

Приложение 6. Фонды оценочных средств для проведения ПА

Приложение 6.1.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по общеобразовательной дисциплине

ООД.01 Русский язык

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	3
2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	6
3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	47

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) разработаны на основании и предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины Русский язык

В соответствии с учебным планом, дисциплина Русский язык изучается в течение четырех семестров. Formой промежуточной аттестации является экзамен.

КИМ ориентированы на достижение следующих целей:

- Совершенствование общеучебных умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;
- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);
- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;
- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.

Освоение содержания учебной дисциплины Русский язык обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- личностных:
 - воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;
 - понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности;
 - осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;
 - формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
 - способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;
 - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
 - способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;
- метапредметных:
 - владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

- владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на меж предметном уровне;

- применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка;

• предметных:

- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

- сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

- владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

- владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

- владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

- сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

- сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

- способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

- владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном

произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

- сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

9. Буква, обозначающая глухой согласный, пишется

- 1) вкусная ве...чина
- 2) сахар-рафина...
- 3) ре...ьба по дереву
- 4) высокий прести...

10. НИ пишется

- 1) А он заявляется как н... в чем не бывало.
- 2) Н... один мой дед отдал жизнь на войне.
- 3) И вдруг я понял, что ведь это в лесу н... кто другой, как глухарь, запел.
- 4) Кто н... занимался регулярно, тот плохо подготовился к экзаменам.

11.Слитно пишется

- 1) Что(бы) я делал без вас!
- 2) И ты поступай точно так(же).
- 3) Что(бы) такое ещё придумать?
- 4) (Не)смотря на холод...

12. Найдите предложение с деепричастным оборотом:

- 1) Шелестят берёзы, колеблемые ветром.
- 2) Поднявшись на гору, мы увидели всё.
- 3) Лицо, пышущее здоровьем, покрылось бледностью.
- 4) Я смотрю на камни, свалившиеся с берега.

13. Во двор вошли трое ребят.

Выпишите грамматическую основу предложения.

14.В приведённых ниже предложениях из прочитанного текста пронумерованы все запятые. Выпишите цифры, обозначающие запятые при вводимом слове.

– Хочешь драться? Бей, (1) я один здоровый. Они раненые. А его отец, (2) – высокий кивнул на очкастика, (3) – рядом с твоим, (4) может, (5) лежит.

15.В каком предложении есть грамматическая ошибка в образовании формы слова?

- 1) Не бегите по эскалатору, не обгоняйте идущих впереди!
- 2) В две тысячи восьмом году будет проходить очередная Олимпиада.
- 3) Таксопарку требуются шофёры, хорошо знающие город.
- 4) На нашем факультете учатся будущие бухгалтеры.

Прочитайте предложения и выполните задания 16 - 19;

А. Для понимания даже самых простых китайских текстов необходимо знание не менее двух тысяч иероглифов, а в более сложных текстах применяется 5-6 тысяч иероглифов.

Б. Основной недостаток иероглифического письма - его многозначность и сложность.

В. Но переход на буквенно-звуковое письмо (такой проект разработан лингвистами) создал бы разрыв с многовековой старой культурой Китая, воплощённой в иероглифическом письме.

Г. Поэтому обучение чтению и письму ... чтению классической китайской литературы, требует многих лет, что очень затрудняет распространение грамотности в народе.

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

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

17. Какое слово или сочетание должно стоять на месте пропуска, обозначенного многоточием, в предложении Г?

- 1) даже
- 2) в особенности
- 3) кроме того,
- 4) благодаря

18. Какое слово или сочетание слов служит грамматической основой в одном из предложений?

- 1) необходимо (А)
- 2) основной недостаток (Б)
- 3) создал бы разрыв (В)
- 4) что затрудняет (Г)

19. Какие виды сложных предложений есть в данном тексте?

- 1) сложносочинённое и бессоюзное
- 2) сложносочинённое, сложноподчинённое и бессоюзное
- 3) сложносочинённое и сложноподчинённое
- 4) сложноподчинённое и бессоюзное

20. Укажите правильное утверждение о данном предложении.

Далекий пограничный прожектор на несколько мгновений просочился в сад, безмолвно взгляделся в него () и унесся дальше шарить по берегу.

- 1) Предложение простое, перед И ставится запятая.
- 2) Предложение простое, запятая перед И не ставится.
- 3) Предложение сложное, перед И ставится запятая.
- 4) Предложение сложное, запятая перед И не ставится.

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

В «Евгении Онегине» Пушкин пропускал строфы (1) ставя лишь их номера (2) обычно (3) из чисто композиционных соображений.

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

22. Укажите правильный вариант расстановки запятых в данном ниже предложении.

Правила (1) как известно (2) создаются или выбираются для определённой ситуации. Со временем (3) складывается новая ситуация, при которой прежняя теория уже не способна вести вперёд и (4) следовательно (5) должна быть заменена.

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

23. В каком предложении нужно поставить две запятые? (Знаки препинания не расставлены)

- 1) В течение первых двух недель после переселения Инсарова он не более четырех или пяти раз посетил Стаховых.
- 2) Елене понравились прямота и непринужденность Инсарова и лицо его ей понравилось.
- 3) Инсаров учился и русской истории и праву и политической экономии.
- 4) Утром Николай собирался, получить на почте деньги купить кое-какие книги да зайти к приятелю.

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

Рыбак (1) склонившись лицом к самой воде (2) высматривал что-то в глубине.

- 1) 1,2 – выделяется причастный оборот
- 2) 2 – выделяется причастный оборот
- 3) 1 – выделяется деепричастный оборот
- 4) 1, 2 – выделяется деепричастный оборот

25. Укажите правильный вариант расстановки запятых в данном ниже предложении.

На конкурсе музыканты должны были играть (1) фортепьянную пьесу Прокофьева (2) последняя часть (3) которой (4) считается очень трудной для исполнения.

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

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

Мы знаем, что Санкт-Петербург иногда называют Северной Пальмирой, но (1) если спросить (2) что же это за Пальмира, с которой сравнивают Петербург (3) то (4) не каждый сможет ответить на этот вопрос.

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

27. Укажите предложение с пунктуационной ошибкой.

- 1) Есть великие, рядом с которыми все кажутся мелкими, однако поистине велик тот, с кем каждый чувствует себя великим.
- 2) Полковник открыл футляр и достал две одинаковые шпаги, клинки которых сверкнули на солнце лучами белого огня.
- 3) Песчаное дно сплошь усеяно маленькими обломками камней, между которыми слабо колыхались в такт еле заметным движениям моря перепутанные водоросли.
- 4) В какую сторону идти никто из нас не знал, поэтому решили дожидаться рассвета, когда можно будет сориентироваться по карте.

2 вариант

1. Укажите слово с чередующейся гласной в корне.

- 1) блестели 2) выпрашивал
- 3) расстрелять 4) решили

2. -И- пишется

- | | |
|---------------|----------------|
| 1) вин...грет | 4) л...леять |
| 2) п...скарь | 5) ст...пендия |
| 3) сн...гирь | |

3. В каком слове правописание приставки определяется правилом: «Правописание приставки определяется её значением – «присоединение».

- 1) прилипли 2) выбритое
3) прорезано 4) проговорил

4. Выберите слово, в котором после шипящих пишется Ё:

- 1) свеч...й 2) парч...вый 3) стаж...р 4) обж...ра

5. Найдите слово, в котором пишется А:

- 1) б...рдюр 2) разг...раться 3) пром...кашка 4) п...лисадник

6. Согласная пропущена

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1) глас...ность | 3) че...ствовать |
| 2) дерма...тиновый | 4) рен...геновский |

7. Укажите причастие, в суффиксах которого пишется А:

- 1) дыш...щий 2) меч...щийся 3) маш...щий 4) колыш...щий

8. В каком слове правописание суффикса определяется правилом: «В суффиксах кратких страдательных причастий пишется Н».

- 1) очерченных 2) прорезано
3) очевидно 4) неожиданный

9. Буква, обозначающая глухой согласный, пишется

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| 1) вкусная ве...чина | 3) ре...ьба по дереву |
| 2) сахар-рафина... | 4) высокий прести... |

10. НИ пишется

- 1) А он заявляется как н... в чем не бывало.
2) Н... один мой дед отдал жизнь на войне.
3) И вдруг я понял, что ведь это в лесу н... кто другой, как глухарь, запел.
4) Кто н...занимался регулярно, тот плохо подготовился к экзаменам.

11. Слитно пишется

- 1) Что(бы) я делал без вас!
2) И ты поступай точно так(же).
3) Что(бы) такое ещё придумать?
4) (Не)смотря на холод...

12. Найдите предложение с деепричастным оборотом:

- 1) Шелестят берёзы, колеблемые ветром.
2) Поднявшись на гору, мы увидели всё.
3) Лицо, пышущее здоровьем, покрылось бледностью.
4) Я смотрю на камни, свалившиеся с берега.

13. Выпишите грамматическую основу предложения.

Во двор вошли трое ребят.

14. В приведённых ниже предложениях из прочитанного текста пронумерованы все запятые. Выпишите цифры, обозначающие запятые при вводимом слове.

– Хочешь драться? Бей, (1) я один здоровый. Они раненые. А его отец, (2) – высокий кивнул на очкастика, (3) – рядом с твоим, (4) может, (5) лежит.

15. В каком предложении есть грамматическая ошибка (неправильно образованная форма слова)?

- 1) На прошлой неделе погода была гораздо лучше.
- 2) Станция метро находится в стах метрах от нашего дома
- 3) Вы смотрели фильм «Десять негрятят»?
- 4) У левой кроссовки нет шнурка.

Прочитайте предложения и выполните задания 16 - 19;

А. Имя преступника под страхом смерти запрещено было произносить в городах и селах Малой Азии.

Б. С того времени имя Герострата стало нарицательным, им стали называть тех, кто ... стремится стать знаменитым и предпочитает дурную славу безвестности.

В. Житель Эфеса – одного из городов Малой Азии – Герострат, желая прославиться и сохранить свое имя в истории, сжег в 356 г. до н. э. храм Артемиды, считавшийся одним из чудес архитектуры.

Г. Но древнегреческий историк Феопом в своих сочинениях рассказал о страшном преступлении презренного честолюбца.

16. В какой последовательности нужно расположить предложения, чтобы получился текст?

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

17. Какое сочетание слов пропущено в предложении Б? (Пропуск слова обозначен многоточием).

- 1) без всяких оснований
- 2) любым путем
- 3) на самом деле
- 4) как бы то ни было

18. Какое сочетание слов служит грамматической основой в одном из предложений?

- 1) имя было запрещено (А)
- 2) стали называть (Б)
- 3) храм сжёг (В)
- 4) историк рассказал (Г)

19. Какая характеристика соответствует предложению Б?

- 1) сложносочинённое
- 2) сложное с бессоюзной и союзной сочинительной связью
- 3) сложноподчинённое
- 4) сложное с бессоюзной и союзной подчинительной связью

20. Укажите правильное утверждение о данном предложении.

В характере поэта причудливо сочетались искреннее сочувствие всякому горю () и романтический восторг перед всякого рода житейскими и природными бурями.

- 1) Сложное предложение, перед союзом И нужна запятая.

- 2) Сложное предложение, перед союзом И запятая не нужна.
- 3) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И запятая не нужна.
- 4) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И нужна запятая.

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

Мы смели веником снег с ботинок (1) и (2) несколько смущенные (3) вошли в дом.

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

22. Укажите правильный вариант расстановки запятых в данном ниже предложении.

Черноголовый нападающий был очень быстрым и ловким игроком, но (1) пожалуй (2) бестолковым. Как только ему попал мяч, он прорывался к воротам. Но тут его перехватывали защитники. Он извивался, пританцовывал, делал финты и (3) в конце концов (4) так запутывался, что бил в двух шагах от ворот мимо.

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

23. В каком предложении нужно поставить две запятые? (Знаки препинания не расставлены)

- 1) Зоя придерживала двумя пальчиками край широкой шляпы и посматривала то вбок то назад.
- 2) Все уселись вокруг разостланной скатерти и принялись за паштет и прочие яства.
- 3) Инсаров прочел Берсеневу свой перевод двух или трех болгарских песен и пожелал узнать его мнение.
- 4) Внезапный порывистый ливень безгрому и молний только что промчался над нашей широкой равниной.

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

Директор (1) не будучи чиновником и бюрократом (2) тотчас стал диктовать машинистке заявление.

- 1) 1, 2 – выделяется причастный оборот
- 2) 2 – выделяется причастный оборот
- 3) 1 – выделяется деепричастный оборот
- 4) 1, 2 – выделяется деепричастный оборот

25. Укажите правильный вариант расстановки запятых в данном ниже предложении.

Недалеко от деревни (1) мы обнаружили небольшое озеро (2) у берегов которого (3) плавали дикие утки.

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

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

Район (1) где мы жили (2) был далеко от реки (3) и (4) чтобы добраться до пляжа (5) нам приходилось тащиться через весь город в переполненном трамвае.

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

27. Укажите предложение с пунктуационной ошибкой.

- 1) В кладовке пахло морем, смолой и глухо слышался плеск волн и шуршанье прибрежной гальки.
- 2) Оказалось, что мой попутчик свободно говорит на французском, и немецком, и английском, и испанском.
- 3) Молодежь не знает границ ни в обожании, ни в презрении.
- 4) Гости стекались со всех концов в дрожках, верхом, и в колясках и располагались в многочисленных комнатах замка и его флигелей.

Ключ

1 вариант

2 вариант

1. 2	1. 1
2. 5	2. 5
3. 1	3. 1
4. 3	4. 3
5. 4	5. 4
6. 4	6. 4
7. 3	7. 1
8. 2	8. 2
9. 1	9. 1
10. 1	10. 1
11. 4	11. 4
12. 2	12. 2
13. вошли трое ребят.	13. Вошли трое ребят.
14. 4,5	14. 4,5
15. 1	15. 2
16. 4	16. 3
17. 2	17. 2
18. 4	18. 2
19. 3	19. 4
20. 2	20. 3
21. 3	21. 2
22. 2	22. 1
23. 3	23. 1
24. 1	24. 4
25. 2	25. 2
26. 4	26. 1
27. 4	27. 4

2.2. Задания для проведения промежуточного контроля

(содержание всех заданий для промежуточного контроля)

Контрольная работа за I курс

На выполнение контрольной работы по русскому языку дается 90 минут. Советую выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удастся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Требования к выполнению задания: тест состоит из 40 вопросов, на каждый необходимо выбрать 1 правильный ответ.

1. Оценка «5» выставляется при выполнении 98 % - 100 % предлагаемых заданий, то есть, если правильно выбран ответ на 39-40 вопросов.
2. Оценка «4» выставляется при выполнении 80% предлагаемых заданий, то есть, если правильно выбран ответ на 32 - 39 вопросов.
3. Оценка «3» выставляется при выполнении 60% предлагаемых заданий, то есть, если правильно выбран ответ на 24 - 32 вопросов.
4. Оценка «2» выставляется при выполнении менее 59% предлагаемых заданий, то есть, если правильно выбран ответ менее, чем на 23 вопросов.

Итоговый тест по русскому языку

1 вариант

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

- 1) началИсь
- 2) цемЕнт
- 3) Августовский
- 4) Эксперт

2. В каком предложении уместно использовать выражение **КАК БЫ** (место вставки обозначено многоточием)?

- 1) Я учусь в лицее и ... собираюсь поступать на филологический факультет МГУ.
- 2) Скоро ... откроется книжная ярмарка.
- 3) Журналист ... невзначай упомянул имя известного писателя.
- 4) Мои одноклассники ... предпочитают легкую музыку.

3. Найдите предложения с ошибками, вызванными незнанием лексического значения слова.

- 1) Сообщите в газету о свободных вакансиях.
- 2) Мы вернулись к своим пенатам.
- 3) Плеяда великих поэтов прошлого.
- 4) Оплатите услуги строго по прейскуранту.

4. Установите значение слова.

1. Беллетрист	А. Специалист по описанию книг и составлению их перечней, указателей.
2. Букинист	Б. Автор художественных произведений повествовательного характера.
3. Библиофил	В. Продавец старинных и подержанных книг.
4. Библиограф	Г. Автор записок о прошлых событиях, сделанных их участником или современником.
	Д. Любитель и собиратель книг.
	Е. Человек, который выдает чужое произведение за свое.

5. Укажите неверное утверждение.

- 1) С течением времени лексические значения слов могут изменяться.
- 2) Антонимы обязательно относятся к одной части речи.
- 3) Омонимы – слова, противоположные по лексическому значению.
- 4) Фразеологизм выполняет роль одного члена предложения.

6. Укажите слово, в котором букв больше, чем звуков.

- 1) льют 3) честный
- 2) поёт 4) семья

7. В каком слове все согласные звуки ЗВОНКИЕ.

- 1) берег 3) снова
- 2) сдобный 4) класс

8. Укажите правильную фонетическую транскрипцию слова пьешь:

- 1) [пеш'] 3) [п'j'еш]
- 2) [пj'ош'] 4) [п'j'ош]

9. Укажите слово с чередующейся гласной в корне.

- 1) перильце 2) берите
- 3) побежал 4) выговорил

10. -И- пишется

- | | |
|---------------|----------------|
| б) вин...грет | 8) в...тчина |
| 7) сн...гирь | 9) ст...пендия |

11. В каком слове правописание приставки определяется правилом: «Если после приставки следует глухой согласный, то на конце её пишется буква, обозначающая глухой согласный звук»?

- 1) распрямилась 2) постойте
- 3) раздаёт 4) отдаёшь

12. Выберите слово, в котором после шипящего пишется Ё:

- 1) трещ...тка 2) ч...порный 3) ноч...вка 4) облиц...вка

13. Найдите слово, в котором пишется А:

- 1) пл...вчиха 2) разг...раться 3) пром...кашка 4) ск...кать

14. Согласная пропущена

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 1) глас...ность | 3) че...ствовать |
| 2) дерма...тиновый | 4) рен...геновский |

15. –О- пишется

- 1) заг...релый 3) з...рница
- 2) обн...жить 4) попл...вок

16. –Ё- пишется

- 1) сургуч...м 3) разж...г костер
- 2) ц...кот (копыт) 4) ш...рты

17. –И- пишется

- 1) пр...строить 3) пр...следование
- 2) пр...ломление (лучей) 4) пр...зидент

18. –Ы- пишется

- 1) контр...гра 3) без...дейный
2) сверх...зысканный 4) спорт...нвентарь

19. Выберите слова, в которых написание гласной в корне проверяется ударением.

- 1) М...ролюбие, 2) р...стение, 3) насл...ждаться, 4) сож...леть, 5) сл...жжение,
6) разб...рать, 7) зам...реть, 8) бл...сну.
А) 3,5,7 Б) 1,3,4 В) 4,5,8 Г) 2,4,6

20. Во двор вошли трое ребят.

Выпишите грамматическую основу предложения.

21. В приведённых ниже предложениях из прочитанного текста пронумерованы все запятые. Выпишите цифры, обозначающие запятые при вводном слове.

– Хочешь драться? Бей, (1) я один здоровый. Они раненые. А его отец, (2) – высокий кивнул на очкастика, (3) – рядом с твоим, (4) может, (5) лежит.

22. В каком предложении есть грамматическая ошибка в образовании формы слова?

- 1) Не бежите по эскалатору, не обгоняйте идущих впереди!
2) В две тысячи восьмом году будет проходить очередная Олимпиада.
3) Таксопарку требуются шофёры, хорошо знающие город.
4) На нашем факультете учатся будущие бухгалтеры.

Прочитайте предложения и выполните задания 23 - 26;

А. Для понимания даже самых простых китайских текстов необходимо знание не менее двух тысяч иероглифов, а в более сложных текстах применяется 5-6 тысяч иероглифов.

Б. Основной недостаток иероглифического письма - его многозначность и сложность.

В. Но переход на буквенно-звуковое письмо (такой проект разработан лингвистами) создал бы разрыв с многовековой старой культурой Китая, воплощённой в иероглифической письменности.

Г. Поэтому обучение чтению и письму ... чтению классической китайской литературы, требует многих лет, что очень затрудняет распространение грамотности в народе.

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

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

24. Какое слово или сочетание должно стоять на месте пропуска, обозначенного многоточием, в предложении Г?

- 1) даже
2) в особенности
3) кроме того,
4) благодаря

25. Какое слово или сочетание слов служит грамматической основой в одном из предложений?

- 1) необходимо (А)
2) основной недостаток (Б)
3) создал бы разрыв (В)
4) что затрудняет (Г)

26. Какие виды сложных предложений есть в данном тексте?

- 1) сложносочинённое и бессоюзное
- 2) сложносочинённое, сложноподчиненное и бессоюзное
- 3) сложносочиненное и сложноподчинённое
- 4) сложноподчинённое и бессоюзное

27. Укажите правильное утверждение о данном предложении.

Далекий пограничный прожектор на несколько мгновений просочился в сад, безмолвно взгляделся в него () и унесся дальше шарить по берегу.

- 1) Предложение простое, перед И ставится запятая.
- 2) Предложение простое, запятая перед И не ставится.
- 3) Предложение сложное, перед И ставится запятая.
- 4) Предложение сложное, запятая перед И не ставится.

28. На месте каких цифр должны стоять запяты в данном ниже предложении?

В «Евгении Онегине» Пушкин пропускал строфы (1) ставя лишь их номера (2) обычно (3) из чисто композиционных соображений.

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

29. Укажите правильный вариант расстановки запятых в данном ниже предложении.

Правила (1) как известно (2) создаются или выбираются для определённой ситуации. Со временем (3) складывается новая ситуация, при которой прежняя теория уже не способна вести вперёд и (4) следовательно (5) должна быть заменена.

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

30. В каком предложении нужно поставить две запяты? (Знаки препинания не расставлены)

- 1) В течение первых двух недель после переселения Инсарова он не более четырех или пяти раз посетил Стаховых.
- 2) Елене понравились прямота и непринужденность Инсарова и лицо его ей понравилось.
- 3) Инсаров учился и русской истории и праву и политической экономии.
- 4) Утром Николай собирался, получить на почте деньги купить кое-какие книги да зайти к приятелю.

31. В каком варианте ответа правильно указаны и объяснены все запяты?

Рыбак (1) склонившись лицом к самой воде (2) высматривал что-то в глубине.

- 1) 1,2 – выделяется причастный оборот
- 2) 2 – выделяется причастный оборот
- 3) 1 – выделяется деепричастный оборот
- 4) 1, 2 – выделяется деепричастный оборот

32. Укажите правильный вариант расстановки запятых в данном ниже предложении.

На конкурсе музыканты должны были играть (1) фортепьянную пьесу Прокофьева (2) последняя часть (3) которой (4) считается очень трудной для исполнения.

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

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

Мы знаем, что Санкт-Петербург иногда называют Северной Пальмирой, но (1) если спросить (2) что же это за Пальмира, с которой сравнивают Петербург (3) то (4) не каждый сможет ответить на этот вопрос.

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

34. Укажите предложение с пунктуационной ошибкой.

- 1) Есть великие, рядом с которыми все кажутся мелкими, однако поистине велик тот, с кем каждый чувствует себя великим.
- 2) Полковник открыл футляр и достал две одинаковые шпаги, клинки которых сверкнули на солнце лучами белого огня.
- 3) Песчаное дно сплошь усеяно маленькими обломками камней, между которыми слабо колыхались в такт еле заметным движениям моря перепутанные водоросли.
- 4) В какую сторону идти никто из нас не знал, поэтому решили дожидаться рассвета, когда можно будет сориентироваться по карте.

35. Определите способ образования слова БЕЗВКУСИЦА.

36. Определите вид текста:

Уважаемый Виктор Иванович, довожу до Вашего сведения, что не смогу прибыть к месту назначения в указанный Вами срок и приступить к исполнению своих служебных обязанностей, так как состояние моего здоровья ухудшилось. Я остро нуждаюсь в лечении. Прошу предоставить мне отпуск за свой счет.

Ассистент Сидорова

- 1) заявление
- 2) объявление
- 3) расписка
- 4) объяснительная

37. Вместо скобок вставьте слова-омонимы, имеющие оба указанные значения.

- а) Окружающая обстановка, (), день недели
- б) Ровная поверхность, (), вид вышивки

38. Определите, какой частью речи являются выделенные слова. Выпишите номер слова и соответствующую букву.

Нет *ситуации* (1) *обиднее* (2), *чем* (3) когда тебя *не приглашают* (4) на вечеринку, на которую *ты* (5) ни за что не пошел бы.

- | | | |
|--------------------|-------------------|------------|
| А. Существительное | Б. Прилагательное | В. Союз |
| Г. Местоимение | Д. Глагол | Е. Наречие |

39. Назовите вид речевых ошибок, допущенных в данных предложениях:

- а) Все гости получили памятные сувениры.
- б) Рождество я отмечал у коллеги по работе.
- в) Катерина заранее предчувствует свою гибель.
- тавтология
- плеоназм
- канцеляризм

40. Определите смысловый тип текста.

На черной воде плавала громадная птица. Оперение ее переливалось лимонным и розовым цветом. К голове был как будто приклеен клюв с кожаным красным мешком.

- а) описание
- б) повествование
- в) рассуждение

**Итоговый тест по русскому языку
2 вариант**

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

- 1) зАгну́тый
- 2) звОнит
- 3) снЯла
- 4) краси́вЕе

2. В каком предложении вместо слова взрывной нужно употребить слово взрывчатый?

- 1) **Взрывной** волной были выбиты все стекла соседнего дома.
- 2) Нужно следить за тем, чтобы дети не играли **совзрывными** предметами.
- 3) Военные без особых усилий сумели обезвредить **взрывное** устройство.
- 4) **Взрывной** характер Ильи мешал гостям сосредоточиться и понять, что он хочет им сказать.

3. Найдите предложения с ошибками, вызванными незнанием лексического значения слова.

