить разнообразные украшения. Так, при помощи форм изготавливают барельефы, а, складывая две половины, получают объемные фигурки. Соединять их нужно тогда, когда желе застынет до не растекающейся массы, иначе они не склеятся.

***Технологический процесс производства желе состоит из следующих основных стадий:***

- подготовка сырья к производству;
- замачивание агара/желатина;
- приготовление агарового/желатинового раствора;
- получение сахаро-агара/желатино-паточного сиропа;
- охлаждение сиропа;
- перемешивание сиропа с другими ингредиентами желе;
- отливка в формы;

-охлаждение.

Для изготовления нарезных украшений желе заливают в специальные противни слоем 10–30 мм, а затем при помощи ножа или различными выемками вырезают разнообразные фигурки.

Можно приготовить многослойное желе

Для этого наливают тонким слоем желе одного цвета, дают застыть до вязкости, осторожно заливают желе другого цвета, опять дают застыть до вязкости, вновь сверху наливают желе третьего цвета. Когда масса хорошо застынет, из нее нарезают фигурки.

#### *Мраморное желе*

получается при смешивании бесцветного желе с окрашенным. Два желе осторожно соединяют, когда они приобретают тягучесть, дают застыть, затем разрезают на фигурки.

Оригинальным украшением является *мозаичное желе*.

Для этого в разные противни наливают желе разного цвета слоем 10 мм, дают хорошо застыть, разрезают на кубики, осторожно перемешивают и заливают прозрачным желе, выравнивают и дают застыть. Из застывшего желе вырезают разнообразные фигурки с мозаичным украшением.

Требования к качеству:

Цвет для желе высшего сорта однородный, для первого сорта — однородный с потемнением на поверхности.

Консистенция для желе высшего сорта — равномерная, студнеобразная масса, сохраняющая свою форму на горизонтальной поверхности (по извлечении из тары) и ясно очерченные грани при разрезании ножом.

Для первого сорта — студнеобразная масса слабой консистенции, прилипающая к стенкам тары, не полностью сохраняющая свою форму.

Для желе, фасованного в тубы, — густая масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности.

Засахаривание не допускается.

Инструкционно - технологическая карта.

#### **Украшения из помады.**

Оборудование: плита, стол производственный

Посуда: лопаточки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, сотейник, миски.

**Процесс ее приготовления состоит из следующих операций:**

приготовление сиропа,

его охлаждение,

сбивание сиропа,

созревание помады.

Сахар растворяют в воде, доводят до кипения и тщательно снимают образовавшуюся пену, так как посторонние примеси ухудшают качество помады.

После прекращения пенообразования сироп варят, накрывая крышкой, при сильном нагреве. Происходит его медленное уваривание. Во время кипения брызги сиропа попадают на стенки котла, превращаются в кристаллы сахара, которые, падая обратно в сироп, вызывают его кристаллизацию (засахаривание). Чтобы этого не случилось, сироп варят при закрытой крышке. Парообразование под крышкой предотвращает образование кристаллов на стенках котла, смывая их конденсатом воды. Таким образом сироп уваривают до 108 °С и добавляют подогретую до 45–50 °С патоку.

Патока предохраняет сироп от засахаривания и способствует образованию более мелких кристаллов при сбивании, в результате помада получается более высокого качества. Патоку можно заменить инвертным сиропом

Украшения из помады. Эти отделочные полуфабрикаты используют для покрытия поверхности изделий. Помаду перед употреблением разогревают до температуры 50- 55°С на водяной бане. Она становится текучей, что необходимо для глазировки изделий. Прежде чем наносить помаду на бисквитный или песочный пласт, необходимо вначале смазать его тонким слоем фруктовой начинки, тогда помада ляжет ровным слоем и получится более глянцевой. Наносят помаду быстро длинным ножом, разравнивают ее по всей поверхности пласта. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные или торты тонким горячим ножом, для чего его опускают в горячую воду. Это делают для того, чтобы при разрезании пласта помада не крошилась, а плавилась.

Иногда из помады делают рисунки в виде сетки или точек. Для этого разогревают помаду, выкладывают в корнетик, закрывают его и наносят нужный рисунок.

Из помады можно сделать рисунок «под мрамор» или «елочку». Для этой цели небольшое количество помады подкрашивают в более темный цвет, часто используют какао-порошок. Помаду выкладывают в корнетик. Украшение нужно делать быстро, чтобы помада не застыла. На пласт наносят слой помады, сразу же из конвертика отсаживают помаду другого цвета в виде параллельных линий. И тут же тупой стороной ножа проводят линии поперек вверх и вниз (получается рисунок «под мрамор») или в одну сторону (рисунок «елочкой»).