- 1) Сообщил в газету о свободных вакансиях.
- 2) Мы вернулись к своим пенатам.
- 3) Плеяда великих поэтов прошлого.
- 4) Оплатите услуги строго по преискуранту.

4. Установите значение слова.

1. Филателист	А. Человек, равнодушный к пище.
2. Оратор	Б. Человек, предрекающий будущее (ироническое).
3. Лингвист	В. Человек, знающий много языков.
4. Полиглот	Г. Специалист в области языкознания.
	Д. Тот, кто произносит речь; тот, кто обладает даром красноречия.
	Е. Коллекционер марок.

5. Укажите неверное утверждение.

- 1) С течением времени лексические значения слов могут изменяться.
- 2) Антонимы обязательно относятся к одной части речи.
- 3) Омонимы – слова, противоположные по лексическому значению.
- 4) Фразеологизм выполняет роль одного члена предложения.

6. Укажите слова, в которых букв столько же, сколько и звуков.

- 1) юла
- 3) друзья

- б) разб...рать, 7) зам...реть, 8) бл...сну.
А) 3,5,7 Б) 1,3,4 В) 4,5,8 Г) 2,4,6

20. Выпишите грамматическую основу предложения.

Во двор вошли трое ребят.

21. В приведённых ниже предложениях из прочитанного текста пронумерованы все запятые. Выпишите цифры, обозначающие запятые при вводном слове.

– Хочешь драться? Бей, (1) я один здоровый. Они ранены. А его отец, (2) – высокий кивнул на очкастика, (3) – рядом с твоим, (4) может, (5) лежит.

22. В каком предложении есть грамматическая ошибка (неправильно образованная форма слова)?

- 1) На прошлой неделе погода была гораздо лучше.
- 2) Станция метро находится в стах метрахот нашего дома
- 3) Вы смотрели фильм «Десять негритят»?
- 4) У левой кроссовки нет шнура.

Прочитайте предложения и выполните задания 23 - 26;

А. Имя преступника под страхом смерти запрещено было произносить в городах и селах Малой Азии.

Б. С того времени имя Герострата стало нарицательным, им стали называть тех, кто ... стремится стать знаменитым и предпочитает дурную славу безвестности.

В. Житель Эфеса – одного из городов Малой Азии – Герострат, желая прославиться и сохранить свое имя в истории, сжег в 356 г. до н. э. храм Артемиды, считавшийся одним из чудес архитектуры.

Г. Но древнегреческий историк Феопом в своих сочинениях рассказал о страшном преступлении презренного честолюбца.

23. В какой последовательности нужно расположить предложения, чтобы получился текст?

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

24. Какое сочетание слов пропущено в предложении Б? (Пропуск слова обозначен многоточием).

- 1) без всяких оснований
- 2) любым путем
- 3) на самом деле
- 4) как бы то ни было

25. Какое сочетание слов служит грамматической основой в одном из предложений?

- 1) имя было запрещено (А)
- 2) стали называть (Б)
- 3) храм сжёг (В)
- 4) историк рассказал (Г)

26. Какая характеристика соответствует предложению Б?

- 1) сложносочинённое
- 2) сложное с бессоюзной и союзной сочинительной связью

- 3) сложноподчинённое
- 4) сложное с бессоюзной и союзной подчинительной связью

27. Укажите правильное утверждение о данном предложении.

В характере поэта причудливо сочетались искреннее сочувствие всякому горю () и романтический восторг перед всякого рода житейскими и природными бурями.

- 1) Сложное предложение, перед союзом И нужна запятая.
- 2) Сложное предложение, перед союзом И запятая не нужна.
- 3) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И запятая не нужна.
- 4) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И нужна запятая.

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

Мы смели веником снег с ботинок (1) и (2) несколько смущенные (3) вошли в дом.

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

29. Укажите правильный вариант расстановки запятых в данном ниже предложении.

Черноголовый нападающий был очень быстрым и ловким игроком, но (1) пожалуй (2) бестолковым. Как только ему попал мяч, он прорывался к воротам. Но тут его перехватывали защитники. Он извивался, пританцовывал, делал финты и (3) в конце концов (4) так запутывался, что бил в двух шагах от ворот мимо.

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

30. В каком предложении нужно поставить две запятые? (Знаки препинания не расставлены)

- 1) Зоя придерживала двумя пальчиками край широкой шляпы и посматривала то вбок то назад.
- 2) Все уселись вокруг разостланной скатерти и принялись за паштет и прочие яства.
- 3) Инсаров прочел Берсеневу свой перевод двух или трех болгарских песен и пожелал узнать его мнение.
- 4) Внезапный порывистый ливень безгрому и молний только что промчался над нашей широкой равниной.

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

Директор (1) не будучи чиновником и бюрократом (2) тотчас стал диктовать машинистке заявление.

- 5) 1, 2 – выделяется причастный оборот
- 6) 2 – выделяется причастный оборот
- 7) 1 – выделяется деепричастный оборот
- 8) 1, 2 – выделяется деепричастный оборот

32. Укажите правильный вариант расстановки запятых в данном ниже предложении.

Недалеко от деревни (1) мы обнаружили небольшое озеро (2) у берегов которого (3) плавали дикие утки.

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

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

Район (1) где мы жили (2) был далеко от реки (3) и (4) чтобы добраться до пляжа (5) нам приходилось тащиться через весь город в переполненном трамвае.

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

34. Укажите предложение с пунктуационной ошибкой.

- 1) В кладовке пахло морем, смолой и глухо слышался плеск волн и шуршанье прибрежной гальки.
- 2) Оказалось, что мой попутчик свободно говорит на французском, и немецком, и английском, и испанском.
- 3) Молодежь не знает границ ни в обожании, ни в презрении.
- 4) Гости стекались со всех концов в дрожках, верхом, и в колясках и располагались в многочисленных комнатах замка и его флигелей.

35. Определите способ образования слова *ВЫПРЯМИТЬ*.

36. Определите вид текста:

Уважаемый Виктор Иванович, довожу до Вашего сведения, что не смогу прибыть к месту назначения в указанный Вами срок и приступить к исполнению своих служебных обязанностей, так как состояние моего здоровья ухудшилось. Я остро нуждаюсь в лечении. Прошу предоставить мне отпуск за свой счет.

Ассистент Сидорова

- 1) заявление
- 2) объявление
- 3) расписка
- 4) объяснительная

37. Вместо скобок вставьте слова-омонимы, имеющие оба указанные значения.

- а) Какая-либо вещь, (), учебная дисциплина
- б) Женское украшение, (), единица измерения количества энергии

38. Определите, какой частью речи являются выделенные слова. Выпишите номер слова и соответствующую букву.

Люди (1), не выносящие (2) одиночества, обычно (3) совершенно невыносимы (4) в (5) компании.

- | | | |
|--------------------|-------------------|--------------|
| А. Существительное | Б. Прилагательное | В. Причастие |
| Г. Местоимение | Д. Предлог | Е. Наречие |

39. Назовите вид речевых ошибок, допущенных в данных предложениях:

- 1) Все гости получили памятные сувениры.

- 2) Рождество я отмечал у коллеги по работе.
 3) Катерина заранее предчувствует свою гибель.
 - тавтология
 - плеоназм
 - канцеляризм

40. Определите смысловый тип текста.

Я, Белова Наталья Матвеевна, родилась, в г. Новгороде 4 мая 1978 г. В семье военнослужащих. В 1980 г. наша семья переехала в г. Псков. В 1984 г. поступила в первый класс школы № 13 г. Пскова. В 1995 г. окончила среднюю школу с золотой медалью и поступила в Нижегородский государственный лингвистический университет им. Н.А. Добролюбова на филологический факультет, где и учусь в настоящее время.

- а) описание
 б) повествование
 в) рассуждение

Ключ

1 вариант

2 вариант

1. – 4	1. – 1
2. – 3	2. – 2
3. – 1	3. – 1
4. 1- Б	4. 1-е
2 – В	2-д
3- Д	3-г
4- А	4-в
5. – 3	5. – 3
6. – 3	6. – 3
7. – 2	7. – 2
8. – 4	8. – 4
9. – 2	9. – 1
10. – 4	10. – 4
11. – 1	11. – 1
12. – 3	12. – 3
13.- 4	13. – 1
14. – 4	14. – 4
15. – 1	15. – 1
16. – 3	16. – 3
17. – 1	17. – 1
18. – 3	18. – 3
19. – Б	19. – Б
20. вошли трое ребят	20. вошли трое ребят
21. – 4, 5	21. – 4,5
22. – 1	22. – 2
23. – 4	23. – 3
24. – 2	24. – 2
25. – 4	25. – 2
26. – 3	26. – 4
27. – 2	27. – 3
28. – 3	28. – 2
29. – 2	29. – 1
30. – 3	30. – 1
31. – 1	31. – 4
32. – 2	32. – 2

33. – 4	33. – 1
34. – 4	34. – 4
35. – приставочно-суффиксальный	35 приставочно-суффиксальный
36. – 4	36. – 8
37. а) – среда б) – гладь	37. а) – предмет Б) – кулон
38. 1) – а 2) – б 3) – в 4) – д 5) – г	38. 1) – а 2) – в 3) – е 4) – б 5) – д
39. плеоназм	39. плеоназм
40. – а.	40. – б.

Контрольная работа за 2 курс

На выполнение контрольной работы по русскому языку дается 90 минут. Советую выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удастся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям. Требования к выполнению задания: тест состоит из 2 частей. Часть 1 основана на заданиях А (А1 – А30) с выбором 1 правильного ответа. Часть 2 основана на заданиях В (В1 – В7), где ответ формулируется обучающимся. Задания 2 части оцениваются в 2 балла за каждый правильный ответ.

1. Оценка «5» выставляется при выполнении 98 % - 100 % предлагаемых заданий, то есть, если правильно выбран ответ на 42 –44 вопроса.
2. Оценка «4» выставляется при выполнении 80% предлагаемых заданий, то есть, если правильно выбран ответ на 36 - 42 вопроса.
3. Оценка «3» выставляется при выполнении 60% предлагаемых заданий, то есть, если правильно выбран ответ на 27- 36вопросов.
4. Оценка «2» выставляется при выполнении менее 59% предлагаемых заданий, то есть, если правильно выбран ответ менее, чем на 27 вопросов.

Вариант 1

А 1. В каком слове **неверно** выделена буква, обозначающая ударный гласный звук?

- 1) началИсь
- 2) цемЕнт
- 3) Августовский
- 4) Эксперт

А 2. В каком предложении вместо слова *памятный* нужно употребить слово *памятливый*?

- 1) Это было очень *памятное* событие для всей семьи.
- 2) Этот *памятный* разговор повлиял на мою судьбу.
- 3) До глубокой старости он оставался таким же словоохотливым, *памятным* и энергичным.
- 4) Мне дорог и *памятен* каждый уголок родного дома.

А3. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.

- 1) любимые профессора
- 2) наиболее решительнее
- 3) в двухстах метрах
- 4) на их территории

А 4. Укажите грамматически правильное продолжение предложения.

Спустившись по крутому склону,

- 1) на пути лыжника возникло непредвиденное препятствие.

- 2) лыжников ожидал последний этап соревнований.
- 3) получался значительный выигрыш во времени.
- 4) можно было добраться до поселка за час – полтора.

А 5. Укажите предложение с грамматической ошибкой (с нарушением синтаксической нормы).

- 1) В пьесе «Чайка» сюжетная линия развивается в нескольких направлениях.
- 2) В своих статьях этот журналист поставил вопросы, волнующих многих его современников.
- 3) Наука изучает законы окружающего мира и при этом опирается на опыт предыдущих поколений.
- 4) Живопись не только обогащает эмоционально, но и заставляет думать.

Прочитаете предложения и выполните задания А 6 – А 11.

А. Для понимания даже самых простых китайских текстов необходимо знание не менее двух тысяч иероглифов, а в более сложных текстах применяется 5 – 6 тысяч иероглифов.

Б. Основной недостаток иероглифического письма – его многозначность и сложность.

В. Но переход на буквенно-звуковое письмо (такой проект разработан лингвистами) создал бы разрыв с многовековой старой культурой Китая, воплощенной в иероглифической письменности.

Г. Поэтому обучение чтению и письму, ... чтению классической китайской литературы, требует многих лет, что очень затрудняет распространение грамотности в народе.

А 6. В каком порядке должны следовать предложения, чтобы получился относительно законченный текст?

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

А 7. Какое слово или сочетание должно стоять на месте пропуска, обозначенного многоточием, в предложении Г?

- 1) даже
- 2) в особенности
- 3) кроме того,
- 4) благодаря

А 8. Какое слово или сочетание слов служит грамматической основой в одном из предложений?

- 1) необходимо (А)
- 2) основной недостаток (Б)
- 3) создал бы разрыв (В)
- 4) что затрудняет (Г)

А 9. Какие виды сложных предложений есть в данном тексте?

- 1) сложносочиненное и бессоюзное
- 2) сложносочиненное, сложноподчиненное и бессоюзное
- 3) сложносочиненное и сложноподчиненное
- 4) сложноподчиненное и бессоюзное

А 10. Какие из перечисленных местоимений есть в данных предложениях?

- 1) притяжательное, указательное и относительное
- 2) личное, указательное и вопросительное
- 3) притяжательное, вопросительное и указательное
- 4) личное, указательное и относительное

А 11. Каково значение слова МНОГОЗНАКОВОСТЬ в предложении Б?

- 1) тоже, что и у слова многозначность
- 2) свойство системы письма, в которой используется большое количество разных знаков
- 3) свойство системы письма, при которой один и тот же знак используется для разных целей
- 4) система, при которой для обозначения одного и того же понятия используется несколько знаков

А 12. Укажите верное объяснение написания выделенного слова.

Терпкий запах *коше...ых* трав разлит в теплом летнем воздухе.

- 1) Пишутся две буквы НН, так как это причастие, образованное от бесприставочного глагола совершенного вида.
- 2) Пишется одна буква Н, так как это слово образовано от глагола несовершенного вида и не имеет зависимых слов.
- 3) Пишется одна буква Н, так как это краткое причастие.
- 4) Пишутся две буквы НН, так как это причастие, имеющее зависимое существительное *трав.*

А 13. В каком ряду во всех трех словах пропущена проверяемая безударная гласная корня?

- 1) п...томки, состр...дание, безотл...гательно
- 2) раст...рание, патри...тический, т...ряться
- 3) об...зательный, осв...щение, прод...вец
- 4) сист...матический, нар...диться, пр...пускной

А 14. В каком ряду во всех словах пропущена одна и та же буква?

- 1) пр...морский, пр...светлый, пр...следовать
- 2) видеос...емка, в...ются, ад...ютант
- 3) раз...грать, дез...нформировать, по...скать
- 4) бе...ценный, ра...фасовать, не...говорчивый

А 15. В каком ряду в обоих словах пропущена буква Я?

- 1) люди запомн...т, кол...щие предметы
- 2) угли тле...т, цвета выгор...т
- 3) наде...щийся на взаимность, кле...щий карандаш
- 4) беспоко...щийся о будущем, повара вар...т

А 16. В каком варианте ответа указаны все примеры, где на месте пропуска пишется Е?

- А. Из-за убежден...й
 Б. От обязанност...й
 В. Разогр...вать
 Г. Налаж...вать

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

А 17. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых пишется И? Картина Левитана «Владимирка» Н(1)содержит Н(2)каких сюжетных элементов, это чистый пейзаж, в котором художник Н(3)поступился красотой русской природы, Н(4)умалил ее поэтической прелести.

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

А 18. Укажите предложение(-я), в котором(-ых) выделенные слова пишутся слитно.

- А. Сверкнула молния, и почти в то(же) мгновенье послышался гром.
 Б. Мой брат – заядлый грибник, я то(же) люблю собирать грибы.
 В. Вы все так(же) увлекаетесь конным спортом?
 Г. На юге страны разводят овец, здесь есть так(же) фруктовые сады.

- 1) А и Г
- 2) только Б
- 3) Б и В
- 4) Б и Г

А 19. Укажите правильное объяснение пунктуации в предложении:

В России континентальный климат () и здесь особенно суровая зима.

- 1) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И запятая не нужна.
- 2) Сложносочиненное предложение, перед союзом И запятая не нужна.
- 3) Сложносочиненное предложение, перед союзом И нужна запятая.
- 4) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И нужна запятая.

А 20. На месте каких цифр должны стоять запятые в данном ниже предложении?

В «Евгении Онегине» Пушкин пропускал строфы (1) ставя лишь их номера (2) обычно (3) из чисто композиционных соображений.

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

А 21. Укажите правильный вариант расстановки запятых в данном ниже предложении.

Правила (1) как известно (2) создаются или выбираются для определенной ситуации. Со временем (3) складывается новая ситуация, при которой прежняя теория уже не способна вести вперед и (4) следовательно (5) должна быть заменена.

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

А 22. Укажите предложение, в котором нужно поставить одну запятую. (Знаки препинания не расставлены.)

- 1) Плоды этого растения полезные и вкусные и обладают прекрасным ароматом.
- 2) Из окна были видны стволы вишен да кусочек аллеи.
- 3) Изучение роста необычных кристаллов имеет и теоретическое и практическое и общенаучное значение.
- 4) Древние испанские мастера при строительстве замков применяли либо каменную либо кирпичную кладку.

А 23. Укажите правильное объяснение постановки двоеточия в данном предложении.

Римский-Корсаков сумел передать основную идею произведения так, как он ее понимает: в народном представлении искусство – могучая творческая сила.

- 1) Вторая часть бессоюзного сложного предложения указывает на причину того, о чем говорится в первой части.
- 2) Вторая часть бессоюзного сложного предложения поясняет, раскрывает содержание того, о чем говорится в первой части.
- 3) Обобщающее слово стоит после однородных членов предложения.
- 4) Вторая часть бессоюзного сложного предложения указывает на следствие того, о чем говорится в первой части.

А 24. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запятые?

Утром горы (1) лежали в тумане (2) сквозь (3) который (4) едва виднелись их очертания.

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

А 25. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запятые?

Рядом с тобой всегда люди (1) и (2) даже если тебе очень одиноко (3) ты не сомневайся в том (4) что кто-то сможет выслушать и понять тебя.

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

А 26. В каком предложении придаточную часть сложноподчиненного предложения нельзя заменить причастным оборотом?

- 1) В этом документе речь идет о создании экономического союза, который предусматривает ликвидацию таможенных барьеров.
- 2) Я вспомнил ту женщину, с которой разлучили меня лет двенадцать назад обстоятельства.
- 3) Утром я обычно занимаюсь делом, которое требует наибольшего внимания и напряжения.
- 4) Именно в 12 лет в жизни Бетховена произошло событие, которое предопределило всю его последующую жизнь и карьеру.

А 27. Прочитайте текст.

Кроме видимых человеческим глазом лучей, которые воспринимаются нашими органами зрения как цветовые элементы спектра: красный, оранжевый, желтый, зеленый,

голубой, синий, фиолетовый, - пучок света составляют и невидимые лучи: ультрафиолетовые и инфракрасные. Установлено, что инфракрасные лучи представляют собой тепловое излучение всякого нагретого предмета. Ученые считают, что именно эти лучи улавливают совы, что помогает птицам охотиться в темноте (совы охотятся ночью на мелких грызунов и вылавливают их немало – десятки за ночь).

В каком из приведенных ниже предложений верно передана главная информация, содержащаяся в тексте?

- 1) Инфракрасные лучи, представляющие собой тепловое излучение нагретого предмета и относящиеся к невидимым человеческим глазом лучам, улавливают сов.
- 2) Ультрафиолетовые лучи, в отличие от цветковых элементов спектра: красного, оранжевого, желтого, зеленого, голубого, синего, фиолетового, - невидимы.
- 3) Ученые считают, что совы улавливают цветковые элементы спектра: красный, оранжевый, желтый, зеленый, голубой, синий, фиолетовый, - что помогает птицам ориентироваться в темноте.
- 4) Тепловое излучение сов помогает им охотиться в ночное время.

Прочитайте текст и выполните задания А28 – А30; В1 – В8; С1.

(1)Мы говорим иногда о других людях: «Ограниченный человек». (2)Но что может значить это определение? (3)Каждый человек ограничен в своих знаниях или в своем представлении о мире. (4)Ограничено и человечество в целом.

(5)Вообразим горняка, который в угольном пласте разработал вокруг себя некоторое пространство, окруженное толщами непроницаемого черного камня. (6)Вот его ограниченность. (7)Каждый человек в незримом, но тем не менее непроглядном пласте мира и жизни разработал вокруг себя некоторое пространство знаний. (8)Он находится как бы в капсуле, окруженной безграничным, загадочным миром. (9) «Капсулы» разные по размерам, потому что один знает больше, другой меньше. (10)Человек, прочитавший сто книг, самонадеянно говорит о том, кто прочитал двадцать книг: «Ограниченный человек». (11)Но что он скажет тому, кто прочитал тысячу? (12)И нет, я думаю, человека, который прочитал бы все книги.

(13)Несколько веков тому назад, когда информационная сторона человеческих знаний была не столь обширна, встречались ученые мужи, «капсула» которых приближалась к «капсуле» всего человечества и, может быть, даже совпадала с ней: Аристотель, Архимед, Леонардо да Винчи... (14)Теперь такого мудреца, который знал бы столько же, сколько знает человечество как таковое, найти нельзя. (15)Следовательно, про каждого можно сказать, что он ограниченный человек. (16)Но очень важно разделять знания и представления. (17)Чтобы пояснить свою мысль, возвращаюсь к нашему горняку в каменноугольном пласте.

(18)Допустим условно и теоретически, что некоторые из горняков родились там, под землей, и ни разу не вылезали наружу. (19)Не читали книг, не имеют никакой информации, никакого представления о внешнем, запредельном (находящемся за пределами их забоя) мире. (20)Вот он выработал вокруг себя довольно обширное пространство и обитает в нем, думая, что мир ограничен его забоем. (21)Под землей же работает и другой, менее опытный горняк, у которого выработанное пространство меньше. (22)То есть он более ограничен своим забоем, но зато имеет представление о внешнем, наземном мире: он купался в Черном море, летал на самолете, рвал цветы... (23)Спрашивается, кто же из них двоих более ограничен?

(24)То есть я хочу сказать, что можно встретить ученого человека с большими конкретными знаниями и вскоре убедиться, что он очень, в сущности, ограниченный человек. (25)И можно встретить человека, не вооруженного целым арсеналом точных знаний, но с широтой и ясностью представлений о внешнем мире.

(По В. Солоухину)

А 28. Какое высказывание **противоречит** содержанию текста?

- 1) Человечество ограничено в своем представлении о мире.
- 2) Современный человек не может прочитать все существующие сегодня книги.
- 3) Нельзя смешивать точные знания, которыми обладает человек, с его представлениями о внешнем мире.

- 4) Человек, обладающий большими конкретными знаниями, не может быть ограниченным человеком.

А 29.Какой(-ие) тип(-ы) речи использованы в предложениях 1 – 4?

- 1) Повествование
- 2) Рассуждение
- 3) Описание
- 4) Повествование и описание

А 30.В каком предложении использованы антонимы?

- 1) 14 2) 9 3) 3 4) 18

Часть 2.

Ответы к заданиям В1 – В3 запишите словами.

В 1. Определите способ образования слова САМОНАДЕЯННО (предложение 10).

В2. Из предложений 1 – 2 выпишите все местоимения.

В3. Из предложения 1 выпишите подчинительное словосочетание со связью ПРИМЫКАНИЕ.

Ответы к заданиям В4 – В8 запишите цифрами.

В4. Среди предложений 14 – 20 найдите простое односоставное безличное предложение.

Напишите номер этого простого предложения.

В5. Среди предложений 2 – 12 найдите предложения с обособленным согласованным определением. Напишите номера всех этих предложений.

В6. Среди предложений 13 – 18 найдите сложноподчиненное предложение с придаточным обстоятельственным цели. Напишите номер этого сложного предложения.

В7. Среди предложений 13 – 20 найдите предложение, связанное с предыдущим с помощью союза. Напишите номер этого предложения.

Вариант 2

А1. В каком слове верно выделена буква, обозначающая ударный гласный звук?

- 5) зАгнутый
- 6) звОнит
- 7) снЯла
- 8) красивЕе

А2. В каком предложении уместно использовать выражение КАК БЫ (место вставки обозначено многоточием)?

- 5) Я учусь в лицее и ... собираюсь поступать на филологический факультет МГУ.
- 6) Скоро ... откроется книжная ярмарка.
- 7) Журналист ... невзначай упомянул имя известного писателя.
- 8) Мои одноклассники ... предпочитают легкую музыку.

А3. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.

- 1) больше шестиста рублей
- 2) нет мест
- 3) проиграв вступление
- 4) в двухстах метрах

А4. Укажите грамматически правильное продолжение предложения.

Исполняя эту пьесу,

- 1) было чувство радости.
- 2) я старался передать свое настроение.
- 3) должен учитываться авторский замысел.
- 4) зал хорошо слушал пианиста.

А5. Укажите предложение с грамматической ошибкой (с нарушением синтаксической нормы).

- 1) Первое время дети скучали по городу, друзьям, оставшимся там, но скоро оценили прелести деревенской жизни.
- 2) Те, кто прошел курс лечения в санатории, чувствуют себя хорошо.
- 3) У художников зрительная память, естественно, развита лучше, нежели у музыкантов.
- 4) В лагере не хватает спортивного оборудования, а что касается с питанием, оно вполне удовлетворяет всех.

Прочитаете предложения и выполните задания А 6 – А 11.

(1)Каждый народ за века своего существования выработал свою речевую культуру. (2)Поэтому то, что свойственно речевой культуре одного народа, может быть совсем не свойственно речевой культуре другого народа. (3)Так, например, у каждого народа обязательно есть представления о правильности речи, ее эталоне. (4)В каждой речевой культуре есть правила вежливости, хотя сами эти правила могут различаться. (5)...можно говорить о русской, английской, китайской и других речевых культурах как общечеловеческом феномене.

А6.Какое место в этом тексте должно занимать пропущенное предложение?

Хотя есть и общечеловеческие свойства в любой речевой культуре.

- 1) после 1-го предложения
- 2) после 2-го предложения
- 3) после 3-го предложения
- 4) после 4-го предложения

А7. Какое из приведенных ниже слов или сочетаний слов должно стоять на месте пропуска в предложении 5?

- 1) Наоборот,
- 2) Более того.
- 3) С другой стороны,
- 4) Поэтому

А8.Какие слова являются грамматической основой в предложении 1?

- 1) народ выработал
- 2) выработал культуру
- 3) за века существования выработал
- 4) каждый народ выработал

А9. Укажите верную характеристику предложения 3.

- 1) Сложноподчиненное
- 2) Сложносочиненное
- 3) Простое, не осложненное
- 4) Простое, осложненное вводными словами и однородными членами предложения

А10. Укажите правильную морфологическую характеристику слова ХОТЯ из предложения 4.

- 1) причастие
- 2) частица
- 3) наречие
- 4) союз

А11. Укажите значение слова ЭТАЛОН в предложении 3.

- 1) самое точное измерение
- 2) форма правления
- 3) точный образец
- 4) единица меры

А12. Укажите слово, написание которого определяется правилом: «В суффиксах полных страдательных причастий прошедшего времени пишется НН»?

- 1) беше...ый
- 2) сорва...ый
- 3) пораже...ы
- 4) гости...ый (двор)

А13. В каком ряду во всех словах пропущена безударная проверяемая гласная корня?

- 1) пот...плевший, л...петать, поб...дитель

- 2) отр...левой, огл...вление, гр...мадный
- 3) л...ловый, зач...рстветь, выт...рать
- 4) заг...рельный, р...птать, обл...денение

A14. В каком ряду во всех трех словах пропущена одна и та же буква?

- 1) не...говорчивый, бе...мятежный, ни...ходящий
- 2) пере...давать, и...подтишка, чере...чур
- 3) зав...южило, в...едливый, об...ехать
- 4) бе...церемонный, во...пылал, в...рыхлить

A15. В каком ряду в обоих словах пропущена буква Ю?

- 1) помн...щий детали, следу...щую ночь
- 2) мел...щий муку, овцы бле...т
- 3) дворники крас...т, скач...щий галопом
- 4) завис...щий от случая, сужива...щаяся к меридиану

A16. В каком варианте ответа указаны все слова, где пропущена буква И?

- А. взлеле...ла
- Б. навес...ть
- В. обманч...вый
- Г. уничтож...нный

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

A17. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых пишется буква Е?

В 1907 году В. Серов написал Н(1)большую картину «Петр 1», которая внешне почти Н(2)чем Н(3)отличалась от своих предшественниц, между тем как по значимости она имела большое значение в становлении Серова как исторического живописца.

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

A18. В каком предложении оба выделенных слова пишутся раздельно?

- 1) (ПО)ЧЕМУ, глядя на один портрет, мы (НА)ДОЛГО засматриваемся, любуясь изображением, и равнодушно скользим быстрым взглядом по другому?
- 2) Даже после смерти Баха в ТОМ(ЖЕ) магистрате его педагогическая деятельность, ТАК(ЖЕ), как и композиторская, не получила должной оценки.
- 3) Многие произведения Левитана проникнуты грустью, может быть, (ПО)ТОМУ, что природа в изображении художника КАК(БУДТО) находится в дисгармонии с жизнью человека.
- 4) КОЕ(ГДЕ) (В)ДАЛИ) желтеет поспевающая рожь.

A19. Укажите правильное объяснение пунктуации в предложении:

Окислительно-восстановительные реакции с участием металлов () и их ионов можно использовать для получения электрического тока.

- 1) Сложносочиненное предложение, перед союзом И запятая не нужна.
- 2) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И запятая не нужна.
- 3) Сложносочиненное предложение, перед союзом И нужна запятая
- 4) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И нужна запятая.

A20. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложениях должны стоять запятые?

Издали (1) он увидел дом (2) непохожий на другие (3) построенный (4) каким-то итальянским архитектором.

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

A21. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложениях должны стоять запятые?

По моему (1) растерянному взгляду было несложно догадаться о случившемся. Зима (2) по моему (3) лучшее время года.

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

A22. Укажите предложение, в котором нужно поставить одну запятую. (Знаки препинания не расставлены.)

- 1) Для развития личности полезны и искусство и наука и жизненный опыт.

- 2) Грубое или даже нелюбезное поведение людей может испортить настроение окружающим.
- 3) Память накапливает добрый опыт и традиции и постоянно противостоит уничтожающей силе времени.
- 4) Хорошие манеры и правильно выработанное поведение принесут человеку как хорошее настроение так и уважение окружающих.

A23. Укажите правильное объяснение постановки тире в данном предложении.

С 40-х годов XX века для изучения интонации стали использовать звукоанализирующую аппаратуру – появилась возможность применять и более точную форму записи, детально показывающую особенности мелодики, темпа и тембра речи.

- 1) Вторая часть бессоюзного сложного предложения указывает на причину того, о чем говорится в первой части.
- 2) Вторая часть бессоюзного сложного предложения указывает на результат того, о чем говорится в первой части.
- 3) Обобщающее слово стоит после однородных членов предложения.
- 4) Вторая часть бессоюзного сложного предложения противопоставляется содержанию первой части.

A24. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запяты?

Город (1) вдаль сверкающий на солнце (2) синие леса (3) окаймляющие берега залива (4) казались мне особенно торжественными.

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

A25. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запяты?

Чаше думай о других (1) и (2) даже если тебе сейчас нелегко (3) ты не забывай о том (4) что кому-то может потребоваться твое участие.

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

A26. В каком предложении придаточную часть сложноподчиненного предложения нельзя заменить причастным оборотом?

- 1) Неприязни, которая должна была бы существовать у крестьян к васильку как к сорной траве, никогда не было.
- 2) В картине «Корабельная роща» воплощено глубочайшее знание русской природы, которое было накоплено мастером за почти полувековую творческую жизнь.
- 3) Изумрудная трава и сероватая зелень молочая спускаются к мелкому ручью, который не спеша течет по долине.
- 4) Снег, который выпал на рассвете и успел растаять, делал склон еще более скользким.

A27. Прочитайте текст.

Если Вам довелось во время грозы при кратких вспышках молнии оказаться на оживленной городской улице, Вы, конечно, заметили одну странную особенность: улица, только что полная движения, кажется в такие мгновения словно застывшей, прохожие останавливаются в напряженных позах, машины неподвижны, отчетливо видна каждая спица колеса велосипеда. Причина кажущейся неподвижности заключается в ничтожной продолжительности молнии – тысячные доли секунды. Неудивительно поэтому, что улица, полная разнообразных движений, представляется при свете молнии совершенно неподвижной: ведь мы замечаем на ней только то, что длится тысячные доли секунды.

В каком из приведенных ниже предложений верно передана главная информация, содержащаяся в тексте?

- 1) Оживленная городская улица, полная разнообразных движений, представляется при свете молнии совершенно неподвижной.
- 2) Молния длится тысячные доли секунды, и поэтому при ее свете человек замечает только то, что длится именно этот промежуток времени.
- 3) Установлено, что продолжительность молнии составляет всего тысячные доли секунды.

- 4) При кратких вспышках молнии на оживленной городской улице за тысячные доли секунды можно отчетливо увидеть движущиеся предметы.

Прочитайте текст и выполните задания А28 – А30; В1 – В8; С1.

(1) Какое же зеркало жизни наш язык! (2) Нет, он поистине велик, оставаясь и поныне свободным, правдивым. (3) Все приемлет, на все отзывается, как пушкинское эхо, больше того – он вберет и чужестранные слова и научит их плодить новые формы (не клонировать!) от устаревших и заемных слов. (4) Беда только, что все это идет порой в безобразном, безграмотном смещении.

(5) Так, за короткий срок сумели обрусеть даже размежеваться по значению такие привычные в среде спорта слова, как «фанатик» и «фанат», а теперь и «фан», и даже религиозный фанатизм приобретает иную окраску. (6) Были когда-то «поклонники», даже «клакеры» (франц.) театральные, а теперь фанатики размежевались с «фанатами». (7) Есть еще футбольные фанаты (не «болельщики»), эстрадные.

(8) Даже старомодное «приватный», когда-то редко встречаемое в обыденной речи, в словаре В. Даля толкуемое как «частный», «личный», «особенный», «домашний» («приват – доцент», «приватная беседа»), мы сумели так национализировать, что слово «приватизация» даже в бытовом, всегда чутком на оттенки в языке приобретало пренебрежительное звучание, став «приХватизацией». (9) А ведь известно, что слово, герой, явление, попавшее в народный язык, в фольклор, анекдот, становится уже «нашими», «своими», как остроумные словечки из фильмов Данелия, Рязанова, Гайдая.

(10) Всюду языковое разноцветье. (11) Какое поле для наблюдения лингвистов, литераторов, актеров! (12) Но как необычно, одухотворенно звучат в нашей сверхделовой речи старинные слова, которые ушли временно, но живут на страницах классиков и ждут светлых дней.

(13) Ни в коем случае не стоит закрывать глаза на то, что, кроме иноязычных слов, нас захлестывает и уголовная лексика. (14) Откуда пришли эти «крутые», «прикольные», «крыши», «клеевые»? (15) Их источник ясен. (16) Но почему они расцветают среди вполне приличной молодежи, звучат с экрана, пестрят в печати?

(17) Этот разговор может продолжить каждый, кто радует за наш язык. (18) Он ведь и сейчас «великий, могучий, правдивый и свободный». (19) Только портим его мы сами, забывая о том, что он живой, поэтому не надо обижать его пошлостью, чужим сором, ненормативной лексикой, канцелярскими изысками, несовместимой мешаниной.

(По Т. Жаровой)

А28. Какое высказывание отражает содержание текста?

- 1) Ядро современного литературного языка составляет общеупотребительная лексика.
- 2) В художественной литературе иногда уместно употребление просторечных, жаргонных слов для создания местного колорита.
- 3) В средствах массовой информации часто поднимается проблема несоблюдения норм русского литературного языка.
- 4) Изменения в лексическом составе русского языка отражают изменения в обществе.

А29. Какой(-ие) тип(-ы) речи представлен(-ы) в предложениях 13 – 16?

- 1) повествование и описание
- 2) повествование
- 3) рассуждение
- 4) рассуждение и повествование

А30. В каком предложении употреблены контекстные синонимы?

- 1) 11 2) 13 3) 14 4) 4

Часть 2.

Ответы к заданиям В1 – В3 запишите словами.

В1. Из предложений 1 – 2 выпишите слово, которое образовано приставочным способом.

В2. Из предложений 10 – 15 выпишите притяжательные местоимения.

В3. Из предложения 1 выпишите подчинительное словосочетание со связью УПРАВЛЕНИЕ. Ответы к заданиям В4 –В8 запишите цифрами.

В4. Среди предложений 10 – 19 найдите сложные, в состав которых входит односоставное безличное предложение. Напишите номера этих сложных предложений.

В5. Среди предложений 1 – 8 найдите предложения с обособленным обстоятельством. Напишите номера этих предложений.

В6. Среди предложений 8 – 16 найдите сложноподчиненное предложение с придаточным определительным. Напишите номер этого сложного предложения.

В7. Среди предложений 10 – 19 найдите такое, которое связано с предыдущим при помощи притяжательного местоимения. Напишите номер этого предложения.

Ключ

Номер задания	Вариант 1	Вариант 2
A1	4	1
A2	3	3
A3	2	1
A4	4	2
A5	2	4
A6	4	2
A7	2	4
A8	4	1
A9	3	4
A10	1	4
A11	2	3
A12	2	2
A13	3	1
A14	4	2
A15	4	2
A16	2	3
A17	2	1
A18	4	2
A19	3	2
A20	3	3
A21	2	2
A22	4	4
A23	2	2
A24	2	3
A25	3	3
A26	2	1
A27	1	2
A28	4	4
A29	2	3
A30	2	4

Часть 2

Номер задания	1	2
В1	суффиксальный	поньне
В2	Мы, других, что, это	Нашей, их
В3	Говорим иногда	Зеркало жизни
В4	16	13, 19
В5	5, 8, 10	2, 8

В6	17	12
В7	16	15

2.3 Задания для итоговой аттестации по русскому языку.

На выполнение экзаменационной работы по русскому языку дается 180 минут. Советую выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удастся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям. Требования к выполнению задания: тест состоит из 2 частей. Часть 1 основана на заданиях А (А1 – А30) с выбором 1 правильного ответа. Часть 2 основана на заданиях В (В1 – В7), где ответ формулируется обучающимся. Задания 2 части оцениваются в 2 балла за каждый правильный ответ.

1. Оценка «5» выставляется при выполнении 98 % - 100 % предлагаемых заданий, то есть, если правильно выбран ответ на 42 –44 вопроса.
2. Оценка «4» выставляется при выполнении 80%предлагаемых заданий, то есть, если правильно выбран ответ на 36 - 42 вопроса.
3. Оценка «3» выставляется при выполнении 60% предлагаемых заданий, то есть, если правильно выбран ответ на 27- 36вопросов.
4. Оценка «2» выставляется при выполнении менее 59% предлагаемых заданий, то есть, если правильно выбран ответ менее, чем на 27 вопросов.

Вариант 1

Часть 1

А1. В каком слове верно выделена буква, обозначающая ударный гласный звук?

- 1) дозирова**Т**ь
- 2) сорва**А**ла
- 3) дон**И**зу
- 4) за**В**сегд**А**тай

А2. В каком предложении вместо слова *командированный* нужно употребить слово *командировочный*?

- 1) Нас поселили в доме для**командированных**.
- 2) **Командированное** удостоверение инженер положил на стол.
- 3) Со мною в гостинице жил **командированный** – приятный человек с рыжей бородой.
- 4) Простите, как вы попали на этот завод? Вы **командированный**?

А3. Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.

- 1) несколько ножниц
- 2) умелые повара
- 3) двое подружек
- 4) в полтора часах

А4. Укажите грамматически правильное продолжение предложения:

Возвратившись из поездки,

- 1) произошел интересный случай.
- 2) мы поделились яркими впечатлениями с друзьями.
- 3) мне не спалось.
- 4) надолго запомнились интересные случаи в пути.

А5. Укажите предложение с грамматической ошибкой (с нарушением синтаксической нормы).

- 1) Лирический герой – один из центральных персонажей романа «Евгений Онегин».
- 2) На встречу с писателем пришли те, кто любит современный детектив.
- 3) Один из художников, воспевавших красоту русской глубинки, был Левитан.
- 4) Химическая реакция показывает и помогает разобраться в составе вещества.

Прочитаете текст и выполните задания А 6 – А 11.

(1)... (2) Например, в Голландии, Бельгии городское население составляет 90% всего населения. (3) Фактически эти страны превратились в города-государства. (4) К этому близки и другие крупные индустриальные страны. (5) Не исключение и наша страна: за последние десять лет процесс урбанизации достиг высокого уровня. (6)... можно сказать, что городская среда становится главной средой обитания человечества.

А6. Какое из приведенных ниже предложений должно быть первым в этом тексте?

- 1) В странах с высокоразвитой индустрией концентрация городского населения невелика.
- 2) В странах с высокоразвитой индустрией концентрация городского населения уже сегодня практически достигла максимума.
- 3) В странах с низкоразвитой индустрией концентрация городского населения уже сегодня достигла максимума.
- 4) В странах с низкоразвитой индустрией концентрация городского населения уже сегодня достигла минимума.

А7. Какое из приведенных ниже слов или сочетаний слов должно стоять на месте пропуска в 6-м предложении?

- 1) Например,
- 2) Несмотря на это,
- 3) Таким образом,
- 4) Однако

А8. Какие слова являются грамматической основой в предложении 3?

- 1) страны превратились
- 2) города-государства превратились
- 3) страны превратились фактически
- 4) эти страны превратились

А9. Укажите верную характеристику предложения 5.

- 1) сложносочиненное
- 2) сложноподчиненное
- 3) простое, осложненное однородными членами
- 4) сложное бессоюзное

А10. Укажите правильную морфологическую характеристику слова БЛИЗКИ из предложения 4.

- 1) Наречие
- 2) Предлог
- 3) Краткое причастие
- 4) Краткое прилагательное

А11. Укажите значение слова УРБАНИЗАЦИЯ в предложении 5.

- 1) распространение городского образа жизни
- 2) приведение к единой формуле
- 3) процесс сохранения старых городов
- 4) процесс уменьшения роста городов

А12. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых пишется НН? Вдоль стен, вымаза(1)ых синей известкой, стояли скамейки, в передней комнате несколько стульев и стол для музыкантов, в задней – десяток столов, составле(2)ых в дли(3)ый ряд для ужина – вот вся обстановка.

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

А13. В каком ряду во всех трех словах пропущена безударная проверяемая гласная корня?

- 1) апл...дировать, ук...ротить, совм...щать
- 2) изл...жение, пров...нциальный, р...дколесье
- 3) встр...чая, в...рховье, у...звленный
- 4) д...ректор, зад...рать, нап...дающий

А14. В каком ряду во всех трех словах пропущена одна и та же буква?

- 1) и...коренить, бе...жалостный, чре...мерный
- 2) сверх...зобилие, с...змала, без...сходный
- 3) пр...небречь, пр...пятствие, пр...старелый
- 4) в...южный, с...емка, от...явленный

A15. В каком ряду в обоих словах пропущена буква У?

- 1) родители утеш...т, вяж...щий привкус
- 2) жесты много знач...т, реж...щий механизм
- 3) скач...щий всадник, ищ...щий клад
- 4) грибы суш...тся, хлопоч...щая хозяйка

A16. В каком варианте ответа указаны все слова, где пропущена буква И?

А. допраш...вать

Б. буш...вала

В. изменч...вый

Г. находч...вый

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

A17. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых пишется буква И?

Н(1)когда Н(2) следует отказываться от утверждения интеллектуального начала в музыкальном творчестве: слушая, мы Н(3) только чувствуем, но и Н(4)пременно думаем.

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

A18. В каком предложении оба выделенных слова пишутся слитно?

- 1) Я тебя (НЕ)ВСТРЕВОЖУ (НИ)ЧУТЬ.
- 2) Рецензия является жанром литературной критики, но в ТО(ЖЕ) время ее считают и жанром библиографии, (ПО)СКОЛЬКУ она возникла из библиографического описания книги.
- 3) Доброта для души ТО(ЖЕ), что здоровье для тела, она ТАК(ЖЕ) необходима человеку.
- 4) Когда (НА)ВСТРЕЧУ гостям вышел старик, я (ТОТ)ЧАС узнал его.

A19. Укажите правильное объяснение пунктуации в предложении.

Стало нестерпимо душно () и пришлось открыть все окна.

- 1) Сложносочиненное предложение, перед союзом И запятая не нужна.
- 2) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И запятая не нужна.
- 3) Сложносочиненное предложение, пред союзом И нужна запятая.
- 4) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И нужна запятая.

A20. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запяты?

Над еще не улегшимся (1) после недавней бури (2) бескрайним морем (3) возвышалось небо (4) унизанное (5) ярко мерцавшими звездами.

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

A21. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложениях должны стоять запяты?

Книга была (1) по его словам (2) единственным украшением одиноких вечеров... О приближающемся приезде гостей все поняли (3) по словам (4) и действиям хозяина.

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

A22. Укажите предложение, в котором нужно поставить только одну запятую. (Знаки препинания не расставлены.)

- 1) Прогулка или разговор с другом были одинаково приятны для меня.
- 2) Сумрак скрыл очертания лица и фигуры Ольги и набросил на нее как будто покрывало.
- 3) Ученье да труд все перетрут.
- 4) В колледже он с увлечением занимался как гуманитарными так и естественно-математическими дисциплинами.

A23. Укажите правильное объяснение постановки двоеточия в предложении.

Душевное состояние И.И.Левитана сказывалось и при описании природы: он показал русскую природу от сумрачного минора до безоблачного настроения.

- 1) Вторая часть бессоюзного сложного предложения указывает на причину того, о чем говорится в первой части.
- 2) Обобщающее слово стоит перед однородными членами предложения.
- 3) Вторая часть бессоюзного сложного предложения раскрывает содержание того, о чем говорится в первой части.

- 4) Вторая часть бессоюзного сложного предложения указывает на следствие того, о чем говорится в первой части.

A24. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запяты?

Большие (1) светлые здания (2) окна которых (3) отражали первые солнечные лучи (4) бежали по обе стороны дороги.

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

A25. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запяты?

Было впечатление (1) что мы волшебным образом побывали в чудесной стране (2) где алые лилии и красная рябина (3) где все яснее и красивее (4) чем всегда было вокруг.

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

A26. В каком предложении придаточную часть сложноподчиненного предложения нельзя заменить причастным оборотом?

- 1) В.А.Серов – величайший портретист, который внес неоценимый вклад в развитие русского пейзажа.
- 2) Обаяние человека может оказаться эластичной маской, которая то растягивается в улыбке, то собирается в кулак.
- 3) Шопен – один из немногих композиторов, которые сочиняли только для фортепиано.
- 4) Двор, в котором я вырос, был знаком мне до мельчайших подробностей.

A27. Прочитайте текст.

Среди сотен принимаемых человеком решений ни одно не может сравниться по значению, по роли, по влиянию на судьбу с решением о том, по какой дороге пойти, какую профессию выбрать, как наполнить свое существование истинным смыслом. Ведь каждый человек, как бы он ни был поглощен повседневными делами и заботами, хочет знать, что его работа, устремленность в будущее имеют значение не только для него одного. Только тогда человек чувствует себя нужным, а свои способности – востребованными другими людьми.

В каком из приведенных ниже предложений верно передана главная информация, содержащаяся в тексте?

- 1) Чтобы верно выбрать профессию, наполнить свое существование истинным смыслом, человеку необходимо быть востребованным в обществе.
- 2) Каждый человек как бы он ни был поглощен повседневными делами и заботами, должен думать о том, чтобы его способности были востребованы другими людьми.
- 3) Решение о том, по какой дороге пойти, какую профессию выбрать, как наполнить свое существование истинным смыслом, зависит от способностей самого человека.
- 4) Человек чувствует себя востребованным в обществе только тогда, когда его работа имеет значение не только для него самого, но и для других, поэтому важно правильно выбрать профессию.

Прочитайте текст и выполните задания A28 – A30; B1 – B8; C1.

(1)Трудное и запутанное дело – писательство. (2)Писатель должен не наблюдать жизнь, а жить в жизни, наблюдая ее не снаружи, а изнутри. (3)Между тем обычная история жизни писателя такова: удалась ему вещь, обратил на себя внимание – и бросает прежнюю работу, и становится профессионалом. (4)И вот человек садится писать не тогда, когда ему что-то нужно сказать, а тогда, когда нужно платить за квартиру, шить жене пальто. (5)И на глазах свежий росточек таланта желтеет, сохнет. (6)И нет уж писателя. (7)Начинающий писатель, если он уважает свой талант и дорожит им, не должен «жить» литературой. (8)Чем угодно добывай средства к жизни, только не писательством. (9)Придет время. И то же писательство самотеком начнет кормить тебя произведениями, написанными раньше.

(10)Не говорю уж об этом, но писатель, становясь профессионалом, сам вырывает себя из жизни. (11)Обычная теперь для него среда – товарищи писатели, заседания секций,

ресторанчики, клуб писателей. (12)Варка в собственном соку. (13)А потом куда-нибудь выезжает, ходит с блокнотом и «набирает материал».

(14)Нужно в жизни жить, работать – инженером, врачом, педагогом, рабочим.

(15)- Хорошо, а когда же тогда писать? – спросите вы.

(16)- Когда? (17)После работы. (18)В дни отдыха. (19)В месяц отпуска, - отвечу я.

(20) – Много ли тогда напишешь?

(21) – И очень хорошо, что немного. (22)Все, что тогда напишется, будет полноценно, нужно. (23)А так, по совести сказать, взять почти у каждого писателя полное собрание его сочинений – много ли потеряет литература, если выбросить из нее три четверти написанного?

(24)Я замечал на себе в начале литературной работы: каждый успех снижает требовательность к себе, с каждым успехом начинаешь писать «легко». (25)И как в это время бывает полезен жестокий щелчок – отказ редакции, суровая встреча критики!.. (26)Просите, товарищи, судьбу, чтоб она была к вам поострее и позлее. (27)И тогда мы наверняка узнаем настоящего писателя.

(По В.Вересаеву)

A28. Какое высказывание может быть взято в качестве эпиграфа к прочитанному тексту?

- 1) Задача искусства – не случайности быта, а общая их идея, зорко угаданная и верно снятая со всего многообразия однородных жизненных явлений. (Ф.М.Достоевский)
- 2) Признание может быть указано и доказано только в том случае, когда ученый или художник жертвует своим спокойствием и своим благосостоянием, чтобы следовать своему призванию. (Л.Н.Толстой)
- 3) В каждом художнике заложен росток дерзновения, без которого немислим ни один талант. (И.В.Гете)
- 4) Художник должен стоять в уровень с понятиями своего времени. (А.Иванов)

A29. Какой(-ие) тип(-ы) речи представлен(-ы) в предложениях 4 – 14.

- 1) повествование
- 2) описание
- 3) описание и рассуждение
- 4) рассуждение

A30. Укажите предложение, в котором употреблены антонимы.

- 1) 2 2) 8 3) 11 4) 21

Часть 2

Ответы к заданиям В1 – В3 запишите словами.

В1. Укажите способ образования слова ОТКАЗ (предложение 25)

В2. Из предложения 22 выпишите наречие(-я).

В3. Укажите тип связи слов в словосочетании НАВЕРНЯКА УЗНАЕМ (предложение 27).

Ответы к заданиям В4 –В8 запишите цифрами.