#### ***Требования к качеству:***

помада должна быть белой, однородной, плотной, пластичной, глянцевитой; за глазированная поверхность изделий должна быть гладкой, сухой, нелипкой, влажность – 12 %.

Инструкционно - технологическая карта.

#### **Украшения из посыпок.**

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: лопаточки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, ситейник, миски.*

#### ***Сахаристые посыпки.***

Чаще всего пользуются сахарной пудрой, предварительно просеяв ее через частое сито. Можно использовать крупнокристаллический песок. Его подкрашивают пищевыми красителями, а затем подсушивают.

#### ***Трюфельная посыпка.***

Состав: помада – 786 г, какао-порошок – 196, масло сливочное – 39, ванильная пудра – 5 г.  
Выход – 1000 г.

Эта посыпка используется для отделки торта «Трюфель».

Помаду подогревают до 45–50 °С, добавляют какао-порошок, сливочное масло, ванильную пудру и хорошо перемешивают, затем охлаждают до затвердения. Полученную массу протирают через сито с ячейками диаметром 3 мм. Образовавшуюся крупку рассыпают тонким слоем на листы и подсушивают. Использовать трюфельную посыпку нужно не позднее 8 ч после изготовления, так как при более длительном хранении она черствеет и теряет вкусовые качества.

### ***Шоколадная посыпка***

готовится из плиточного шоколада, отходов украшений из шоколада или шоколадной глазури, которые измельчают ножом в мелкую крупку.

Для обсыпки изделий используется также какао-порошок, но обязательно добавляется сахарная пудра, чтобы не чувствовалась горечь.

### ***Ореховые посыпки.***

Для этих посыпок используются орехи: миндаль, фундук, арахис, кешью, грецкие, фисташки. Ядра орехов подсушивают и измельчают. Для посыпки изделий до выпечки не рекомендуется использовать грецкие орехи и фисташки. Грецкие орехи после тепловой обработки приобретают неприятные вкус и запах, а фисташки теряют красивый светло-зеленый цвет

Инструкционно - технологическая карта.

### **Украшения из марципана.**

*Оборудование: плита, стол производственный*

*Посуда: лопаточки, доски разделочные, ножи, ложки, тарелки, кастрюли, ситейник, миски.*

Марципан используется для изготовления различных украшений в виде фигурок, приготовленных путем лепки, при помощи форм или раскатывания в пласт и вырезания. Они могут долго храниться, оставаясь съедобными. Готовится марципан из миндального ореха, а также арахиса (очищенных от оболочки) или ореха кешью. Однако качество марципана из арахиса и кешью ниже. Орехи перед употреблением нужно подсушить, следя за тем, чтобы их цвет не изменился, иначе марципан не получится белого цвета. Готовый марципан имеет вид белой вязкой массы, напоминающей пластилин. Марципан можно готовить без патоки, но тогда он быстрее теряет пластичность. Марципаны можно приготовить двумя способами: сырцовым и заварным.

### ***Сырцовый марципан.***

Состав: миндаль – 351 г, сахарная пудра – 586, патока – 23, коньяк или десертное вино – 93, краска – 4,5 г. Выход – 1000 г.

Подсушенный очищенный миндаль пропускают через мясорубку, превращая его в мелкую крупку. Затем добавляют сахарную пудру, патоку и пропускают 2–3 раза через мясорубку, каждый раз уменьшая размер решетки. Лучше пропускать через вальцовку, тогда качество марципана будет выше. В готовый марципан добавляют коньяк или вино и пищевой краситель. Марципан должен быть вязким и белым. Если он получится очень густым, то можно добавить патоки или холодной кипяченой воды, а если жидким, то добавляют сахарную пудру и перемешивают. Недостатком сырцового марципана является его быстрое закисание, поэтому его нельзя готовить впрок. Этого недостатка не имеет заварной марципан.

### ***Заварной марципан.***

Состав: миндаль – 351 г, сахарный песок – 228, сахарная пудра – 358, патока – 23, коньяк или десертное вино – 93, краска – 4,5, вода – 57 г. Выход – 1000 г.

Подсушенный очищенный миндаль несколько раз пропускают через вальцовку, превращая сначала в крупу, а затем – в тонкий порошок. Одновременно готовят сироп. Для этого сахар, воду и патоку доводят до кипения, снимают пену и уваривают при 120 °С (проба на средний шарик).

Подготовленный миндаль выкладывают в котел и, помешивая, тонкой струей вливают горячий сахарный сироп, хорошо перемешивают и оставляют для охлаждения на 1 ч. В процессе охлаждения масса кристаллизуется. Добавляют сахарную пудру, коньяк или вино и вновь 2–3 раза пропускают через вальцовую машину. Заварной марципан хранится долго, но при этом его нужно покрыть влажной тканью.