В4. Среди предложений 10 – 14 найдите простое безличное предложение. Напишите номер этого предложения.

В5. В первом абзаце найдите предложение с обособленным обстоятельством. Напишите номер этого предложения.

В6. Среди предложений 1 – 7 найдите сложноподчиненное предложение с придаточным условия. Напишите номер этого предложения.

В7. Среди предложений 15 – 23 найдите предложение, которое связано с предыдущим с помощью частицы и антонима. Напишите номер этого предложения.

Вариант 2
Часть 1

- A1.** В каком слове верно выделена буква, обозначающая ударный гласный звук?
- 1) (просторные) складЫ
 - 2) положИла
 - 3) прИняв
 - 4) согнУтый
- A2.** В каком предложении вместо слова **взрывной** нужно употребить слово **взрывчатый**?
- 5) **Взрывной** волной были выбиты все стекла соседнего дома.
 - 6) Нужно следить за тем, чтобы дети не играли **совзрывными** предметами.
 - 7) Военные без особых усилий сумели обезвредить **взрывное** устройство.
 - 8) **Взрывной** характер Ильи мешал гостям сосредоточиться и понять, что он хочет им сказать.
- A3.** Укажите пример с ошибкой в образовании формы слова.
- 1) несколько яблок
 - 2) лежит на шкафе
 - 3) до тысяча восемьсот двенадцатого года
 - 4) богатейший выбор
- A4.** Укажите грамматически правильное продолжение предложения.
- Прочитав новую книгу,
- 1) меня увлек ее сюжет.
 - 2) началась подготовка к читательской конференции.
 - 3) я увлекся историей.
 - 4) это помогает лучше понять окружающий мир.
- A5.** Укажите предложение с грамматической ошибкой.
- 1) Спортсмены занимались согласно расписанию тренировок.
 - 2) Никто больше так не читал эти стихи!
 - 3) Делегация направлялась к дому известного ученого, находившийся недалеко от главной площади.
 - 4) Мы любили походы и часто ходили в лес.

Прочитайте текст и выполните задания А 6 – А 11.

(1)... (2)Так, к началу XIX века на Земле проживал один миллиард человек, а к концу XX века – уже шесть миллиардов человек. (3)Такой быстрый рост населения за короткий исторический период называется демографическим взрывом. (4)Но рассчитана ли биосфера Земли на подобные взрывы? (5)Ученые установили, что наша планета рассчитана только на 200 миллионов человек. (6)... человек превысил свою долю в биосфере в несколько раз.

- A6.** Какое из приведенных ниже предложений должно быть первым в этом тексте?
- 1) Быстрый рост населения планеты называют демографическим взрывом.
 - 2) Население планеты растет медленно.
 - 3) Население планеты очень быстро увеличивается.
 - 4) По мнению ученых, биосфера Земли рассчитана на неограниченное количество человек.
- A7.** Какое из приведенных ниже слов или сочетаний слов должно стоять на месте пропуска в шестом предложении текста?
- 1) Однако
 - 2) Например,
 - 3) Кроме того,
 - 4) Наоборот,
- A8.** Какие(-ое) слова (слово) являются(-ется) одной из грамматических основ второго (2) предложения текста?
- 1) проживал человек
 - 2) проживал один миллиард человек

- 3) миллиард человек
- 4) проживал

A9. Укажите верную характеристику второго (2) предложения текста.

- 1) простое
- 2) сложносочиненное
- 3) сложноподчиненное
- 4) сложное бессоюзное

A10. Укажите правильную морфологическую характеристику слова ТАКОЙ из третьего предложения текста.

- 1) местоимение
- 2) наречие
- 3) прилагательное
- 4) причастие

A11. Укажите значение слова БИОСФЕРА в предложении 4.

- 1) Наука о живой природе, о закономерностях органической жизни.
- 2) Раздел кибернетики, посвященный использованию биологических процессов в решении инженерных задач.
- 3) Электромагнитные колебания, возникающие в мозгу человека и высших животных.
- 4) Область распространения жизни на Земле.

A12. Укажите верное объяснение написания выделенного слова.

Тихое озеро все засыпа...о семенами цветущих деревьев и трав.

- 1) Пишется буква Н, так как это прилагательное образовано с помощью суффикса –АН-.
- 2) Пишется одна буква Н, так как это краткая форма причастия.
- 3) Пишется одна буква Н, так как это причастие без пояснительных слов.
- 4) Пишется НН, так как это краткое прилагательное, а не причастие; в кратком прилагательном сохраняется написание –НН-.

A13. В каком ряду во всех трех словах пропущена безударная проверяемая гласная корня?

- 1) дор...гие, н...речие, т...рмозить
- 2) к...сательная, сбл...жаясь, л...тучий
- 3) р...месленный, гр...мадный, тр...вянистый
- 4) рел...гиозный, ож...влять, прим...риться

A14. В каком ряду во всех трех словах пропущена одна и та же буква?

- 1) чере...чур, бе...жалостный, ра...мешать
- 2) пр...зидиум, пр...вилегии, беспр...кословно
- 3) без...сходный, пред...душий, раз...скивающий
- 4) лис...я (нора), под...ем, интер...ер

A15. В каком ряду в обоих словах пропущена буква У?

- 1) по имеющ...муся плану, грохоч...щий самолет
- 2) шепч...щие листья, завис...щий от меня
- 3) движ...тся сани, блещ...щий залив
- 4) листья держ...тся, трепещ...щие флаги

A16. В каком варианте ответа указаны все слова, где пропущена буква И?

А. разве...лся (по ветру)

Б. ускор...вшийся

В. эмал...вый

Г. сбивч...вый

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

A17. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых пишется буква И?

Ель Н(1)когда Н(2) плачет, Н(3)кому Н(4) кланяется.

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

A18. В каком предложении оба выделенных слова пишутся слитно?

- 1) (ИЗ)ДАЛЕКА, все КАК(БЫ) пригибая на своем пути, покотился гром.
- 2) Цветущая сирень распространяла (ВО)КРУГ свой (НЕ)ПОВТОРИМЫЙ аромат.

- 3) Мы так часто ищем смысл жизни, забывая о близких людях, (ПО)ЭТОМУ ТАК(ЖЕ), как и смысла в жизни, не находим взаимопонимания.
- 4) Бывают любимые женщины, чьи глаза воздействуют на нас не (В)ПРЯМУЮ, а позже, КАК(ТО) неожиданно.

A19. Укажите правильное объяснение пунктуации в предложении:

Белый теплоход уверенно рассекал невысокие волны () и только по легкому дрожанию корпуса пассажиры догадывались о начале морской качки.

- 1) сложносочиненное предложение, перед союзом И запятая не нужна.
- 2) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И запятая не нужна.
- 3) Сложносочиненное предложение, перед союзом И нужна запятая.
- 4) Простое предложение с однородными членами, перед союзом И нужна запятая.

A20. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых должны стоять запяты?

Большой пруд (1) густо заросший кувшинками (2) располагался (3) в удаленной от дома (4) части старого парка.

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

A21. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложениях должны стоять запяты?

Норд-ост (1) по словам моряков (2) быстро слабеет и теряет разрушительную силу. Я думаю, что судить о приближающемся шторме только (3) по словам местных жителей (4) нельзя.

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

A22. Укажите предложение, в котором нужно поставить только одну запятую. (Знаки препинания не расставлены.)

- 1) Гость вошел и уже через пять минут овладел разговором и сделался центром общества.
- 2) Много желал да ничего не поймал.
- 3) В гостиной собрались человек восемь гостей да хозяева.
- 4) Почти каждый вечер они уезжали в лес или на водопад.

A23. Укажите правильное объяснение постановки двоеточия в данном предложении.

Дневные звезды никогда не видны в небе: их затмевает солнце.

- 1) Вторая часть бессоюзного сложного предложения указывает на причину того, о чем говорится в первой части.
- 2) Обобщающее слово стоит перед однородными членами предложения.
- 3) Вторая часть бессоюзного сложного предложения дополняет содержание того, о чем говорится в первой части.
- 4) Вторая часть бессоюзного сложного предложения указывает на следствие того, о чем говорится в первой части.

A24. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запяты?

Сочетание лексического и грамматического значений (1) может образовывать сложные смысловые образы (2) анализ которых (3) позволяет глубже проникнуть в содержание стихотворения.

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

A25. В каком варианте ответа правильно указаны все цифры, на месте которых в предложении должны стоять запяты?

Чаще думай о других (1) и (2) даже если тебе сейчас нелегко (3) ты не забывай о том (4) что кому-то может потребоваться твое участие.

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

A26. В каком предложении придаточную часть сложноподчиненного предложения нельзя заменить причастным оборотом?

- 5) Неприязни, которая должна была бы существовать у крестьян к васильку как к сорной траве, никогда не было.
- 6) В картине «Корабельная роща» воплощено глубочайшее знание русской природы, которое было накоплено мастером за почти полувековую творческую жизнь.

7) Изумрудная трава и сероватая зелень молочая спускаются к мелкому ручью, который не спеша течет по долине.

8) Снег, который выпал на рассвете и успел растаять, делал склон еще более скользким.

A27. Прочитайте текст.

Если Вам довелось во время грозы при кратких вспышках молнии оказаться на оживленной городской улице, Вы, конечно, заметили одну странную особенность: улица, только что полная движения, кажется в такие мгновения словно застывшей, прохожие останавливаются в напряженных позах, машины неподвижны, отчетливо видна каждая спица колеса велосипеда. Причина кажущейся неподвижности заключается в ничтожной продолжительности молнии – тысячные доли секунды. Неудивительно поэтому, что улица, полная разнообразных движений, представляется при свете молнии совершенно неподвижной: ведь мы замечаем на ней только то, что длится тысячные доли секунды.

В каком из приведенных ниже предложений верно передана главная информация, содержащаяся в тексте?

- 1) Оживленная городская улица, полная разнообразных движений, представляется при свете молнии совершенно неподвижной.
- 2) Молния длится тысячные доли секунды, и поэтому при ее свете человек замечает только то, что длится именно этот промежуток времени.
- 3) Установлено, что продолжительность молнии составляет всего тысячные доли секунды.
- 4) При кратких вспышках молнии на оживленной городской улице за тысячные доли секунды можно отчетливо увидеть движущиеся предметы.

Прочитайте текст и выполните задания A28 – A30; B1 – B8; C1.

(1) Какое же зеркало жизни наш язык! (2) Нет, он поистине велик, оставаясь и поныне свободным, правдивым. (3) Все приемлет, на все отзывается, как пушкинское эхо, больше того – он вберет и чужестранные слова и научит их плодить новые формы (не клонировать!) от устаревших и заимствованных слов. (4) Беда только, что все это идет порой в безобразном, безграмотном смещении.

(5) Так, за короткий срок сумели обрусеть даже размежеваться по значению такие привычные в среде спорта слова, как «фанатик» и «фанат», а теперь и «фан», и даже религиозный фанатизм приобретает иную окраску. (6) Были когда-то «поклонники», даже «клакеры» (франц.) театральные, а теперь фанатики размежевались с «фанатами». (7) Есть еще футбольные фанаты (не «болельщики»), эстрадные.

(8) Даже старомодное «приватный», когда-то редко встречаемое в обыденной речи, в словаре В. Даля толкуемое как «частный», «личный», «особенный», «домашний» («приват – доцент», «приватная беседа»), мы сумели так национализировать, что слово «приватизация» даже в бытовом, всегда чутком на оттенки в языке приобретало пренебрежительное звучание, став «приХватизацией». (9) А ведь известно, что слово, герой, явление, попавшее в народный язык, в фольклор, анекдот, становится уже «нашими», «своими», как остроумные словечки из фильмов Данелия, Рязанова, Гайдая.

(10) Всюду языковое разноцветье. (11) Какое поле для наблюдения лингвистов, литераторов, актеров! (12) Но как необычно, одухотворенно звучат в нашей сверхделовой речи старинные слова, которые ушли временно, но живут на страницах классиков и ждут светлых дней.

(13) Ни в коем случае не стоит закрывать глаза на то, что, кроме иноязычных слов, нас захлестывает и уголовная лексика. (14) Откуда пришли эти «крутые», «прикольные», «крыши», «клеевые»? (15) Их источник ясен. (16) Но почему они расцветают среди вполне приличной молодежи, звучат с экрана, пестрят в печати?

(17) Этот разговор может продолжить каждый, кто радуется за наш язык. (18) Он ведь и сейчас «великий, могучий, правдивый и свободный». (19) Только портим его мы сами, забывая о том, что он живой, поэтому не надо обижать его пошлостью, чужим сором, ненормативной лексикой, канцелярскими изысками, несовместимой мешаниной. (По Т. Жаровой)

A28. Какое высказывание отражает содержание текста?

- 5) Ядро современного литературного языка составляет общеупотребительная лексика.
 6) В художественной литературе иногда уместно употребление просторечных, жаргонных слов для создания местного колорита.
 7) В средствах массовой информации часто поднимается проблема несоблюдения норм русского литературного языка.
 8) Изменения в лексическом составе русского языка отражают изменения в обществе.
- A29.** Какой(-ие) тип(-ы) речи представлен(-ы) в предложениях 13 – 16?
 5) повествование и описание
 6) повествование
 7) рассуждение
 8) рассуждение и повествование
- A30.** В каком предложении употреблены контекстные синонимы?
 1) 11 2) 13 3) 14 4) 4

Часть 2.

Ответы к заданиям В1 – В3 запишите словами.

В1. Из предложений 1 – 2 выпишите слово, которое образовано приставочным способом.

В2. Из предложений 10 – 15 выпишите притяжательные местоимения.

В3. Из предложения 1 выпишите подчинительное словосочетание со связью УПРАВЛЕНИЕ.

Ответы к заданиям В4 – В8 запишите цифрами.

В4. Среди предложений 10 – 19 найдите сложные, в состав которых входит односоставное безличное предложение. Напишите номера этих сложных предложений.

В5. Среди предложений 1 – 8 найдите предложения с обособленным обстоятельством. Напишите номера этих предложений.

В6. Среди предложений 8 – 16 найдите сложноподчиненное предложение с придаточным определительным. Напишите номер этого сложного предложения.

В7. Среди предложений 10 – 19 найдите такое, которое связано с предыдущим при помощи притяжательного местоимения. Напишите номер этого предложения.

ОТВЕТЫ

Часть 1

Номер задания	1	2
A1	4	2
A2	2	2
A3	3	2
A4	2	3
A5	4	3
A6	2	3
A7	3	1
A8	1	2
A9	4	2
A10	4	1
A11	1	4
A12	4	2
A13	3	4
A14	3	3
A15	3	3
A16	4	3
A17	1	3
A18	4	2

A19	3	3
A20	4	1
A21	1	1
A22	4	2
A23	3	1
A24	4	2
A25	3	3
A26	4	1
A27	4	2
A28	2	4
A29	4	3
A30	1	4

Часть 2

Номер задания	1	2
B1	бессуффиксный	пояныне
B2	тогда	Нашей, их
B3	Примыкание	Зеркало жизни
B4	14	13, 19
B5	2	2, 8
B6	7	12
B7	21	15

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки студентов к аттестации

3.2.1. Основные электронные издания

1. Лобачёва Н.А. Русский язык: Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфлэпия. Графика: Учебник для СПО. – 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/russkiy-yazyk-leksikologiya-frazeologiya-leksikografiya-fonetika-orfoepiya-grafika-orfografiya-437644>

2. Лобачёва Н.А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология. Учебник для СПО. – 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/russkiy-yazyk-morfemika-slovoobrazovanie-morfologiya-438028>

3. Лобачёва Н.А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация. Учебник для СПО. – 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2019. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/russkiy-yazyk-sintaksis-punktuaciya-438029>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Черняк В. Д. Русский язык и культура речи: Учебник и практикум для СПО. – 4-е изд., перераб. И доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/russkiy-yazyk-i-kultura-rechi-437142#page/1>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по общеобразовательной дисциплине

ООД.02 Литература

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	50
2.	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	52
3.	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	63

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Литература.

В соответствии с учебным планом, дисциплина Литература изучается в течение четырех семестров. Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

КИМ ориентированы на достижение следующих целей:

- воспитание духовно развитой личности, готовой к самопознанию и самосовершенствованию, способной к созидательной деятельности в современном мире; формирование гуманистического мировоззрения, национального самосознания, гражданской позиции, чувства патриотизма, любви и уважения к литературе и ценностям отечественной культуры;
- развитие представлений о специфике литературы в ряду других искусств, культуры читательского восприятия художественного текста, понимания авторской позиции, исторической и эстетической обусловленности литературного процесса; образного и аналитического мышления, эстетических и творческих способностей учащихся, читательских интересов, художественного вкуса; устной и письменной речи учащихся;
- освоение текстов художественных произведений в единстве содержания и формы, основных историко-литературных сведений и теоретико-литературных понятий; формирование общего представления об историко-литературном процессе;
- совершенствование умений анализа и интерпретации литературного произведения как художественного целого в его историко-литературной обусловленности с использованием теоретико-литературных знаний; написания сочинений различных типов; поиска, систематизации и использования необходимой информации, в том числе в сети Интернет.

Освоение содержания учебной дисциплины Литература обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**
 - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
 - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
 - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
 - готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
 - эстетическое отношение к миру;
 - совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, культурам других народов;
 - использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словарей, энциклопедий, интернет-ресурсов и др.);
- **метапредметных:**
 - умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
 - умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
 - умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности;

- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- **предметных:**
 - сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания других культур, уважительного отношения к ним;
 - сформированность навыков различных видов анализа литературных произведений;
 - владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
 - владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
 - владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;
 - знание содержания произведений русской, родной и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой культуры;
 - сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения;
 - способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;
 - владение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
 - сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Творческие работы

Творческая работа по роману И.С. Тургенева «Отцы и дети».

Сочинение – рассуждение (тема на выбор).

1. Смысл названия романа И.С.Тургенева «Отцы и дети».
2. Роль споров Е.Базарова и П.П.Кирсанова.
3. «Бунтующее сердце». (Образ Е.Базарова)
4. Испытание любовью.
5. Что мне дорого в Е.Базарове и в чем я с ним не могу согласиться?

Творческая работа по роману Л. Н. Толстого «Война и мир».

Сочинение – рассуждение (тема на выбор).

1. Изображение войны в романе Л.Н. Толстого «Война и мир».
2. Кутузов и Наполеон в романе Л.Н. Толстого «Война и мир».
3. «Дубина» народной войны в романе Л.Н. Толстого «Война и мир».
4. В поисках смысла жизни (о Пьере Безухове или Андрее Болконском)
5. «Что за прелесть эта Наташа».

Методические рекомендации к работе.

Как мы пишем сочинение-рассуждение?

Именно рассуждение в большей степени способствует развитию навыков самостоятельного и логического мышления; учит убеждать, доказывать, аргументировать, делать обоснованные выводы или, напротив, опровергать точку зрения, противоположную автору.

В основе рассуждения – проблема, сформулированная в виде тезиса, которую нужно разрешить. Текст-рассуждения включает три части: тезис (то, что надо доказать), аргументы (доказательства) и вывод.

Основной и большей по объему частью рассуждения является вторая – аргументирование. В качестве доказательств могут быть использованы:

- различные факты из жизни самого автора или близких и знакомых ему людей;
- факты, взятые из литературных (публицистических, художественных...) источников;
- ссылки на литературу (цитирование);
- сопоставление фактов;
- логические умозаключения и т.д.

Выбор доказательств определяет тема рассуждения. Главным при этом является степень убедительности автора, развернутость аргументов, соответствие теме.

В подобных сочинениях используются выразительные средства, воздействующие на чувства читателя. Это побудительные, вопросительные и восклицательные предложения, риторические вопросы и восклицания, обращения, повторы, оценочные морфемы, фразеологизмы и т.д.

Грамматическую связь между аргументами, а также между тезисом и аргументами осуществляют вводные слова: во-первых, во-вторых, в-третьих, наконец, итак, следовательно, таким образом.

В рассуждении часто представлены предложения с союзами: однако, хотя, потому что, так как и т.д.

При написании рассуждения следует использовать сложные по структуре предложения – с обособленными членами, вводными конструкциями, разными типами союзной и бессоюзной связи.

Критерии оценки сочинения

Оценка	Содержание и речь	Грамотность
«5»	1. Содержание работы полностью соответствует теме	Допускаются: 1 орфографическая, или 1 пунктуационная, или 1 грамматическая ошибка
	2. Фактические ошибки отсутствуют.	
	3. Содержание излагается последовательно.	
	4. Работа отличается богатством словаря, разнообразием используемых синтаксических конструкций, точностью словоупотребления	
	5. Достигнуто стилевое единство и выразительность текста. В целом, в работе допускается 1 недочет в содержании, 1-2 речевых недочета	
«4»	1.Содержание работы, в основном, соответствует теме (имеются незначительные отклонения от темы).	Допускаются: 2 орфографические и 2 пунктуационные ошибки, или 1 орфографическая и 3 пунктуационные ошибки, или 4 пунктуационные ошибки при отсутствии орфографических ошибок, а также 2 грамматические ошибки.
	2.Содержание, в основном, достоверно, но имеются единичные фактические неточности.	
	3. Имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей.	
	4. Лексический и грамматический строй речи достаточно разнообразен.	
	5. Стиль работы отличается единством и достаточной выразительностью. В целом в работе допускается не более 2 недочетов в содержании и не более 3-4 речевых недочетов.	
«3»	1. В работе допущены существенные отклонения.	Допускаются: 4 орфографические и 4 пунктуационные ошибки, или 3 орф. и 5 пунк., или 7 пунк. при отсутствии орфографических, а также 4 грамматических ошибки
	2. Работа достоверна в главном, но в ней имеются отдельные фактические неточности.	
	3. Допущены отдельные нарушения последовательности изложения	
	4. Беден словарь и однообразны употребляемые синтаксические конструкции, встречается неправильное словоупотребление.	
	5. Стиль работы не отличается единством, речь недостаточно выразительна. В целом, в работе допускается не более 4 недочетов в содержании и 5 речевых недочетов	
«2»	Работа не соответствует теме. Допущено много фактических неточностей. Нарушена последовательность мыслей во всех частях работы, отсутствует связь между ними, работа не соответствует плану. Крайне беден словарь, работа написана короткими однотипными предложениями со слабо выраженной связью между ними, часты случаи неправильного словоупотребления. Нарушено стилевое единство текста. В целом, в работе допущено 6 недочетов в содержании и до 7 речевых недочетов.	Допускаются: 7 орф. и 7 пунк. ошибок, или 6 орф. и 8 пунк., или 5 орф. и 9 пунк., или 9 пунк., или 8 орф. и 5 пунк., а также 7 грамматических ошибок.

«1»	В работе допущено более 6 недочетов в содержании и более 7 речевых недочетов	Имеется более 7 орф., 7 пунк. и 7 грамматических ошибок
-----	--	---

Тест по теме «Роман Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание», жизненный и творческий путь писателя».

Требования к выполнению задания: тест состоит из 20 вопросов.

Вариант 1

1. В какое время года происходит действие романа «Преступление и наказание»?
 - а) зимой
 - б) весной
 - в) летом
 - г) осенью
2. Сколько времени длится действие романа «Преступление и наказание» (до эпилога)?
 - а) 1 год
 - б) полгода
 - в) 1 месяц
 - г) 14 дней
3. Укажите имя и отчество Раскольникова.
 - а) Роман Родионович
 - б) Григорий Романович
 - в) Родион Романович
 - г) Григорий Родионович
4. Сколько лет было Раскольникову в начале романа?
 - а) 19-20
 - б) 23-24
 - в) 30-32
 - г) 20-21
5. К какому сословию принадлежал Раскольников?
 - а) мещанин
 - б) разночинец
 - в) дворянин
 - г) купец
6. Какую профессию должен был получить Раскольников, если бы закончил университет?
 - а) врач
 - б) учитель
 - в) дипломат
 - г) юрист
7. Объясните, почему Раскольников покушается на жизнь старухи-процентщицы?
 - а) он хочет достать деньги и помочь матери и сестре
 - б) он хочет поскорей обогатиться и поправить своё социальное положение
 - в) он хочет отомстить процентщице за унижительное положение, в котором он оказался
 - г) он хочет проверить свою теорию: к какому разряду людей он принадлежит
8. Почему после убийства Раскольников не воспользовался награбленным?
 - а) в спешке не взял деньги
 - б) деньги не являлись целью преступления
 - в) боялся, что его разоблачат
 - г) забыл место, где спрятал деньги
9. Какой исторический деятель был кумиром Раскольникова?
 - а) Пётр Первый
 - б) Цезарь

- в) Иван Грозный
- г) Наполеон

10. Какое событие произошло не до, а после совершения Раскольниковым преступления?

- а) разговор в распивочной офицера и студента о бесполезной старухе-процентщице
- б) получение Раскольниковым письма от матери о готовящемся замужестве Дуни
- в) встреча с Семёном Мармеладовым
- г) знакомство с Соней Мармеладовой

11. Какое событие в романе явилось началом крушения «идеи» Раскольникова?

- а) разговор с Порфирием Петровичем
- б) встреча с Мармеладовым
- в) второе свидание с Соней
- г) самоубийство Свидригайлова

12. После совершения преступления Раскольников ищет сочувствия у Сони, потому что

- а) она тоже «преступила» нормы человеческой морали
- б) она не выдаст его
- в) она сможет понять Раскольникова
- г) ему больше не к кому идти

13. Укажите, какой конфликт является основным в романе «Преступление и наказание».

- а) социальный (Раскольников – старуха-процентщица)
- б) психологический (Раскольников – Порфирий Петрович)
- в) идейный (Раскольников – Соня Мармеладова)
- г) внутренний (происходящий в душе героя)

14. Для понимания теории Раскольникова в роман вводятся диалоги-поединки Раскольникова со следователем Порфирием Петровичем. Сколько таких поединков вы можете насчитать в романе?

- а) 2
- б) 1
- в) 3
- г) 4

15. Известно, что сны Раскольникова являются воплощением его реальной и подсознательной жизни. Кому ещё из героев романа снились сны и кто являлся психологическим двойником Раскольникова?

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

16. Каким образом автор развенчивает теорию Раскольникова?

- а) автор сам указывает на её ошибочность
- б) её ошибочность доказывает один из персонажей-оппонентов Раскольникова
- в) заставляет самого главного героя убедиться в ложности своей теории
- г) доказывает её ошибочность самим фактом наказания преступления

17. На сколько лет был осуждён Раскольников за совершённое преступление?

- а) на 8 лет
- б) на 10 лет
- в) на 12 лет
- г) на 20 лет

18. Петербург в романе «Преступление и наказание» является:

- а) декоративным фоном
- б) психологическим фоном
- в) соучастником преступления, героем романа

19. Символика цвета играет большую роль в романе. Какой цвет преобладает в описании Петербурга Ф. М. Достоевского?

- а) серый
- б) зелёный
- в) чёрный

г) жёлтый

20. Какой смысл заключён в названии романа Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»?

- а) преступление и наказание противопоставлены
- б) несоответствие наказания совершённым преступлению
- в) не всякое преступление влечёт за собой наказание
- г) неотвратимость наказания за совершённое преступление

Ответы:

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

Итоговая контрольная работа

Требования к выполнению задания: тест состоит из 20 вопросов, на каждый необходимо выбрать 1 правильный ответ. На выполнение работы отводится 45 минут.

- 1. Оценка «5» выставляется при выполнении 98 % - 100 % предлагаемых заданий, то есть, если правильно выбран ответ на 19-20 вопросов.
- 2. Оценка «4» выставляется при выполнении 80% предлагаемых заданий, то есть, если правильно выбран ответ на 16 - 18 вопросов.
- 3. Оценка «3» выставляется при выполнении 60% предлагаемых заданий, то есть, если правильно выбран ответ на 12 - 15 вопросов.
- 4. Оценка «2» выставляется при выполнении менее 59% предлагаемых заданий, то есть, если правильно выбран ответ менее, чем на 11 вопросов.

Вариант 1

1. Какое литературное направление господствовало в русской литературе второй половины XIX века?

- а) романтизм
- б) классицизм
- в) сентиментализм
- г) реализм

2. Роман – это

- а) один из видов лиро-эпического жанра, основными чертами которого являются наличие развернутого сюжета и вместе с тем широкое развитие образа лирического героя, активно включающегося в характеристики персонажей
- б) небольшой рассказ, содержащий поучение в иносказательно-аллегорической форме
- в) жанр повествовательной литературы, раскрывающий историю нескольких, иногда многих человеческих судеб на протяжении длительного времени.

3. Из какого дворянского рода был М.Ю. Лермонтов?

- а) Апраксиных
- б) Долгоруких
- в) Столыпиных

4. Какое слово пропущено в строках из стихотворения М.Ю. Лермонтова «Листок»:

« _____ листок оторвался от ветки родимой

И в степь укатился, жестокою бурей гонимый;

Засох и увял он от холода, зноя и горя

И вот, наконец, докатился до Черного моря»?

- а) кленовый
- б) дубовый
- в) тополёвый

5. Кого из русских писателей называли «Колумбом Замоскворечья»?

- а) Тургенева

б) Островского

в) Толстого

г) Достоевского

6. А. Н. Островский родился:

а) в Петербурге

б) в Пензе

в) в Москве

г) в Саратове

7. Театральную известность начинающему драматургу принесла публикация пьесы:

а) «Снегурочка»

б) «Свои люди – сочтемся!»

в) «Недоросль»

г) «Гроза»

8. Героиню пьесы Островского «Гроза», Кабаниху, звали:

а) Анна Петровна

б) Марфа Игнатьевна

в) Катерина Львовна

г) Анастасия Семеновна

9. В каком произведении русской литературы второй половины XIX века появляется герой – нигилист?

а) Островский «Лес»

б) Тургенев «Отцы и дети»

в) Достоевский «Преступление и наказание»

г) Гончаров «Обломов»

10. Какое произведение принадлежит не Тургеневу:

а) «Первая любовь»

б) «Дым»

в) «Невский проспект»

г) «Дворянское гнездо»

11. Герою какого романа является Евгений Базаров?

а) И. С. Тургенев «Отцы и дети»

б) Л. Н. Толстой «Война и мир»

в) И. С. Тургенев «Накануне»

г) Л. Н. Толстой «Анна Каренина»

12. Найдите соответствие героев романа «Отцы и дети» социальному положению:

а) полковой лекарь - Е.В. Базаров

б) русский аристократ - В.И. Базаров

в) студент-демократ - П.П. Кирсанов

г) студент-барич - А. Кирсанов

13. Кто из персонажей романа «Отцы и дети» прямо не участвует в действии?

а) Фенечка

б) Катя

в) Одинцова

г) княгиня Р.

14. Чем закончилась дуэль между Павлом Кирсановым и Евгением Базаровым?

а) дуэль не состоялась

б) Базаров был ранен

в) Кирсанов был ранен

г) Базаров был убит

15. О каком персонаже идет речь?

«Все в доме привыкли к нему, к его небрежным манерам, к его немногосложным и отрывочным речам. Фенечка, в особенности, до того с ним освоилась, что однажды ночью велела разбудить его: с Митей сделались судороги; и он пришел и, по обыкновению, полушутя, полузевая, присидел у ней часа два и помог ребенку».

- а) Евгений Базаров
- б) Аркадий Николаевич Кирсанов
- в) Николай Петрович Кирсанов
- г) Павел Петрович Кирсанов

16. Чья портретная характеристика?

«На вид ему было лет сорок пять: его коротко остриженные седые волосы отливали темным блеском, как новое серебро; лицо его, желчное, но без морщин, необыкновенно правильное и чистое, словно выведенное тонким и легким резцом, являло следы красоты замечательной; особенно хороши были светлые, черные, продолговатые глаза».

- а) Николая Кирсанова
- б) Павла Кирсанова
- в) Евгения Базарова
- г) Аркадия Кирсанова

17. Кто является автором «Сказок для детей изрядного возраста»?

- а) Островский
- б) Достоевский
- в) Салтыков - Щедрин
- г) Толстой

18. Укажите, какая сказка была написана не Салтыковым – Щедриным:

- а) «Волк и ягненок»
- б) «Три медведя»
- в) «Дикий помещик»
- г) «Премудрый пискарь»

19. Определите жанр художественных произведений; выберите перечень правильных ответов:

А.Н. Островский «Гроза»

Н.А. Некрасов «Кому на Руси жить хорошо»

М.Е. Салтыков-Щедрин «Сказки для детей изрядного возраста»

И.С. Тургенев «Отцы и дети»

а	б	в
Драма	Психологический роман	Пьеса
Поэма	Роман-эпопея	Путевые заметки
Сказки	Трагедия	Сказки
Роман	Исторический роман	Роман

20. Какое средство выразительности использовал М.Ю. Лермонтов в строках из стихотворения «Журналист, читатель и писатель»:

«Порой влюбляется он страстно

В свою нарядную печаль...»?

- а) антитеза
- б) гипербола
- в) оксюморон

Ответы.

1. г	6. в	11. а	13. а	18. б
2. в	7. б	12. а – В.И. Базаров	14. в	19. а
3. в	8. б	б – П.П. Кирсанов	15. а	20. в
4. б	9. б	в – Е.В. Базаров	16. б	
5. б	10. в	г – А. Кирсанов	17. в	

- 1.** Конфликт художественного произведения – это:
- ссора двух героев
 - столкновение, противоборство, на которых построено развитие сюжета
 - наивысшая точка развития сюжета
 - непримирение произведения критиками читателями
- 2.** В каком учебном заведении учился М.Ю. Лермонтов в 1828 -1830 годах?
- Школа гвардейских подпрапорщиков и кавалерийских юнкеров в Петербурге
 - Московский университетский благородный пансион
 - Московский университет
- 3.** Какое слово пропущено в строках из стихотворения М.Ю. Лермонтова «Пророк»:
«Завет предвечного храня,
Мне тварь покорна там земная:
И звезды слушают меня,
Лучами _____ играя...»
- Весело
 - Радостно
 - Радужно
- 4.** Почему А.Н. Островский был назван «отцом русского национального театра»?
- возродил традиции А.С. Грибоедова, А.С. Пушкина, Н.В. Гоголя
 - его перу принадлежит сорок семь пьес
 - своим творчеством оказал определяющее влияние на последующее развитие прогрессивной русской драматургии
 - построил здание Малого театра
- 5.** Какое произведение А.Н. Островского называли «купеческими «Мертвыми душами»?
- «Бесприданница»
 - «Гроза»
 - «Свои люди – сочтемся!»
 - «Снегурочка»
- 6.** Правильно расположите элементы композиции драмы «Гроза».
- | | |
|----------------|-----------------------------------|
| а) экспозиция | 1) разговор Бориса и Кудряша |
| б) завязка | 2) гибель Катерины |
| в) кульминация | 3) монолог Катерины перед смертью |
| г) развязка | 4) разговор Кулигина и Кудряш |
- 7.** Кто из героев пьесы А.Н. Островского «Гроза» так отзывается о Кабанихе?
«- Ханжа, сударь! Нищих оделяет, а домашних поедом заела совсем...»
- Борис
 - Кулигин
 - Катерина
 - Дикой
- 8.** В противостоянии каких героев наиболее ярко выразился основной конфликт пьесы А.Н. Островского «Гроза»?
- Кабаниха – Дикой
 - Катерина – Варвара
 - Катерина – Кабаниха
 - Катерина – Тихон
- 9.** Кому адресовано посвящение романа И.С. Тургенева «Отцы и дети»?
- А.И. Герцену
 - В.Г. Белинскому
 - Н.А. Некрасову
 - другому лицу
- 10.** Какое произведение принадлежит не Тургеневу:
- «Накануне»
 - «Дым»
 - «Обрыв»

г) «Дворянское гнездо»

11. Время действия романа И.С. Тургенева «Отцы и дети» происходит в

- а) 1825 г.
- б) 1840 г.
- в) 1859 г.
- г) 1861 г.

12. Найдите соответствие героев романа «Отцы и дети» социальному положению:

- а) полковой лекарь - Е.В. Базаров
- б) русский аристократ - В.И. Базаров
- в) студент-демократ - П.П. Кирсанов
- г) студент-барич - А. Кирсанов

13. С какой целью И.С. Тургенев вводит пейзаж в роман «Отцы и дети»?

- а) показать положение крестьянства
- б) для описания красоты природы
- в) показать внутреннее состояние героев романа
- г) заострить конфликтность ситуации

14. Исключите неверное. В романе И.С. Тургенева «Отцы и дети» в споре Павла Петровича Кирсанова и Евгения Базарова затрагиваются вопросы

- а) о русском народе
- б) о путях переустройства России
- в) об аристократах и аристократизме
- г) о природе
- д) о нигилистах
- е) о принципах
- ж) об искусстве
- з) о плодах цивилизации
- и) о любви
- к) о реформе по освобождению крестьян

15. О каком персонаже идет речь?

«Все в доме привыкли к нему, к его небрежным манерам, к его немногосложным и отрывочным речам. Фенечка, в особенности, до того с ним освоилась, что однажды ночью велела разбудить его: с Митей сделались судороги; и он пришел и, по обыкновению, полушутя, полузевая, просидел у ней часа два и помог ребенку»...

- а) Евгений Базаров
- б) Аркадий Николаевич Кирсанов
- в) Николай Петрович Кирсанов
- г) Павел Петрович Кирсанов

16. Чья портретная характеристика?

«Она была удивительно сложена; ее коса золотого цвета и тяжелая, как золото, падала ниже колен, но красавицей ее никто бы не назвал; во всем ее лице только и было хорошего, что глаза, и даже не самые глаза -- они были невелики и серы, - но взгляд их, быстрый, глубокий, беспечный до удалости и задумчивый до уныния, - загадочный взгляд. Что-то необычайное светилось в нем даже тогда, когда язык ее лепетал самые пустые речи. Одевалась она изысканно.»

- а) Анна Одинцова
- б) Фенечка
- в) княгиня Р.
- г) Кукшина

17. Кто является автором «Сказок для детей изрядного возраста»?

- а) Островский
- б) Достоевский
- в) Салтыков - Щедрин
- г) Толстой

18. Укажите, какая сказка была написана не Салтыковым – Щедриным:

- а) «Медведь на воеводстве»

- б) «Три медведя»
- в) «Коняга»
- г) «Орел-меценат»

19. Соотнесите пример из текста сказки М.Е. Салтыкова-Щедрина и название художественного приема, который в ней использован.

а) «Видят мужики: хоть и глупый у них помещик, а разум ему дан большой...»	1) гротеск
б) «Через губернский город летел отроившийся рой мужиков...»	2) ирония
в) «Был он пискарь просвещенный, умеренно-либеральный, и очень твердо понимал, что жизнь прожить – не то, что мутовку облизать...»	3) гипербола

20. Какое средство выразительности использовал М.Ю. Лермонтов в строках из стихотворения «Журналист, читатель и писатель»:

«Порой влюбляется он страстно
В свою нарядную печаль...»?

- а) антитеза
- б) гипербола
- в) оксюморон

Ответы

1. б	6. а – 4	8. в	б – П.П. Кирсанов	15. а
2. б	б – 1	9. б	в – Е.В. Базаров	16. в
3. б	в – 3	10. в	г – А. Кирсанов	17. в
4. в	г – 2	11. в	13. а	18. б
5. в	7. б	12. а – В.И. Базаров	14. б, з, и, к	19. а – 2 б – 1 в – 3
				20. в

Зачет проводится в конце семестра в счет времени, предусмотренного учебным планом на данную дисциплину. Оценивается зачет дифференцированной оценкой.

1. Жизненный и творческий путь А.С. Пушкина.
2. Образ Петра I в поэме «Медный всадник».
3. Последние стихи А.С. Пушкина (1830-1837).
4. Жизненный и творческий путь М.Ю. Лермонтова.
5. Основные мотивы лирики.
6. Поэма М.Ю.Лермонтова «Демон»
7. Петербургские повести Н.В. Гоголя
8. Повесть Н.В. Гоголя «Портрет». Этапы падения художника Чарткова.
9. Творчество И.А.Гончарова.
10. Сравнительная характеристика Обломова и Штольца.
11. Особенности композиции драмы «Гроза» А.Н. Островского.
12. Жанровое своеобразие драмы Гроза. Калинов и его обитатели.
13. Кабаниха и Катерина. Образ Катерины в оценке критиков.
14. Жизненный и творческий путь И.С. Тургенева.
15. Смысл названия романа И.С. Тургенева «Отцы и дети
16. Образ Базарова в романе И.С. Тургенева «Отцы и дети».
17. Жанровое своеобразие и основные темы сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина.
18. Жизненный и творческий путь Н.А. Некрасова.
19. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Жанрово-стилистическое своеобразие поэмы.
20. Страницы жизни Ф.И. Тютчева. Любовная лирика поэта.
21. Жизнь и творчество Ф.М.Достоевского.
22. Образ Раскольникова в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание». Смысл его теории.
23. Петербург Достоевского.
24. Семья Мармеладовых в романе «Преступление и наказание».
25. Личность Л.Н. Толстого, основные этапы его жизни и творчества.
26. Путь исканий Андрея Болконского и Пьера Безухова.
27. Наташа Ростова – любимая героиня автора
28. Народный характер Отечественной войны 1812 года. Образ Кутузова в романе.
29. А.П.Чехов. Пьеса «Вишневый сад».
30. А.И. Куприн. «Гранатовый браслет». Тема любви (биография А.И. Куприна).
31. Серебряный век поэзии.
32. М. Горький. Изображение правды жизни (рассказ на выбор) (биография М.Горького).
33. А.А. Блок. Тема Родины в поэзии (биография А.А. Блока).
34. А.А. Блок Поэма «12». Сюжет поэмы и ее герои.
35. В.В. Маяковский. Сатира поэта (на примере любого стих) (биография В.В. Маяковского).
36. С.А. Есенин. Поэтизация русской деревни, природы (на примере любого стих) (биография С.А. Есенина).
37. М.А. Булгаков «Собачье сердце». Смысл названия. Проблема эпохи и человека (биография М.А. Булгакова).
38. М.А. Булгаков «Мастер и Маргарита».
39. А.И. Солженицын. «Один день Ивана Денисовича». Новый уровень правды. Глубина характеристики героя (биография).
40. В.М. Шукшин. Анализ любого произведения (биография).
41. Поэты 60-80-х годов 20 века (В. Высоцкий, Е. Евтушенко, Б. Окуджава, Ю. Визбор...)

Критерии оценки за устный ответ на зачете

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

1. Полно раскрыто содержание материала;
2. Материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология;
3. Показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
4. Продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
5. Ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
6. Допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

Ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

1. В изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
2. Допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
3. Допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

1. Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
2. Имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
3. При неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

1. Не раскрыто основное содержание учебного материала;
2. Обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
3. Допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
4. Не сформированы компетенции, умения и навыки.

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки студентов к аттестации

3.2.1. Основные электронные издания

1. Красовский В. Е., Леденев А. В. Литература: Учеб. пос для СПО/ Под общ. ред. Красовского В.Е. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/literatura-445106#page/1>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Фортунатов Н. М., Уртминцева М. Г., Юхнова И. С. Русская литература первой трети XIX века: Учебник для СПО/ Под ред. Фортунатова Н.М. - 3-е изд., перераб. И доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/russkaya-literatura-pervoy-treti-xix-veka-433733#page/1>

2. Соколов А. Г. Русская литература конца XIX – начала XX века: Учебник для СПО - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/russkaya-literatura-konca-xix-nachala-xx-veka-426514#page/1>

3. История русской литературы XX – XXI веков: Учебник и практикум для СПО/ Под общ. Ред. В.А.Мескина. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/istoriya-russkoy-literatury-xx-xxi-vekov-437461#page/1>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по общеобразовательной дисциплине

ООД.03 Математика

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	67
2.	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	77
3.	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	101

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины Математика.

В соответствии с учебным планом, дисциплина Математика изучается в течение четырех семестров. Формой промежуточной аттестации является экзамен.

КИМ ориентированы на достижение следующих целей:

- обеспечение сформированности представлений о социальных, культурных и исторических факторах становления математики;
- обеспечение сформированности логического, алгоритмического и математического мышления
- обеспечение сформированности умений применять полученные знания при решении различных задач;
- обеспечение сформированности представлений о математике как части общечеловеческой культуры, универсальном языке науки, позволяющем описывать и изучать реальные процессы и явления.

Освоение содержания учебной дисциплины «Математика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• *личностных:*

- сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;
- понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;
- готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

• *метапредметных:*

- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

– владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

– владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств для их достижения;

– целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений; способность воспринимать красоту и гармонию мира;

• **предметных:**

– сформированность представлений о математике как части мировой культуры и месте математики в современной цивилизации, способах описания явлений реального мира на математическом языке;

– сформированность представлений о математических понятиях как важнейших математических моделях, позволяющих описывать и изучать разные процессы и явления; понимание возможности аксиоматического построения математических теорий;

– владение методами доказательств и алгоритмов решения, умение их применять, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

– владение стандартными приемами решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; использование готовых компьютерных программ, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств;

– сформированность представлений об основных понятиях математического анализа и их свойствах, владение умением характеризовать поведение функций, использование полученных знаний для описания и анализа реальных зависимостей;

– владение основными понятиями о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основных свойствах; сформированность умения распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях и в реальном мире; применение изученных свойств геометрических фигур и формул для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием;

– сформированность представлений о процессах и явлениях, имеющих вероятностный характер, статистических закономерностях в реальном мире, основных понятиях элементарной теории вероятностей; умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;

– владение навыками использования готовых компьютерных программ при решении задач.

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений и знаний:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов
<p>Умения</p> <p>АЛГЕБРА У.1 Выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения; У.2. Находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах; У.3.Выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций; Функции и графики У.4. Вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции У.5. Определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках; У.6. Строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций; У.7. Использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин Начала математического анализа У.8. Находить производные элементарных функций; У.9. Использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков; У.10. Применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения; У.11.Вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;</p> <p>Уравнения и неравенства</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Грамотное выполнение арифметических действий над числами, нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютная и относительная); — Нахождение значений корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах; — Выполнение преобразований выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций и выполнение на основе этого преобразования различных выражений <p>Функции и графики</p> <ul style="list-style-type: none"> — Нахождение значений функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции — Знание и определение основных числовых функций, иллюстрирование их на графиках; — Правильность построения графиков изученных функций, используя свойства элементарных функций; — Использование понятие функции для описания и анализа зависимостей величин <p>Начала математического анализа</p> <ul style="list-style-type: none"> — Нахождение производных элементарных функций; — Использование производную для изучения свойств функций и построения графиков; — Применение производной для проведения приближенных вычислений, решение задач

У.12. Решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;

У.13. Использовать графический метод решения уравнений и неравенств;

У.14. Изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;

У.15. Составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

У.16. Решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;

У.17. Вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

ГЕОМЕТРИЯ

У.18. Распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;

У.19. Описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;

У.20. Анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;

У.21. Изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач

У.22. Строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;

У.23. Решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);

У.24. Решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);

У.25. Использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;

прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;

— Вычисление в простейших случаях площади и объема с использованием определенного интеграла;

Уравнения и неравенства

— Решение рациональных, показательных, логарифмических, тригонометрических уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичных неравенств и систем;

— Применение графического метода для решения уравнений и неравенств;

— Изображение на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;

— Правильность составления и решения уравнений и неравенств, связывающих неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

— Решение простейших комбинаторных задач методом перебора, а также с использованием известных формул;

— Вычисление в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

ГЕОМЕТРИЯ

— Определение на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;

— Описание взаимного расположения прямых и плоскостей в пространстве, аргументирование об этом расположении;

— Анализирование в простейших случаях взаимного расположения объектов в пространстве;

<p>проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Построение чертежей основных многогранников и круглых тел; — Построение простейших сечений куба, призмы, пирамиды; — Решение планиметрических и простейших стереометрических задач на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов); — Решение планиметрических и простейших стереометрических задач на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов); — Использование при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы; грамотное проведение доказательств, рассуждений в ходе решения задач.
Знания	
<p>Знать основные формулы, определения и теоремы алгебры и начала анализа</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Ориентирование в понятиях и формулах алгебры и начала анализа
<p>Знать основные формулы, определения и теоремы комбинаторики, статистики и теории вероятностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Ориентирование в понятиях и формулах комбинаторики, статистики и теории вероятностей
<p>Знать основные формулы, определения и теоремы стереометрии</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Ориентирование в понятиях и формулах стереометрии
Компетенции	
<p>Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни</p>	<ul style="list-style-type: none"> — для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства. — для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков. — решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения. — для построения и исследования простейших математических моделей.

	<ul style="list-style-type: none"> — для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков; — анализа информации статистического характера. — для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур; — вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства
--	---

№	Контролируемые умения, знания	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	№ задания, вопрос теста
1	Знать определение вероятности событий. Уметь вычислять в простейших случаях вероятности событий.	Раздел 10.Элементы теории вероятности.	№1 задание
2	Уметь определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках	Раздел 6. Функции их свойства и графики.	№2 задание
3	Уметь выполнять арифметические действия над числами, решать задачи на проценты.	Раздел 1. Тема 1.1.Развитие понятия о числе.	№3 задание
4	Знать свойства логарифмов, уметь выполнять преобразование логарифмических выражений.	Раздел 1. Тема 1.2.Корни, степени и логарифмы.	№4 задание
5	Знать свойства корней n-ой степени, уметь выполнять преобразование выражений, содержащих корень.	Раздел 1. Тема 1.2.Корни, степени и логарифмы.	№5 задание
6	Знать определение тригонометрических функций и их свойства, уметь находить значение тригонометрических функций, используя основные тригонометрические тождества.	Раздел 5. Основы тригонометрии.	№6 задание
7	Знать определение производной, находить производные элементарных функций.	Раздел 8 .Начала математического анализа.	№7 задание

8	Уметь применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера .	Радел 8. Начала математического анализа.	№8 задание
9	Знать определение первообразной, уметь находить первообразную элементарных функций.	Радел 9.Интеграл и его применение.	№9 задание
10	Уметь применять производную для проведения исследования функции на возрастание и убывание.	Радел 8 .Начала математического анализа	№10 задание
11	Знать свойства показательной функции, уметь решать показательные уравнения.	Раздел №11.Уравнения и неравенства.	№ 11 задание
12	Знать определение и свойства тригонометрических функций, уметь решать простейшие тригонометрические уравнения.	Раздел 5. Основы тригонометрии.	№ 12 задание
13	Уметь использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы.	Раздел № 2,4. Измерения в геометрии.	№ 13; 17 задание
14	Знать свойства комплексных чисел, уметь выполнять действия над ними.	Раздел 1. Тема 1.1.Развитие понятия о числе.	№ 14 задание
15	Уметь решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул.	Раздел 3.Элементы комбинаторики.	№ 15 задание
16	Знать основные свойства числовых функций, уметь определять её область определения.	Раздел 1.Тема 1.1.Развитие понятия о числе.	№ 16 задание
17	Уметь решать иррациональные уравнения, сводящиеся к линейным уравнениям.	Раздел №11.Уравнения и неравенства.	№ 18 задание
18	Уметь решать планиметрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей).	Раздел №4. Измерения в геометрии.	№ 19 задание
19	Знать определение и свойства логарифма, уметь решать логарифмические	Раздел №11.Уравнения и неравенства.	№ 20 задание

	неравенства, сводящиеся к квадратным неравенствам.		
20	Знать определения показательной функции, её свойства, уметь решать системы показательных уравнений, сводящиеся к линейным уравнениям.	Раздел №11. Уравнения и неравенства.	№ 21 задание
21	Знать определение производной, её геометрический смысл, уметь составлять уравнение касательной к графику функции в точке x_0	Раздел 8. Начала математического анализа	№ 22 задание
22	Знать определение тригонометрических функций, основные тригонометрические тождества, уметь решать тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, однородным, простейшим тригонометрическим уравнениям.	Раздел 5. Основы тригонометрии.	№ 23 задание

1.3. Критерии оценки знаний и умений.

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине “Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия” проводится в форме экзамена, проводимого в письменной форме. На выполнение письменной работы промежуточной аттестации по математике дается 3 академических часа (135 минут). На экзамене студенты должны показать: владение соответствующими математическими методами и приемами решения задач; четкое знание основных формул учебных разделов дисциплины; умение четко проводить математические рассуждения в письменном изложении; уверенное владение основными умениями и навыками, предусмотренными программой, умение применять их при решении задач.

Результаты контроля признаются положительными в случае, если обучающийся при сдаче работы получил отметку не ниже удовлетворительной.

При оценке в первую очередь учитываются показанные студентами знания и умения. Оценка зависит также от наличия и характера погрешностей, допущенных студентами. Среди погрешностей выделяются ошибки и недочеты. Погрешность считается ошибкой, если она свидетельствует о том, что студент не овладел основными знаниями и умениями, указанными в программе учебной дисциплины. К недочетам относятся погрешности, свидетельствующие о недостаточно полном или недостаточно прочном усвоении основных знаний и умений или об отсутствии знаний, не считающихся в программе основными. Недочетами также считаются: погрешности, которые не привели к искажению смысла, полученного студентом задания или способа его выполнения; неаккуратная запись; небрежное выполнение чертежа.

Граница между ошибками и недочетами является в некоторой степени условной. При одних обстоятельствах допущенная студентами погрешность может рассматриваться преподавателем как ошибка, в другое время и при других обстоятельствах — как недочет.

Решение задачи считается безупречным, если правильно выбран способ решения, само решение сопровождается необходимыми объяснениями, верно выполнены нужные вычисления и преобразования, получен верный ответ, последовательно и аккуратно записано решение.

Оценка ответа студента проводится по пятибалльной системе.

Критерии ошибок

Вид ошибки	Имеющиеся недочеты
Грубая ошибка	Незнание учащимися формул, правил, основных свойств, теорем и неумение их применять; незнание приемов решения задач, рассматриваемых в учебных разделах дисциплины, а также вычислительные ошибки, если они не являются опиской
Негрубая ошибка	Потеря корня или сохранение в ответе постороннего корня; отбрасывание без объяснений одного из них и равнозначные им
Недочет	Нерациональное решение, описки, недостаточность или отсутствие пояснений, обоснований в решениях

Оценка письменной работы промежуточной аттестации.

Оценка уровня подготовки		Имеющийся результат
Балл (отметка)	Вербальный аналог	
5	Отлично	Работа выполнена полностью; в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок; в решении нет математических ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием незнания или непонимания учебного материала)
4	Хорошо	Работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны; допустима одна-две негрубые ошибки или два-три недочета
3	Удовлетворительно	Допущены более одной ошибки или более двух-трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но учащийся владеет обязательными умениями по учебной дисциплине
2	Неудовлетворительно	Допущены существенные ошибки, показавшие, что учащийся не владеет обязательными умениями по учебной дисциплине в полной мере; работа показала полное отсутствие у учащегося обязательных знаний и умений или значительная часть работы выполнена не самостоятельно.

Критерии оценки

Обучающимся предлагаются 4 варианта заданий, включающие в себя все основные разделы, пройденные за весь курс по дисциплине УД.11 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия.

Работа состоит из обязательной части (с1-19 задание) и дополнительной части (с 20-23 задание).

Каждое задание оценивается по принципу:

-задание обязательной части «верно» -1 балл, «неверно»- 0 баллов;

-задание дополнительной части по принципу: «верно» -3 балла, «неверно»- 0 баллов.

Оценка	Число баллов необходимое для получения оценки
«3» (удовлетворительно)	12—15 баллов
«4» (хорошо)	16—24 (не менее 1 задания из дополнительной части)
«5» (отлично)	25—31 балл

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1. Структура и перечень КИМ для экзамена

Вопросы и задания	Код
<p>Раздел 1. Развитие понятия о числе</p> <ol style="list-style-type: none">1. Найдите $\frac{z_1}{z_2}$, если $z_1 = 3+i, z_2 = 2-8i$2. Найдите $\frac{z_1}{z_2}$, если $z_1 = 1+2i, z_2 = -4+2i$3. Найдите модуль комплексного числа $-2+2\sqrt{3}i$4. Округлите число $a = 391,561$ с точностью до 1. найдите абсолютную и относительную погрешности округления5. Округлите число $a = 91,5893$ с точностью до 0,01. найдите абсолютную и относительную погрешности округления6. Представьте в виде обыкновенной дроби число $a = 23,2(34)$7. Представьте в виде обыкновенной дроби число $a = 63,(57)$8. Представьте в виде обыкновенной дроби число $a = 0,1(65)$9. Найдите модуль комплексного числа $\sqrt{2} + \sqrt{2}i$10. Найдите модуль комплексного числа $3-4i$11. Найдите модуль комплексного числа $-2+2\sqrt{3}i$12. Найдите $z_1 \cdot z_2$, если $z_1 = 6-2i, z_2 = 3-4i$13. Найдите $z_1 \cdot z_2$, если $z_1 = 1+2i, z_2 = -4+2i$14. Найдите $z_1 \cdot z_2$, если $z_1 = 3+i, z_2 = 2-8i$15. Изобразите число на комплексной плоскости $2+4i$16. Изобразите число на комплексной плоскости $-3+4i$17. Изобразите число на комплексной плоскости $-3-i$18. При вычислении выражения $z = x - 4y$ данные в условии задачи значения $x = 98$ и $y = 51$ округлили до 100 и 50 соответственно, подставили в выражение и получили $z = 100 - 4 \cdot 50 = -100$. Найдите абсолютную погрешность полученного результата.	У.1—У.3, 3.1,

<p>19. При вычислении значения выражения $z = 5x - y$ данные в условии задачи значения $x = 99$ и $y = 42$ округлили до 100 и 40 соответственно, подставили в данное выражение и получили: $z = 5 \cdot 100 - 40 = 460$. Найдите абсолютную погрешность полученного результата.</p> <p>20. Вычислили значение функции $f(x; y) = \frac{x^2}{y^2}$ при $x=30$ и $y=10$ получили результат, равный 9. Известны относительные погрешности чисел 30 и 10: $\partial_x = 0,03$; $\partial_y = 0,02$. Найдите относительную погрешность полученного результата</p> <p>21. Вычислили значение функции $f(x; y) = \frac{x^2}{y}$ при $x=10$ и $y=20$, получили результат равный 5. Известны относительные погрешности чисел 10 и 20: $\partial_x = 0,01$; $\partial_y = 0,02$. Найдите относительную погрешность полученного результата</p>	<p>У.16-У.17, 3.2,</p>
<p>Раздел 2. Элементы комбинаторики Раздел 3. Элементы теории вероятностей. Элементы математической статистики</p> <p>22. В первой коробке 5 белых и 4 красных шара, а во второй 3 белых и 7 красных шара. Какова вероятность, что выбранные наугад шары по одному из коробки будут одного цвета</p> <p>23. Разложите $(1-x)^8$</p> <p>24. Вычислите элемент T_9^4 треугольника Паскаля</p> <p>25. В магазине имеются 18 единиц товара по цене 250 рублей, 11 единиц товара по цене 320 рублей и 21 единица товара по цене 280 рублей. Составьте закон распределения случайной величины стоимости билетов</p> <p>26. Сколько различных комбинаций можно составить из букв А, О, Н, Р, при условии, что ни одна из них не повторяется?</p> <p>27. Бросают игральную кость. Какова вероятность, что выпадет число очков кратное 3?</p> <p>28. Бросают игральную кость. Какова вероятность, что выпадет четное число очков?</p> <p>29. В ящике находятся 80 деталей. Из них 15 нестандартные. Какова вероятность, что вынутая деталь будет стандартной?</p>	<p>У.4-У.7, 3.1,</p>

30. В коробке находятся мячики. 5 красных и 10 синих. Какова вероятность, что вынутый наугад мячик будет красного цвета?
31. В году 365 дней. Какова вероятность, что вынутый наугад лист отрывного календаря будет содержать число 29?
32. Вычислите элемент T_8^2 треугольника Паскаля
33. Вычислите элемент T_{12}^6 треугольника Паскаля
34. Сколько различных кодов можно составить из цифр 1, 2, 3, 4, 5, при условии, что ни одна из них не повторяется?
35. Сколько различных комбинаций можно составить из букв А, О, Н, Р, при условии, что ни одна из них не повторяется?
36. Сколькими способами можно выбрать 3-х студентов из 25 имеющихся?
37. Сколькими способами можно выбрать 2 книги из 12 стоящих на полке?
38. Сколько шифров можно составить из чисел 6, 7, 8, 9, 0, при условии, что ни одна из них не повторяется?
39. В группе Л-11 29 студентов, из них 27 юношей и 2 девушки. А в группе В-11 24 студента, из них 10 юношей и 14 девушек. Какова вероятность, что выбранные наугад студенты по одному из каждой группы окажутся одного пола.

Раздел 4. Функции их свойства и графики

40. Найдите область определения функции $y = \log_2(x^2 + x - 2)$
41. Найдите предел последовательности $a_n = \frac{2n^2 + n - 1}{n^2 + 2n + 3}$
42. Найдите область определения функции $y = \sqrt{x^2 - x - 2}$
43. Найдите предел последовательности $\lim_{n \rightarrow \infty} \frac{2n^3 + 3n + 1}{n^3 + 4n^2}$
44. Найдите предел функции $f(x) = \begin{cases} 3x^2 - x + 1, \\ 5x + 10; \end{cases}$ в точке $x = -1$
45. Найдите область определения функции $y = \frac{x - 1}{x^2 + 4x + 3}$
46. Исследуйте функцию на четность, нечетность $y = \frac{x^4 + 2x^2 + 1}{x^2 + 2}$

47. Найдите предел последовательности $\lim_{n \rightarrow \infty} \frac{n^4 + 2n^3 + n^2}{n^5 + 2n^3 + n^2}$

48. Исследуйте функцию на четность, нечетность $y = \frac{x^4 + 2x^2 + 1}{x^2 + 2}$

49. Найдите предел последовательности $\lim_{n \rightarrow \infty} \frac{n^4 + 2n^3 + n^2}{n^5 + 2n^3 + n^2}$

50. Исследуйте функцию на четность, нечетность $y = \frac{x^5 - x^3 + x}{x^7 - x}$

51. Найдите $\lim_{n \rightarrow \infty} \frac{n^2 + 2n + 1}{n + 2}$

52. Исследуйте функцию на четность, нечетность $y = \frac{x^3 + 2x}{x^2 + 2}$

53. Вычислите $\lim_{x \rightarrow 2} \frac{x^2 - x - 2}{x - 2}$

54. Найдите предел функции $\lim_{x \rightarrow 7} \frac{x^2 + 5x - 84}{x - 7}$

55. Вычислите $\lim_{x \rightarrow -3} \frac{x^2 - x - 12}{x + 3}$

56. Вычислите $\lim_{x \rightarrow 4} \frac{x^2 - 3x - 4}{x - 4}$

57. Вычислите $\lim_{x \rightarrow 4} \frac{x^2 - x - 12}{x - 4}$

58. Найдите предел $\lim_{x \rightarrow -2} \frac{x^2 + 3x + 2}{x + 2}$

59. Вычислите $\lim_{x \rightarrow 3} \frac{3x^2 - 10x + 3}{x - 3}$

60. Найдите предел последовательности $\lim_{n \rightarrow \infty} \frac{3n^3 + 4n^2 - 12}{6n^3 - 2n^2 + 3}$

61. Вычислите $\lim_{x \rightarrow 3} \frac{x^2 - 8x + 15}{x - 3}$

62. Исследуйте функцию на четность, нечетность $f(x) = x^2 + 5x - 2$

63. Исследуйте функцию на четность, нечетность $f(x) = 3x^6 + 5x^4 - 4x^2$

64. Исследуйте функцию на четность, нечетность $f(x) = 6x^2 + 5x^3 - 4$

У.1-У.3,
У.12-У.15,
3.1,

65. Выберите формулу общего члена последовательности

$$\frac{1}{2 \cdot 3}, \frac{2}{3 \cdot 4}, \frac{3}{4 \cdot 5}, \frac{4}{5 \cdot 6}, \frac{5}{6 \cdot 7}, \dots$$

66. Выберите формулу общего члена последовательности $\frac{2}{3}, \frac{4}{5}, \frac{8}{7}, \frac{16}{9}, \frac{32}{11}, \dots$

67. Выберите формулу общего члена последовательности $\frac{1}{2}, \frac{1}{3}, \frac{1}{4}, \frac{1}{5}, \frac{1}{6}, \dots$

68. Исследуйте последовательность на монотонность $\frac{2n+1}{n+1}$

69. Исследуйте последовательность на монотонность $\frac{4n+3}{2n-1}$

70. Исследуйте последовательность на монотонность $\frac{6n-5}{3n+4}$

Раздел 5. Корни, степени и логарифмы

71. Вычислите $\log_5 \log_2 \log_3 \log_2 512$

72. Вычислите $\frac{2^3 \cdot 11^5}{22^3}$

73. Решите уравнение $(\log_2 x)^2 + 2 \log_2 x - 24 = 0$

74. Вычислите $\frac{1}{2} \log_4 7 + \log_4 32 - \frac{1}{2} \log_4 28$

75. Решите уравнение $5^{2x} - 6 \cdot 5^x + 5 = 0$

76. Решите неравенство $\log_{0,5} (2-5x) \leq -2$

77. Решите уравнение $2^{x+1} + 2^x = 24$

78. Решите уравнение графически $\left(\frac{1}{2}\right)^x = x + 3$

79. Решите уравнение $3^{x+1} + 3^x = 108$

80. Вычислите $\log_3 12 - \frac{1}{2} \log_3 32 + \frac{1}{2} \log_3 6$

81. Решите уравнение $2^{x+2} + 3 \cdot 2^{x+1} + 7 \cdot 2^x = 68$

82. Решите уравнение $5^{2x+1} = 5^x + 4$

У.1-У.3,
У.12-У.15,
3.1,

83. Вычислите $\frac{0,25^4 \cdot 8^3}{2^5}$

84. Решите неравенство $\left(\frac{1}{2}\right)^{x^2+2} < \left(\frac{1}{2}\right)^{-3x}$

85. Решите уравнение $\log_2^2 x = \log_2 x + 2$

86. Решите неравенство $0,25^{x-3} \leq 2^{3x-2}$

87. Решите уравнение $\log_{\frac{1}{2}}^2 x + 3 \log_{\frac{1}{2}} x - 4 = 0$

88. Решите неравенство $\frac{1}{4^{x^2}} > 2^{x-3}$

89. Решите уравнение $\log_{\frac{1}{3}}^2 x + 4 \log_{\frac{1}{3}} x = 5$

90. Решите неравенство $0,1^{5x-2} > 0,01^{x^2}$

91. Вычислите $\frac{15^{4+2\sqrt{3}}}{5^{6+2\sqrt{3}} \cdot 3^{3+2\sqrt{3}}}$

92. Решите неравенство $2^{3+7x} < \left(\frac{1}{4}\right)^{x^2}$

93. Решите уравнение $27 \cdot 3^{2(x+1)} - 3^{x+2} = 2$

94. Решите уравнение $\left(\frac{3}{7}\right)^{3x-7} = \left(\frac{7}{3}\right)^{7x-3}$

95. Решите неравенство $\log_4(3 - 4x) \geq -1$

96. Решите неравенство $\log_{16}(0,6 + 2x) \geq -0,25$

97. Решите уравнение $\log_3(x^2 - 3x - 5) = \log_3(7 - 2x)$

98. Вычислите $(9^{\sqrt{3}-2} - 3^{2\sqrt{3}-3}) \cdot 3^{5-2\sqrt{3}}$

99. Решите неравенство $\log_{0,8}(3-5x) \geq 0$

100. Решите неравенство $\log_{0,25}(x-1) + \log_{0,25}(x+1) > \log_{0,25} 3$

101. Вычислите $(7^{2\sqrt{2}} - 49^{\sqrt{2}-1}) \cdot 7^{-2\sqrt{2}}$

**У.8-У.11,
У.12-У.15,
У.4-У.7,
3.1,**

102. Решите неравенство $\log_{\frac{1}{2}}(x+8) - \log_{\frac{1}{2}}(x-3) > \log_{\frac{1}{2}}3x$
103. Решите уравнение $\log_2^2 x - 4\log_2 x + 3 = 0$
104. Вычислите $\frac{9^{\frac{1}{2}} \cdot 21^4}{7^5}$
105. Решите неравенство $\log_3(x^2 + 2x) \leq 1$
106. Решите неравенство $\log_2(x+5) \leq 0$
107. Решите неравенство $\log_{\frac{1}{4}}(-x^2 - 8x) \leq -2$
108. Решите уравнение $\log_{\frac{1}{2}}^2 x - \log_{\frac{1}{2}} x = 12$
109. Решите уравнение $\log_2^2 x - 4\log_2 x + 3 = 0$
110. Решите неравенство $2^{x^2+3x} < 2^{x+3}$
111. Решите неравенство $\log_2(4 - 3x) \leq -3$

Раздел 6. Основы тригонометрии

112. Решите уравнение $\cos\left(x + \frac{\pi}{3}\right) = 1$
113. Найти знак числа $\sin \frac{5\pi}{3}$
114. Найти знак числа $\text{Ctg} 280^\circ$. Ответ обоснуйте.
115. Решите уравнение $3\text{tg}\left(3x + \frac{\pi}{6}\right) = -\sqrt{3}$
116. Решите уравнение $1 - \text{tg}^2 x = 2\text{tg} x$
117. Решите уравнение $\cos(1-x) = \frac{1}{2}$
118. Найдите знак числа $\cos \frac{5\pi}{6}$. Ответ обоснуйте.
119. Решите уравнение $2\sin^2 x - 5\cos x + 1 = 0$
120. Докажите, что $\text{tg}^2 \alpha - \sin^2 \alpha = \text{tg}^2 \alpha \cdot \sin^2 \alpha$
121. Вычислить $\sin 75^\circ + \sin 15^\circ$

122. Используя формулы сложения вычислить $\sin 75^\circ$
123. Докажите тождество $\sin(\alpha + \beta) - \sin(\alpha - \beta) = 2 \cos \alpha \sin \beta$
124. Докажите тождество $\sin\left(\frac{\pi}{4} + \alpha\right) = \frac{\sqrt{2}}{2} \cdot (\sin \alpha + \cos \alpha)$
125. Решите уравнение $1 - \operatorname{tg}^2 x = 2 \operatorname{tg} x$
126. Решите уравнение $2 \sin^2 x = \cos 2x$
127. Решите уравнение $\cos 4x \cdot \cos 2x = \cos 5x \cdot \cos x$
128. Решите уравнение $3 \sin^2 x - 7 \sin x \cdot \cos x + 2 \cos^2 x = 0$
129. Решите уравнение $4 \sin^2 x - 2 \sin x \cdot \cos x = 1$
130. Решите уравнение $3 \sin^2 x + 4 \cos^2 x = 4$
131. Упростите выражение
- $$\sin\left(x + \frac{\pi}{4}\right) \cdot \cos\left(x - \frac{\pi}{4}\right) - \cos\left(x + \frac{\pi}{4}\right) \cdot \sin\left(x - \frac{\pi}{4}\right)$$

Раздел 7. Начала математического анализа

132. Найдите производную функции $f(x) = \frac{x^2 + 2x - 1}{x + 2}$
133. Найти промежутки монотонности функции и точки экстремума
 $y = 2x^3 + 3x^2 - 12x - 10$
134. Найдите производную функции $f(x) = (3x^2 - 5x + 3) \cdot (2x^2 + x - 8)$
135. Вычислите площадь фигуры, ограниченной графиком функции $y = 9x^2$, прямыми $x = 2$, $x = 3$ и осью абсцисс
136. Найти промежутки монотонности функции и точки экстремума
 $y = x^3 - 6x^2 + 16$
137. Вычислите интеграл $\int_{\frac{\pi}{2}}^{\pi} \cos\left(x - \frac{\pi}{2}\right) dx$
138. Найдите промежутки монотонности функции и точки экстремума
 $y = x^3 + 3x + 2$
139. Вычислите интеграл $\int \frac{(6x+2)dx}{3x^2+2x-1}$

140. Найдите промежутки монотонности функции и точки экстремума

$$y = -x^3 + 3x - 2$$

141. Вычислите площадь фигуры, ограниченной графиком функции

$$y = 16 - x^2 \text{ и осью абсцисс}$$

142. Вычислите интеграл $\int \cos x \cdot (\sin x + 2) dx$

У.18-У.25,

143. Найдите промежутки монотонности функции и точки экстремума

$$y = x^3 + 6x^2 + 9x + 8$$

144. Исследуйте функцию на выпуклость, вогнутость, точки перегиба

$$f(x) = x^3 + 3x^2 - 12x + 9$$

145. Вычислите площадь фигуры, ограниченной графиком функции

$$y = 3x^2, \text{ прямыми } x = 2, x = 4 \text{ и осью абсцисс}$$

146. Найдите производную функции $f(x) = \frac{e^x - 1}{x + 3}$

147. Найдите производную функции $y = \frac{\sqrt{x} - 2x^2 - 5x^3}{x - 3x^3}$

148. Найти уравнение касательной к графику функции $y = 2x^2 + 1$ в точке $x_0 = -1$

149. Найти $\int \frac{2x dx}{3 + x^2}$

150. Найдите производную функции $y = x^3(x - \sqrt{x})$

151. Найти $\int \frac{6x + 7}{3x^2 + 7x + 4} dx$

152. Вычислите интеграл $\int_9^{16} (5 - \frac{1}{\sqrt{x}}) dx$

153. Найдите производную функции

$$y = (x^2 - 3x - 1)(1 - 4x - 3x^3)$$

154. Найдите производную функции $y = \ln(3x^2 + x + 4)$

155. Исследуйте функцию на монотонность и экстремумы

$$f(x) = -2x^3 + 33x^2 - 180x + 15$$

156. Найдите производную функции $y = \sqrt{x^2 + 3x + 4}$

157. Найти $\int \cos^5 x \sin x dx$
158. Исследуйте функцию на монотонность и экстремумы
 $f(x) = -2x^3 + 21x^2 - 72x + 9$
159. Найдите производную функции $y = \frac{1}{\ln(x^2 + x^3)}$
160. Найдите производную функции $y = e^{x+1} \cdot \ln(x + 5)$
161. Найти $\int_1^e \frac{\ln x}{x} dx$
162. Найдите производную функции $y = (x^2 + 4) \cdot e^{-x^2}$
163. Найти уравнение касательной к графику функции
 $y = \frac{x^3}{3} - 2x^2 + 3x + 1$ в точке $x_0=0$
164. Найдите производную функции $y = (3x + 4) \cdot \ln(x + 1 + x^2)$
165. Найдите точки перегиба и промежутки выпуклости графика
 функции $y = x^3 - 6x^2 + 12x + 4$
166. Найти $\int_1^e \frac{dx}{x(1 + \ln^2 x)}$
167. Найдите промежутки монотонности функции и точки экстремума
 $y = x^3 + 6x^2 + 9x + 8$
168. Найдите точки перегиба и промежутки выпуклости графика
 функции $y = x^4 - 6x^2 + 4$
169. Найти $\int_0^{\frac{\pi}{2}} \sin^2 x \cos x dx$
170. Найдите производную функции $y = \sin(x^2 + 2) \cdot \cos(x - 2)$
171. Вычислите площадь фигуры, ограниченной линиями
 $y = x^2 + 1, \quad y = 0, \quad x = 0, \quad x = 2$
172. Вычислите площадь фигуры, ограниченной линиями
 $y = x + 3, \quad y = x^2 + 1$
173. Найти $\int \frac{2x + 3}{x^2 + 3x - 2} dx$

174. Найдите промежутки монотонности функции и точки экстремума
 $y = x^3 - 6x^2 + 9x$
175. Найдите промежутки монотонности функции и точки экстремума
 $y = x^3 + 6x^2 + 9x + 8$
176. Найдите $\int \frac{x+2}{x^2+4x-3} dx$
177. Решите неравенство $2^{x^2-3x} < 32^{x-3}$
178. Найдите производную функции $f(x) = (x^2 + 2x - 4) \cdot (x^2 - 2x + 5)$
179. Найдите производную функции $f(x) = (x^2 + 2x - 4) \cdot \cos x$
180. Найдите производную функции $f(x) = (x^2 + 2x - 4) \cdot \sin x$
181. Найдите производную функции $f(x) = \frac{2x^2 + 3x + 2}{x - 1}$
182. Найдите производную функции $f(x) = \frac{5x^2 - 2x + 3}{x - 5}$
183. Найдите производную функции $f(x) = \frac{\cos x + 1}{\sin x}$
184. Найдите производную функции $f(x) = (x^2 + 4x - 2)^6$
185. Найдите производную функции $f(x) = \sin(x^2 + 3x - 5)$
186. Найдите производную функции $f(x) = \cos(3x - 5)$
187. Найдите производную функции $f(x) = (2x^2 + 8x + 6)^8$
188. Исследуйте функцию на монотонность и экстремумы
 $f(x) = -2x^3 + 21x^2 - 72x + 9$
189. Исследуйте функцию на монотонность и экстремумы
 $f(x) = 2x^3 + 9x^2 - 24x + 20$
190. Исследуйте функцию на монотонность и экстремумы
 $f(x) = 2x^3 - 21x^2 + 60x + 2$
191. Исследуйте функцию на выпуклость, вогнутость, точки перегиба
 $f(x) = x^3 - 2x^2 + 6x + 2$

192. Исследуйте функцию на выпуклость, вогнутость, точки перегиба
 $f(x) = x^3 - 6x^2 - 5x + 23$
193. Исследуйте функцию на выпуклость, вогнутость, точки перегиба
 $f(x) = x^3 + 2x^2 + 62x + 12$
194. Вычислите интеграл $\int (x^2 + 4x + 1)dx$
195. Вычислите интеграл $\int (6x^2 - 12)dx$
196. Вычислите интеграл $\int (e^x + \cos x - 2)dx$
197. Вычислите интеграл $\int (\sin x + 16)dx$
198. Вычислите интеграл $\int \frac{dx}{x^2+1}$
199. Вычислите интеграл $\int_{-2}^1 (x+2)^2 dx$
200. Вычислите интеграл $\int e^{2x+1} dx$
201. Вычислите интеграл $\int \frac{tgx}{\cos^2 x} dx$
202. Вычислите интеграл $\int \frac{(6x-4)dx}{3x^2-4x+1}$
203. Вычислите площадь фигуры, ограниченной графиком функции
 $y = 16 - x^2$ и осью абсцисс
204. Вычислите площадь фигуры, ограниченной графиком функции
 $y = \frac{1}{4} - x^2$ и осью абсцисс.

Раздел 8 – 12. Стереометрия

205. Осевое сечение конуса – правильный треугольник со стороной 12 см. Найдите площадь сечения, проведенного через две образующие конуса, угол между которыми равен 30° . Отрезок AD перпендикулярен к плоскости равнобедренного треугольника ABC. Известно, что $AB=AC=5$ см, $BC=6$ см, $AD=12$ см. Найдите расстояние от концов отрезка AD до прямой BC.
206. Расстояние от точки M до каждой из вершин правильного треугольника ABC равно 4 см. Найдите расстояние от точки M до плоскости ABC, если $AB=6$ см.

207. В треугольнике ABC дано: $\angle C = 90^\circ$, AC=6 см, BC=8 см, CM – медиана. Через вершину C проведена прямая SK, перпендикулярная к плоскости треугольника ABC, причем SK=12 см. Найдите KM.
208. Через сторону AB ромба ABCD проведена плоскость ADM так, что двугранный угол BADM равен 60° . Найдите сторону ромба, если $\angle BAD = 45^\circ$ и расстояние от точки B до плоскости ADM равно $4\sqrt{3}$.
209. Найдите измерения прямоугольного параллелепипеда $ABCD A_1 B_1 C_1 D_1$, если $AC_1 = 12$ см и диагональ BD_1 составляет с плоскостью грани $AA_1 D_1 D$ угол в 30° , а с ребром DD_1 – угол в 45° .
210. Через вершину C прямого угла прямоугольного треугольника ABC проведена прямая CD, перпендикулярная к плоскости этого треугольника. Найдите площадь треугольника ABD, если CA=3 дм, CB=2 дм, CD=1 дм.
211. Сумма площадей трех граней прямоугольного параллелепипеда, имеющих общую вершину, равна 404 дм^2 , а его ребра пропорциональны числам 3, 7 и 8. Найдите диагональ параллелепипеда.
212. В прямоугольном параллелепипеде стороны основания равны 12 см и 5 см. Диагональ параллелепипеда образует с плоскостью основания угол в 45° . Найдите боковое ребро параллелепипеда.
213. Угол между образующей и осью конуса равен 45° , образующая равна 6,5 см. Найдите площадь боковой поверхности конуса.
214. В прямоугольном параллелепипеде основания равны 3 и 4 см. Диагональ параллелепипеда образует с плоскостью основания угол в 60° . Найдите боковое ребро параллелепипеда.
215. Основанием пирамиды является ромб, сторона которого равна 5 см, а одна из диагоналей 8 см. Найдите боковые ребра пирамиды, если высота ее проходит через точку пересечения диагоналей основания и равна 7 см.
216. Основание пирамиды – прямоугольник со сторонами 12 и 16 см. Каждое боковое ребро пирамиды равно 26 см. Найдите высоту пирамиды.
217. Основанием прямой призмы является прямоугольный треугольник. Через середину гипотенузы перпендикулярно к ней проведена плоскость. Найдите площадь сечения, если катеты равны 20 и 21 см, а боковое ребро равно 42 см.

218. Основанием пирамиды $DABC$ является треугольник ABC , у которого $AB=AC=13$ см, $BC=10$ см, ребро AD перпендикулярно к плоскости основания и равно 9 см. Найдите площадь боковой поверхности пирамиды.
219. Стороны оснований правильной треугольной усеченной пирамиды равны 4 дм и 2 дм, а боковое ребро равно 2 дм. Найдите высоту и апофему пирамиды.
220. Высота цилиндра равна 12 см, а радиус основания равен 10 см. Цилиндр пересечен плоскостью, параллельной его оси, так, что в сечении получится квадрат. Найдите расстояние от оси цилиндра до секущей плоскости.
221. Толщина боковой стенки и дна стакана цилиндрической формы равна 1 см, высота стакана равна 16 см, а внутренний радиус равен 5 см. Вычислите площадь полной поверхности стакана.
222. Диагональ прямоугольного параллелепипеда равна 18 см и составляет угол в 30° с плоскостью боковой грани и угол в 45° с боковым ребром. Найдите объем параллелепипеда.
223. Найдите объем прямой призмы $ABCA_1B_1C_1$, если $\angle BAC = 120^\circ$, $AB=5$ см, $AC=3$ см и наибольшая из площадей боковых граней равна 35 см².
224. Высота конуса равна 5 см. На расстоянии 2 см от вершины его пересекает плоскость, параллельная основанию. Найдите объем исходного конуса, если объем меньшего конуса, отсекаемого от исходного, равен 24 см³.
225. Стаканчик для мороженого конической формы имеет глубину 12 см и диаметр верхней части 5 см. На него сверху положили две ложки мороженого в виде полушарий диаметром 5 см. Переполнит ли мороженное стаканчик, если оно растает? (Ответ подтвердите расчетами)
226. Диаметр Луны составляет (приблизительно) четвертую часть диаметра Земли. Сравните объемы Земли и Луны, считая их шарами.
227. Конический бак имеет глубину 3 м, а его круглый верх имеет радиус 1,5 м. Сколько литров жидкости он вмещает?
228. Измерения прямоугольного параллелепипеда равны 8 см, 12 см и 18 см. Найдите ребро куба, объем которого равен объему этого параллелепипеда.
229. Шар радиуса 41 дм пересечен плоскостью, находящейся на расстоянии 9 дм от центра. Найдите площадь сечения.

230. Высота цилиндра равна 12 см, а радиус основания равен 10 см. Цилиндр пересечен плоскостью, параллельной его оси, так, что в сечении получился квадрат. Найдите расстояние от оси цилиндра до секущей плоскости.
231. Диаметр основания цилиндра равен 1 м, высота цилиндра равна длине окружности основания. Найти площадь боковой поверхности цилиндра.
232. Сколько понадобится краски, чтобы покрасить бак цилиндрической формы с диаметром основания 1,5 м и высотой 3 м, если на один квадратный метр расходуется 200 гр краски?
233. Осевое сечение цилиндра – квадрат, диагональ которого равна 20 см. Найдите площадь основания цилиндра
234. Основанием прямого параллелепипеда является ромб с диагоналями 10 см и 24 см, а высота параллелепипеда равна 10 см. Найдите большую диагональ параллелепипеда.
235. Найти диагональ и объем прямоугольного параллелепипеда, если его измерения равны 8 см, 9 см и 12 см

Вариант № 1
письменной экзаменационной работы
для проведения экзамена

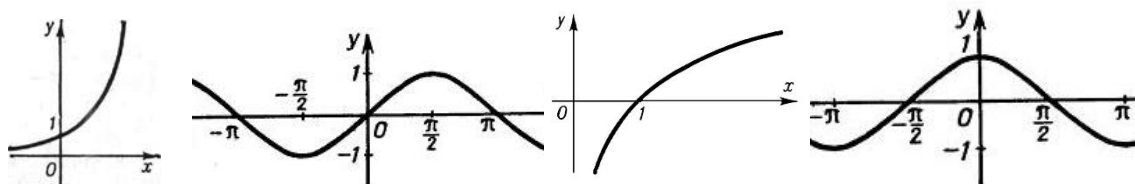
Критерии оценки выполнения работы

Оценка	Число баллов необходимое для получения оценки
«3» (удовлетворительно)	12—15баллов
«4» (хорошо)	16—24 (не менее 1 задания из дополнительной части)
«5» (отлично)	25—31 балл

Обязательная часть

Выполните задания 1-19 и запишите полученный ответ.

- 1.(1 балл) В корзине 8 пирожков с повидлом и 6 пирожков с капустой. Какова вероятность того, что взятый наугад пирожок с капустой.
- 2.(1 балл) Укажите график функции $y=\sin x$.



1.

2.

3.

4.

3.(1 балл) Батон хлеба стоит 20 рублей, определить цену батона, после повышения цены на 10%.

4.(1балл) Вычислите значение выражения: $\log_2 8 + \log_5 25$.

5.(1 балл) Вычислите значение выражения: $\sqrt[3]{9} \cdot \sqrt[3]{3}$.

6.(1 балл) Известно, что $\sin \alpha = 0,6$; $0 < \alpha < \frac{\pi}{2}$. Найдите значение $\cos \alpha$.

7 .(1балл) Вычислите $y'(3)$, если $y = x^2 + 3x - 7$.

8.(1 балл) Тело движется по закону: $S(t) = (t^2 + 7t + 3)$ м. Определите скорость тела в момент времени равный 3 с.

9.(1 балл) Найдите все первообразные для функции $f(x) = e^x + 2x - 1$

10.(1балл) Для функции $y = 2x^2 - 4x + 5$ определите промежутки возрастания.

11. (1 балл) Решите уравнение: $5^{x+1} = \frac{1}{5}$

12.(1 балл) Решить уравнение: $\sin x = 1$

13.(1 балл) Высота прямоугольного параллелепипеда 8 м, а основание - квадрат со стороной в 2 раза меньше высоты. Найти площадь полной поверхности прямоугольного параллелепипеда.

14.(1 балл) Даны комплексные числа $z_1 = 3 + 6i$, $z_2 = 5 - 8i$, найти $z_1 + z_2$.

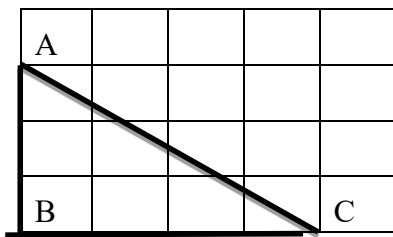
15.(1 балл) В алфавите 10 букв. Сколько можно построить слов длиной 3 буквы с неповторяющимися буквами.

16.(1 балл) Найдите область определения функции: $y = \sqrt{\frac{2x-4}{5-x}}$

17.(1 балл) Образующая конуса равна 10см, радиус основания 6см. Найдите площадь боковой поверхности конуса.

18.(1балл) Решить уравнение: $\sqrt{x+1} = 4$

19.(1 балл) На клетчатой бумаге, с клеткой 1см*1см, изображен треугольник. Найти его гипотенузу AC.



Дополнительная часть

Приведите полное решение на обратной стороне бланка.

20.(3 балла) Р
ешите неравенство:

21.(3 балла) Решите систему: $\begin{cases} 2x - 3y = 6 \\ 2^{x-2} * 2^y = 8 \end{cases}$

22.(3 балла) Составьте уравнение касательной к графику функции $f(x) = \sqrt{x}$
в точке $x_0=4$.

23.(3 балла) Решите уравнение: $\cos^2 x = \cos x$

$$\log_7(x^2 - 2x - 8) > 1$$

Вариант № 2
письменной экзаменационной работы
для проведения экзамена

Критерии оценки выполнения работы

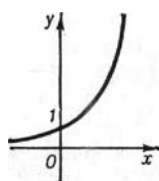
Оценка	Число баллов необходимое для получения оценки
«3» (удовлетворительно)	12—15 баллов
«4» (хорошо)	16—24 (не менее 1 задания из дополнительной части)
«5» (отлично)	25—31 балл

Обязательная часть

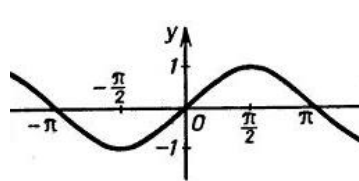
Выполните задания 1-19 и запишите полученный ответ.

1.(1 балл) В корзине 12 пирожков с картошкой и 10 пирожков с капустой. Какова вероятность того, что взятый наугад пирожок с капустой.

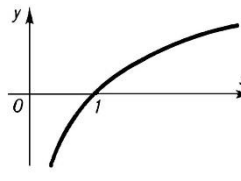
2.(1 балл) Укажите график функции $y=\cos x$.



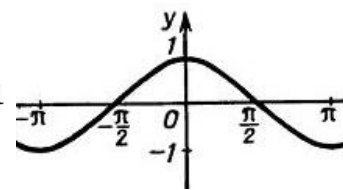
1.



2.



3.



4.

3.(1 балл) 1 литр молока стоит 28 рублей. Сколько будет стоить 1 литр молока после повышения цены на 5%?

4.(1 балл) Вычислите значение выражения: $\log_2 216 - \log_2 27$.

5.(1балл) Вычислите значение выражения: $\sqrt[3]{x^7} \cdot \sqrt[3]{8x^2}$.

6.(1балл) Известно, что $\cos \alpha = 0,8; 0 < \alpha < \frac{\pi}{2}$. Найдите значение $\sin \alpha$.

7.(1балл) Найти производную функции: $y = 14x^3 - \ln x$.

8.(1балл) Тело движется по закону: $S(t) = t^2 - 2t + 4$. Найдите скорость тела в момент времени $t = 2$ сек.

9. (1балл) Вычислите первообразную функции: $f(x) = 3x^2 - 6x + 2$.

10. (1балл) Для функции $y = x^2 + 2x - 1$ определите промежутки возрастания и убывания.

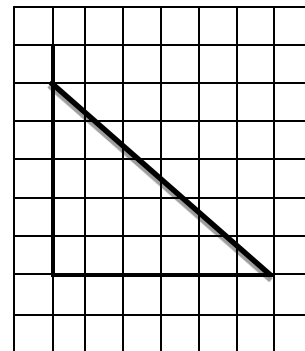
11 (1балл) Решить уравнение: $\left(\frac{1}{4}\right)^{2x} = 64$.

12. (1балл) Решить уравнение: $\sin x = -1$.

13. (1балл) Найдите объём куба с ребром 7 см.
14. (1балл) Даны комплексные числа $z_1 = 5 + 8i$, $z_2 = 3 - 9i$, найти $z_1 + z_2$.
15. (1балл) В алфавите 12 букв. Сколько можно построить слов длиной 4 буквы с неповторяющимися буквами.
16. (1 балл) Найдите область определения функции: $y = \sqrt{\frac{4x-2}{6-x}}$
17. (1балл) Образующая конуса равна 13см, радиус основания 5см. Найдите площадь боковой поверхности конуса.

18. (1балл) Решить уравнение: $\sqrt{2x+3} = 1$.

19. (1балл) На клетчатой бумаге с клетками размером 1см × 1см изображен треугольник. Найдите его площадь в квадратных сантиметрах.



Дополнительная часть

Приведите полное решение на обратной стороне бланка.

20. (3 балла) Решите неравенство: $\log_8(x^2 - 4x + 3) < 1$.
21. (3 балла) Решить систему: $\begin{cases} 5^x - 5^y = 100 \\ 5^{x-1} + 5^{y-1} = 30 \end{cases}$
22. (3 балла) Составьте уравнение касательной к графику функции $f(x) = 2x^3 - x$ в точке $x_0=2$.
23. (3 балла) Решить уравнение: $\cos x + \sin x = 0$.

Вариант № 3
письменной экзаменационной работы
для проведения экзамена
Критерии оценки выполнения работы

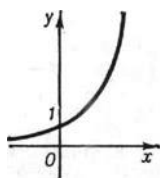
Оценка	Число баллов необходимое для получения оценки
«3» (удовлетворительно)	12—15 баллов
«4» (хорошо)	16—24 (не менее 1 задания из дополнительной части)
«5» (отлично)	25—31 балл

Обязательная часть

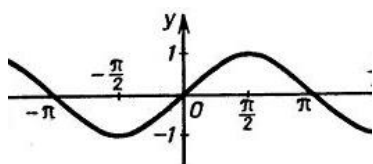
Выполните задания 1-19 и запишите полученный ответ.

1.(1 балл) В корзине 15 пирожков с мясом и 10 пирожков с повидлом. Какова вероятность того, что взятый наугад пирожок с мясом.

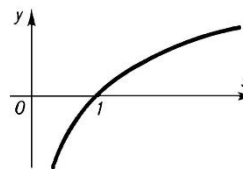
2.(1 балл) Укажите график функции $y=\log_2 x$



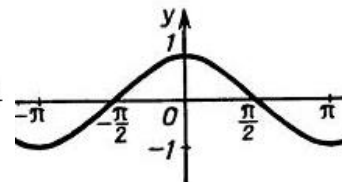
1.



2.



3.



4.

3. (1 балл) 1 банка зелёного горошка стоит 38 рублей. Сколько будет стоить 1 банка зелёного горошка после повышения цены на 10%?

4.(1 балл) Вычислите значение выражения: $\log_4 50 - \log_4 25$.

5.(1балл) Вычислите значение выражения: $\sqrt[3]{27a^6 \cdot a^{-3}}$

6.(1балл) Известно, что $\sin \alpha = -\frac{5}{13}$, $\frac{3\pi}{2} < \alpha < 2\pi$. Найдите значение $\cos \alpha$.

7.(1балл) Вычислите $f'(3)$, если $f(x) = 2x^3 + 3x^2 - 12x - 3$.

8.(1балл) Тело движется по закону: $S(t) = t^2 + 6t + 5$. Найти скорость тела в момент времени равный 3 с.

9.(1балл) Вычислите первообразную функции: $f(x) = 5\sin x + 2x$.

10. (1балл) Для функции $y = x^2 - 4x + 10$ определите промежутки возрастания и убывания.

11.(1балл) Решить уравнение: $3^{2x-1} = 27$.

12.(1балл) Решить уравнение: $\cos x = 0$

13.(1балл) Дан куб с ребром 8 см. Чему равна его диагональ?

14.(1балл) Даны комплексные числа $z_1 = 4 + 18i$, $z_2 = 7 - 19i$, найти $z_1 + z_2$.

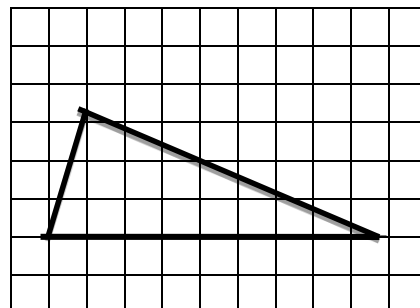
15.(1балл) В алфавите 8 букв. Сколько можно построить слов длиной 5 буквы с неповторяющимися буквами.

16. (1балл) Найдите область определения функции: $y = \sqrt{\frac{4x-2}{6-x}}$

17. (1 балл) Найдите объем конуса, если радиус оснований равны 3см, а высота равна 4 см.

18. (1балл) Решить уравнение: $\sqrt{25 - 5x} = 10$.

19. (1балл) На клетчатой бумаге с клетками размером $1\text{см} \times 1\text{см}$ изображен треугольник. Найдите его площадь в квадратных сантиметрах.



Дополнительная часть

Приведите полное решение на обратной стороне бланка.

20. (3 балла) Решите неравенство: $\log_6(x^2 - 3x + 2) \geq 1$.

21. (3 балла) Решить систему: $\begin{cases} 2^{2x-y} = 32 \\ 11^{3x+2y} = 121^2 \end{cases}$

22.(3 балла) Составьте уравнение касательной к графику функции $f(x) = 2\sqrt{x}$ в точке $x_0 = 4$.

23. (3 балла) Решить уравнение: $3 \cos x - 2 \sin 2x = 0$

Вариант № 4
письменной экзаменационной работы
для проведения экзамена

Критерии оценки выполнения работы

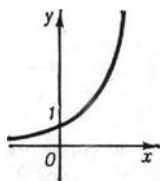
Оценка	Число баллов необходимое для получения оценки
«3» (удовлетворительно)	12—15 баллов
«4» (хорошо)	16—24 (не менее 1 задания из дополнительной части)
«5» (отлично)	25—31 балл

Обязательная часть

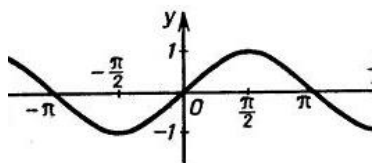
Выполните задания 1-19 и запишите полученный ответ.

1.(1 балл) В корзине 14 пирожков с творогом и 7 пирожков с повидлом. Какова вероятность того, что взятый наугад пирожок с творогом?

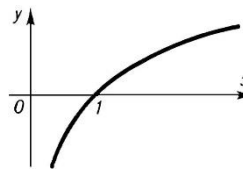
2.(1 балл) Укажите график функции $y=2^x$



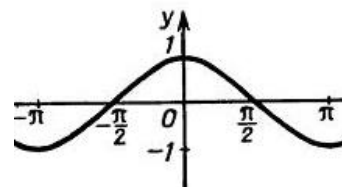
12



2.



3.



4.

3.(1 балл) Коробка шоколадных конфет стоит 120рублей. Сколько будет стоить коробка конфет после понижения цены конфет на 15%?

4.(1 балл) Вычислите значение выражения: $\log_7 98 - \log_7 2$.

5.(1балл) Вычислите значение выражения: $\sqrt[5]{\frac{y^{10}}{32}}$

6.(1балл) Известно, что $\sin \alpha = \frac{3}{5}; 0 < \alpha < \frac{\pi}{2}$. Найдите значение $\cos \alpha$.

7.(1балл) Вычислите $f'(7)$, если $f(x) = -x^3 + x^2$.

8.(1балл) Тело движется по закону: $S(t) = t^3 + 6t + 4$. Найти скорость тела в момент времени равный 2 с.

9.(1балл) Вычислите первообразную функции: $f(x) = 3e^x - \sin x$.

10. (1балл) Для функции $y = 5x^2 - 3x + 1$ определите промежутки возрастания и убывания.

11. (1балл) Решить уравнение: $2^{2x-4} = 4$

12. (1балл) Решить уравнение: $\cos x = 1$.

13.(1балл) Измерения прямоугольного параллелепипеда 8см;12см;18см.Найдите площадь полной поверхности этого параллелепипеда.

14. (1балл) Даны комплексные числа $z_1 = 4 + 18i$, $z_2 = 7 - 19i$, найти $z_1 + z_2$.

15 (1балл) В алфавите 9 букв. Сколько можно построить слов длиной 6 буквы с неповторяющимися буквами.

16. (1балл) Найдите область определения функции: $y = \sqrt{\frac{5x-10}{8-x}}$

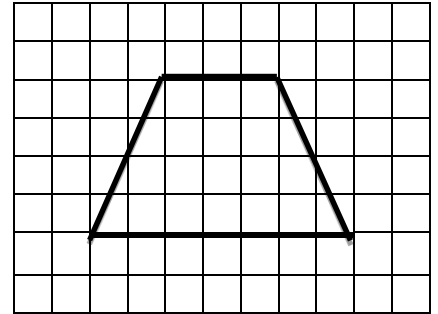
17. (1балл) Прямоугольный треугольник с катетами 6 см и 8 см вращаются вокруг меньшего катета. Вычислите площадь боковой поверхности конуса.

18. (1балл) Решить уравнение: $\sqrt{3x-8} = 11$.

19. (1балл) На клетчатой бумаге с клетками размером 1см × 1см изображена трапеция. Найдите ее площадь в квадратных сантиметрах.

Дополнительная часть

Приведите полное решение на обратной стороне бланка.



20. (3 балла) Решите неравенство: $\log_3(x^2 + 2x) > 1$.

21. (3 балла) Решить систему:
$$\begin{cases} 3^x + 2^{x+y+1} = 5 \\ 3^{x+1} - 2^{x+y} = 1 \end{cases}$$

22. (3 балла) Составьте уравнение касательной к графику функции $f(x) = 6\sqrt{x}$, в точке $x_0 = 9$

23. (3 балла) Решить уравнение: $\operatorname{tg}^2 x - \operatorname{tg} x = 0$

Ключи к экзаменационным материалам

№ задания	Ответы	
	1ВАРИАНТ	2ВАРИАНТ
1	$\frac{3}{7}$	$\frac{5}{11}$
2	2	4
3	22	29,4
4	5	3
5	3	$2x^3$
6	0,8	0,6
7	9	$42x^2 - \frac{1}{x}$
8	13	2
9	$F(x)=e^x + x^2 - x + C$	$F(x)=x^3 - 3x^2 + 2x + C$
10	[1;+∞) возрастает	(-∞;-1] убывает; [-1;+∞) возрастает
11	-2	-1,5
12	$\frac{\pi}{2} + 2\pi n, n \in Z$	$-\frac{\pi}{2} + 2\pi n, n \in Z$
13	160	343
14	8-2i	8-i
15	720	11880
16	[2;5)	[0,5;6)
17	60π	65π
18	15	-1
19	5	15
20	$(-\infty;-3) \cup (5; +\infty)$	$(-1;1) \cup (3; 5)$
21	(4,2;0,8)	(3;2)
22	$y=0,25x+1$	$y=23x-32$
23	$\frac{\pi}{2} + \pi n, n \in Z; 2\pi n, n \in Z$	$-\frac{\pi}{4} + \pi n, n \in Z$
№ задания	Ответы	
	3ВАРИАНТ	4ВАРИАНТ

1	$\frac{3}{5}$	$\frac{2}{3}$
2	3	1
3	41,8	102
4	0,5	2
5	3a	$0,5y^2$
6	$\frac{12}{13}$	0,8
7	60	-133
8	12	18
9	$F(x) = -5\cos x + x^2 + C$	$F(x) = 3e^x + \cos x + C$
10	$(-\infty; 2]$ убывает; $[2; +\infty)$ возрастает	$(-\infty; 0,3]$ убывает; $[0,3; +\infty)$ возрастает
11	2	3
12	$\frac{\pi}{2} + \pi n, n \in \mathbb{Z}$	$2\pi n, n \in \mathbb{Z}$
13	$8\sqrt{3}$	912
14	11-i	11-i
15	6720	60480
16	$[0,5; 6)$	$[2; 8)$
17	12π	80π
18	-15	43
19	13,5	20
20	$(-\infty; -1] \cup [4; +\infty)$	$(-\infty; -3) \cup (1; +\infty)$
21	(2;-1)	(0;1)
22	$y = 0,5x + 2$	$y = x + 9$
23	$\frac{\pi}{2} + \pi k, k \in \mathbb{Z}; (-1)^k + \pi k, k \in \mathbb{Z}$	$\pi k, k \in \mathbb{Z}; \frac{\pi}{4} + \pi k, k \in \mathbb{Z}$

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки студентов к аттестации

3.2.1. Основные электронные издания:

1. Богомолов Н. В., Самойленко П. И. Математика: Учебник для СПО. – 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/matematika-433286#page/1>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Богомолов Н. В. Алгебра и начала анализа: Учеб. пос. для СПО - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/algebra-i-nachala-analiza-428057#page/1>
2. Богомолов Н. В. Геометрия: Учеб. пос. для СПО - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/geometriya-428060#page/1>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по общеобразовательной дисциплине

ООД.04 Иностранный язык

2024г

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	105
2.	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	110
3.	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	114

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Иностранный язык.

В соответствии с учебным планом, дисциплина Иностранный язык изучается в течение четырех семестров. Formой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

КИМ ориентированы на достижение следующих целей:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Содержание учебной дисциплины направлено на формирование различных видов компетенций:

- *лингвистической* — расширение знаний о системе русского и английского языков, совершенствование умения использовать грамматические структуры и языковые средства в соответствии с нормами данного языка, свободное использование приобретенного словарного запаса;
- *социолингвистической* — совершенствование умений в основных видах речевой деятельности (аудировании, говорении, чтении, письме), а также в выборе лингвистической формы и способа языкового выражения, адекватных ситуации общения, целям, намерениям и ролям партнеров по общению;
- *дискурсивной* — развитие способности использовать определенную стратегию и тактику общения для устного и письменного конструирования и интерпретации связных текстов на английском языке по изученной проблематике, в том числе демонстрирующие творческие способности обучающихся;
- *социокультурной* — овладение национально-культурной спецификой страны изучаемого языка и развитие умения строить речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран;
- *социальной* — развитие умения вступать в коммуникацию и поддерживать ее;
- *стратегической* — совершенствование умения компенсировать недостаточность знания языка и опыта общения в иноязычной среде;
- *предметной* — развитие умения использовать знания и навыки, формируемые в рамках дисциплины «Иностранный язык», для решения различных проблем.

Содержание учебной дисциплины «Иностранный язык» делится на основное, которое изучается вне зависимости от профиля профессионального образования, и профессионально направленное, предназначенное для освоения профессий СПО технического профиля профессионального образования.

Основное содержание предполагает формирование у обучающихся совокупности следующих практических умений:

- заполнить анкету/заявление (например, о приеме на курсы, в отряд волонтеров, в летний/зимний молодежный лагерь) с указанием своих фамилии, имени, отчества, даты рождения, почтового и электронного адреса, телефона, места учебы, данных о родителях, своих умениях, навыках, увлечениях и т.п.;

- заполнить анкету/заявление о выдаче документа (например, туристической визы);
- написать энциклопедическую или справочную статью о родном городе по предложенному шаблону;
- составить резюме.

Профессионально ориентированное содержание нацелено на формирование коммуникативной компетенции в деловой и выбранной профессиональной сфере, а также на освоение, повторение и закрепление грамматических и лексических структур, которые наиболее часто используются в деловой и профессиональной речи.

При этом к учебному материалу предъявляются следующие требования:

- аутентичность;
- высокая коммуникативная ценность (употребительность), в том числе в ситуациях делового и профессионального общения;
- познавательность и культуроведческая направленность;
- обеспечение условий обучения, близких к условиям реального общения (мотивированность и целенаправленность, активное взаимодействие, использование вербальных и невербальных средств коммуникации и др.).

Организация образовательного процесса предполагает выполнение индивидуальных проектов, участие обучающихся в ролевых играх, требующих от них проявления различных видов самостоятельной деятельности: исследовательской, творческой, практико-ориентированной и др.

Содержание учебной дисциплины «Иностранный язык» предусматривает освоение текстового и грамматического материала.

Текстовый материал для чтения, аудирования и говорения должен быть информативным; иметь четкую структуру и логику изложения, коммуникативную направленность, воспитательную ценность; соответствовать речевому опыту и интересам обучающихся.

Продолжительность аудиотекста не должна превышать 5 минут при темпе речи 200—250 слогов в минуту.

Коммуникативная направленность обучения обуславливает использование следующих функциональных стилей и типов текстов: **литературно-художественный, научный, научно-популярный, газетно-публицистический, разговорный.**

Отбираемые лексические единицы должны отвечать следующим требованиям:

- обозначать понятия и явления, наиболее часто встречающиеся в литературе различных жанров и разговорной речи;
- включать без эквивалентную лексику, отражающую реалии англоговорящих стран (денежные единицы, географические названия, имена собственные, меры веса, длины, обозначения времени, названия достопримечательностей и др.); наиболее употребительную деловую и профессиональную лексику, в том числе некоторые термины, а также основные речевые и этикетные формулы, используемые в письменной и устной речи в различных ситуациях общения;
- вводиться не изолированно, а в сочетании с другими лексическими единицами.

Грамматический материал включает следующие основные темы.

Имя существительное. Образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний. Существительные исчисляемые и неисчисляемые. Употребление слов *many, much, a lot of, little, a little, few, a few* с существительными.

Артикль. Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом *there + to be*.

Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты *than, as . . . as, not so . . . as*.

Наречие. Образование степеней сравнения. Наречия, обозначающие количество, место, направление.

Предлог. Предлоги времени, места, направления и др.

Местоимение. Местоимения личные, притяжательные, указательные, неопределенные, отрицательные, возвратные, взаимные, относительные, вопросительные.

Имя числительное. Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов. Арифметические действия и вычисления.

Глагол. Глаголы *to be, to have, to do*, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Глаголы правильные и неправильные. Видовременные формы глагола, их образование и функции в действительном и страдательном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Слова — маркеры времени. Обороты *to be going to* и *there + to be* в настоящем, прошедшем и будущем времени. Модальные глаголы и глаголы, выполняющие роль модальных. Модальные глаголы в этикетных формулах и официальной речи (*Can/ may I help you?, Should you have any questions . . . , Should you need any further information . . .* и др.). Инфинитив, его формы. Герундий. Сочетания некоторых глаголов с инфинитивом и герундием (*like, love, hate, enjoy* и др.). Причастия I и II. Сослагательное наклонение.

Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Вопросительные предложения — формулы вежливости (*Could you, please . . . ?, Would you like . . . ?, Shall I . . . ?* и др.).

Условные предложения. Условные предложения I, II и III типов. Условные предложения в официальной речи (*It would be highly appreciated if you could/can . . .* и др.).

Согласование времен. Прямая и косвенная речь.

1.3. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
<p><u>говорение</u></p> <p>У.1.1. Вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;</p> <p>У.1.2 Рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных или прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;</p> <p>У.1.3 Создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации.</p> <p><u>аудирование</u></p> <p>У.2.1 Понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;</p> <p>У.2.2 Понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;</p> <p>У.2.3 Оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней.</p> <p><u>чтение</u></p> <p>У.3.1 Читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи.</p> <p><u>письменная речь</u></p> <p>У.4.1 Описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;</p>	<p>- Умение вести диалог в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах;</p> <p>- Рассуждение на различные темы в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных или прослушанных текстов; описание событий, изложение фактов, умение делать сообщения;</p> <p>- Описание словесного социокультурного портрета своей страны или страны изучаемого языка;</p> <p>- Понимание высказываний на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;</p> <p>- Понимание основного содержания аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на различные темы и извлечение из них необходимой информации;</p> <p>- Определение новизны информации;</p> <p>- Чтение аутентичных текстов разных стилей, используя основные виды чтения в зависимости от коммуникативной задачи.</p> <p>- Описание явлений, событий, изложение фактов в письме личного и делового характера;</p>

<p>У.4.2 Заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка.</p>	<p>- Заполнение различных видов анкет; сообщение сведений о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка.</p>
<p>3.1 Значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения; 3.2. Языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем; 3.3 Новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию; 3.4 Лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения; 3.5 Тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО.</p>	<p>– Знание новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения – Знание языкового материала: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем; – Знание новых значений изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средств и способов выражения модальности; условий, предположений, причин, следствия, побуждения к действию; - Знание лингвострановедческой, страноведческой и социокультурной информации, расширенной за счет новой тематики и проблематики речевого общения; - Знание текстов, построенных на языковом материале повседневного и профессионального общения.</p>

1.4. Критерии оценки знаний и умений

Оценка ответа

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся за работу, выполненную безошибочно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений;

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся за работу, выполненную в полном объеме с недочетами

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся за работу, выполненную не в полном объеме (не менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы);

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся за работу, выполненную не в полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы).

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Контрольная работа за I курс

Вариант 1

I. Вставьте артикли a, an, the, где необходимо. Переведите предложения на русский язык.

- 1.... Lena is ... longest river in ... Siberia.
- 2.What ... fine day it is today!
- 3..This is ... book, ... book is very interesting.
- 4.Do you see ... Sun in ... sky today?
- 5.I went to ... Smirnovs, but they were not at ... home.
- 6.Yuri Gagarin was ... first man to fly over ... Earth in spaceship.
7. In ... summer we live in ... country.
- 8.We cannot live without ... water and ... air.
- 9.Will you have ... glass of ... water?
- 10.He is ... worker by ... profession.

II. Поставьте существительные в форму множественного числа.

Computer , lion, glove , lady , bus , knife , child , boy , sheep , tooth , flower
play , foot, armchair , tomato

III. 1) Образуйте сравнительную и превосходную степень от следующих прилагательных и наречий, переведите исходные слова

Large, hot, bad, happy, slow, slowly, beautiful, active

2) Переведите предложение на русский язык

1. This book is hot so interesting as that one.
2. The more you read, the more you know.

IV. Вставьте глагол to be в нужной форме. Переведите предложение, обращая внимание на оборот <There + to be>

1. There ... a telegram on the table.
2. Soon there ... a new film on.
3. there any lectures? No, there... .
4. There ... some new pupils in our group.
5. There ... no book on the table.

Вариант 2

I. Вставьте артикли a, an, the, где необходимо. Переведите предложения на русский язык.

1. ... Volga is ... longest river in ... Europe.
2. What is ... nearest way to ... Drama Theatre?
3. ... butter and ... cheese are made of ... milk.
4. Will you have ... cup of ... tea?
5. I have ... ten programmers on my TV.
6. My ... brother's ... friend has no ... dog.
7. They have ... party. ... party is ... birthday party.
8. Her son is ... engineer by ... profession.
9. We shall go to ... cinema together with ... our friends.
10. Ivanovs are our ... relatives.

II. Поставьте существительные в форму множественного числа.

Wolf , ox , woman , deer , elephant , monkey , fox , family , goose , butterfly
tram , daddy , man.

III. 1) Образуйте сравнительную и превосходную степень от следующих прилагательных и наречий, переведите исходные слова

Tall, easy, big, nice, good, well, far

2) Переведите предложение на русский язык

1. The more we learn the more we know.
2. The Baltic Sea is not so warm as the Black Sea.

IV. Вставьте глагол to be в нужной форме. Переведите предложение, обращая внимание на оборот <There + to be>

1. There ... much snow last winter.
2. There ... something on the shelf.
3. ... there any telegrams from Moscow? Yes, there ... some.
4. Some years ago there ... many old houses in our street.
5. There ... 7 days in a week.

2.1. Структура и перечень КИМ для дифференцированного зачета

Вопросы и задания	Код
1. Имя существительное. Артикли. Множественное число существительных. Притяжательный падеж существительных.	3.2
2. Имя прилагательное. Степени сравнения прилагательных. Исключения.	
3. Местоимения. Разряды местоимений.	3.2
4. Неопределенные местоимения some, any и их производные. Отрицательное местоимение no и его производные.	3.2
5. Местоимения little и few и местоименные выражения a little и a few.	3.2
6. Числительные. Количественные числительные. Порядковые числительные.	3.2
7. оборот there is/ there are.	
8. Наречия. Степени сравнения наречий. Исключения.	3.2
9. Предлоги. Предлоги места и направления. Предлоги времени. Прочие предлоги.	3.2
10. Основные типы вопросов, используемые в английском языке. Образование. Примеры.	3.2
11. Словообразование. Основные суффиксы существительных. Основные суффиксы прилагательных.	3.2
12. Спряжение глагола to be.	
13. Времена глагола. Настоящее простое время. Настоящее продолженное время. Настоящее завершённое время. Настоящее завершённое длительное время. Образование. Примеры.	3.2
14. Времена глагола. Прошедшее простое время. Прошедшее продолженное время. Прошедшее завершённое время. Прошедшее завершённое длительное время. Образование. Примеры.	3.2, 3.3
15. Времена глагола. Будущее простое время. Будущее продолженное время. Будущее завершённое время. Будущее завершённое длительное время. Образование. Примеры.	3.2, 3.3
16. Согласование времен в главном и придаточном предложении.	
17. Страдательный залог.	
18. Модальные глаголы и их заменители.	3.2, 3.3

19. Сложное дополнение.	
20. Придаточные предложения условия и времени, действие которых относится к будущему.	3.2, 3.3
21. Причастие и герундий. Их отличия.	
22. Условные предложения.	3.2, 3.3
23. Глаголы love, like, enjoy. Употребление. Примеры.	3.2, 3.3
24. Глаголы to go, to do, to play.	3.5
25. Конструкции to be going to и used to+инфинитив.	3.2, 3.3
	3.2, 3.3 3.2, 3.3 3.2, 3.3
	3.2, 3.3
	3.2, 3.3

2.2. Структура и перечень практических заданий для дифференцированного зачета

Вопросы и задания	Код
<i>Темы:</i>	
1. О себе. Моя биография. Мои увлечения. Мое хобби.	У.1.1., У.1.2.
2. Мой рабочий день. Распорядок рабочего дня.	У.1.1., У.1.2
3. Мой выходной день. План проведения выходного дня.	У.1.2., У.1.3
4. Семья. Биографии родителей. Их интересы. Место работы. Роль семьи в обществе.	У.1.1., 3.4
5. Путешествие. Способы путешествий. Цель путешествий. Моя любимая поездка.	У.1.3, 3.1
6. Мой друг. Описание внешности. Его увлечения.	У.1.1., У.1.3
7. Погода в разные времена года в России и Великобритании. Сравнение погодных условий в России и Великобритании.	У.1.3, У.1.1.
8. Великобритания. Географическое положение. История. Города. Традиции.	3.4, У.1.3
9. Лондон как столица Великобритании. Достопримечательности.	3.4, У.1.3
10. Изучение иностранных языков. История. Причина изучения. Важность иностранных языков в мире. Английский язык как международный язык в мире.	У.1.1., 3.1
11. Средства массовой информации. Радио. Телевидение. Газеты. Реклама.	У.4, 3.1
12. Спорт. Здоровый образ жизни. Роль спорта для поддержания здоровья. Виды спорта. Свой любимый вид спорта. Олимпийские игры.	3.4, У.4
13. Москва как столица России. Достопримечательности.	3.4, 3.1
14. Россия. Географическое положение. История. Города. Традиции.	У.1.1, 3.1
15. Книги в нашей жизни. Роль книг в нашей жизни. Мой любимый российский и зарубежный писатель. Вильям Шэкспир и А.С.Пушкин.	У.1.1, У.4
16. Система образования в России.	
17. Система образования в Великобритании.	
18. Моя будущая карьера.	

19. Мой колледж. Месторасположение в городе. Структура и описание колледжа. Специальности в колледже. Мероприятия, проводимые в колледже.	3.4, У.1.3 У.1.3, У.1.1 У.1.1, 3.1
20. Американские праздники. Обычай. Традиции.	
21. Праздники в Великобритании. Британские обычаи и традиции.	
22. Праздники в России. Обычай. Традиции. Мой любимый праздник.	У.1.1., У.1.3 У.1.1., У.1.3
23. Соединенные штаты Америки. Географическое положение. История. Города. Традиции.	У.1.1., У.1.3
24. Интернет в нашей жизни. Роль интернета для молодежи. Структура интернета. Мой любимый сайт.	У.1.2., 3.4
25. Моя квартира. Описание квартиры, в которой я живу. Расположение в городе. Количество комнат. Моя комната.	3.1
26. Экологические проблемы в мире. Защита окружающей среды. Меры предотвращения.	3.4, 3.1 3.4, 3.1
27. Проблемы молодежи. Курение. Наркомания. Способы защиты.	
28. Традиционная одежда в своей стране и в стране изучаемого языка. Сравнение. Моя любимая одежда.	У.1.1., У.1.3
29. Животные. Роль животных в мире. Их местообитание. Домашние животные. Мой любимый питомец.	У.1.2., 3.4
30. Еда в Англии и России. Традиционные блюда в Англии и России. Мое любимое блюдо.	У.1.1., У.1.3 3.4, 3.1 У.1.1., У.1.3

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки студентов к аттестации

3.2.1. Основные электронные издания

1. Аитов В. Ф., Аитова В. М., Кади С. В. Английский язык (A1 – B1+): Учеб. пос. для СПО. – 13-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/angliyskiy-yazyk-a1-v1-437857#page/1>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык+аудиозаписи в ЭБС: Учебник и практикум для СПО. - - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/angliyskiy-yazyk-audiozapisi-v-ebs-433316#page/1>

2. Воробьева С. А., Киселева А. В. Деловой английский для ресторанного бизнеса: Учеб. Пос. для СПО. – 2-е изд., перераб. И доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/delovoy-angliyskiy-yazyk-dlya-restorannogo-biznesa-b1-business-english-for-restaurants-and-catering-438766#page/1>

Приложение 6.5.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по общеобразовательной дисциплине

ООД.05 Информатика

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	117
2.	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	122
3.	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	123

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины Информатика.

В соответствии с учебным планом, дисциплина Информатика изучается в течение двух семестров. Formой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

КИМ ориентированы на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;
- формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- формирование у обучающихся умений применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом ИКТ, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и средств ИКТ при изучении различных учебных предметов;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной, деятельности;
- приобретение обучающимися знаний этических аспектов информационной деятельности и информационных коммуникаций в глобальных сетях; осознание ответственности людей, вовлеченных в создание и использование информационных систем, распространение и использование информации;
- владение информационной культурой, способностью анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий, средств образовательных и социальных коммуникаций.

Освоение содержания учебной дисциплины «Информатика» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**
 - чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;
 - осознание своего места в информационном обществе;
 - готовность и способность к самостоятельной и ответственной творческой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
 - умение использовать достижения современной информатики для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности, самостоятельно формировать новые для себя знания в профессиональной области, используя для этого доступные источники информации;
 - умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в командной работе по решению общих задач, в том числе с использованием современных средств сетевых коммуникаций;
 - умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;
 - умение выбирать грамотное поведение при использовании разнообразных средств информационно-коммуникационных технологий как в профессиональной деятельности, так и в быту;
 - готовность к продолжению образования и повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

- **метапредметных:**

- умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- использование различных видов познавательной деятельности для решения информационных задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- использование различных информационных объектов, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;
- использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- умение анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;
- умение использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

- **предметных:**

- сформированность представлений о роли информации и информационных процессов в окружающем мире;
- владение навыками алгоритмического мышления и понимание методов формального описания алгоритмов, владение знанием основных алгоритмических конструкций, умение анализировать алгоритмы;
- использование готовых прикладных компьютерных программ по профилю подготовки;
- владение способами представления, хранения и обработки данных на компьютере;
- владение компьютерными средствами представления и анализа данных в электронных таблицах;
- сформированность представлений о базах данных и простейших средствах управления ими;
- сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);
- владение типовыми приемами написания программы на алгоритмическом языке для решения стандартной задачи с использованием основных конструкций языка программирования;
- сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;
- понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;
- применение на практике средств защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.

1.5. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
У.1. Оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники.	Оценивание достоверность информации, сопоставляя различные источники
У.2. Распознавать информационные процессы в различных системах;	Распознавание информационные процессы в различных системах
У.3. Использовать готовые информационные модели, оценивать их соответствие реальному объекту и целям моделирования.	Использование информационные модели, умение оценить их соответствие объекту и целям моделирования
У.4. Осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей.	Выбор способа представление информации в соответствии с поставленной задачей.
У.5. Иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий.	Иллюстрирование учебных работ с использованием средств информационных технологий.
У.6. Создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые.	Создание информационных объектов сложной структуры.
У.7. Просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных.	Создание и редактирование, сохранение информации.
У.8. Осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.	Осуществление поиска информации в различных информационных источниках.
У.9. Представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.).	Предоставление числовой информации различными способами
У.10. Соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ;	Соблюдение правил техники безопасности и гигиенических рекомендаций при использовании средств ИКТ
З.1. Различные подходы к определению понятия «информация».	- Знание основных понятий «информаций»;
З.2. Методы измерения количества информации: вероятностный и алфавитный. Знать единицы измерения информации.	- Знание основных методов измерения количества информации.
З.3. Назначение наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей).	- Знание назначение распространенных средств автоматизации информационной деятельности.

3.4. Назначение и виды информационных моделей, описывающих реальные объекты или процессы;	- Знание виды информационных моделей, и их назначение
3.5. Использование алгоритма как способа автоматизации деятельности; назначение и функции операционных систем	- Знание способов автоматизации информационной деятельности, их назначение, функции

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

- Ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- Материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- Ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- Ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»:

- Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- При ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка умений решать расчетные задачи

Оценка «5»:

- В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Оценка «4»:

- В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Оценка «3»:

- В логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

Оценка «2»:

- Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении.

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Структура и перечень КИМ для дифференцированного зачета

Вопросы и задания	Код
1. Информационное общество и информационная культура.	3.1, У.1.
2. Правовая охрана программ и данных.	У.1-10, 3.1
3. Понятие информации. Свойства информации. Представление и	3.1-3.3
кодирование информации с помощью знаковых систем.	У.1-У.10
4. Представление информации с помощью систем счисления.	3.1-3.3
5. Программный принцип обработки данных.	У.1-У.5
6. Алгоритм. Свойства и способы представления алгоритмов. Исполнители	3.1, 3.2
алгоритмов.	У.1-У.9
7. Способы реализации алгоритмов посредством языков программирования.	3.1, У.1-У.4
8. Хранение информации. Накопители на магнитных и оптических дисках.	У.1-У8, 3.1-3.3
Архивация информации.	У.1-У.7, 3.1-3.3
9. Поисковые системы, представленные на российском сегменте интернета.	3.2, У.1-У.10
10. Топология локальных компьютерных систем.	У.1-10, 3.1
11. Аппаратное и программное обеспечение проводных и беспроводных сетей.	3.1-3.3
12. Автоматизированное рабочее место специалиста. Виды	У.1-У.10
автоматизированных систем.	3.1-3.3
13. Назначение, состав и принципы организации типовых	У.1-У.5
автоматизированных систем.	3.1, 3.2
14. Моделирование как метод познания. Формы представления моделей.	У.1-У.9
Формализация.	3.1, У.1-У.4
15. Системный подход в моделировании. Типы информационных моделей.	У.1-У.10
16. Основные этапы разработки моделей на компьютере.	3.1, У.1.
17. Создание и редактирование документов. Различные форматы текстовых	У.1-10, 3.1
файлов.	3.1-3.3
18. Форматирование документа.	У.1-У.10
19. Вставка в документ различных объектов.	3.1-3.3
20. Компьютерные словари и системы машинного перевода текстов.	У.1-У.5
21. Системы оптического распознавания текстов.	3.1, 3.2
22. Структура электронных таблиц. Типы и формат данных.	У.1-У.9
23. Относительные и относительные ссылки. Встроенные математические и	3.1, У.1-У.4
логические функции.	У.1-У8, 3.1-3.3
24. Статистическая обработка данных с помощью электронных таблиц.	У.1-У.7, 3.1-3.3
25. Наглядное представление числовых данных с помощью диаграмм и	3.2, У.1-У.10
графиков.	У.1-10, 3.1
26. Базы данных. Системы управления базами данных. Формы представления	3.1-3.3
данных.	У.1-У.10
27. Растровые и векторные редакторы. Основные приёмы создания	3.1-3.3
изображений.	У.1-У.5
28. Рисунки и графические примитивы на слайдах.	3.1, 3.2
29. Использование анимации в презентациях. Переходы между слайдами.	У.1-У.9
30. Средства создания видеоматериалов на компьютере.	У.1-У.10, 3.1,
31. Назначение систем автоматизированного проектирования.	У.1-У10
32. Локальные и глобальные компьютерные сети.	3.1, У.1.
33. Адресация в Интернете. Протоколы передачи данных.	У.1-10, 3.1
34. Всемирная паутина.	3.1-3.3
35. Электронная коммерция.	У.1-У.10
36. Поиск информации в Интернете.	3.1-3.3
37. Интерактивное общение в Интернете.	У.1-У.10
38. Мультимедиа технологии в Интернете.	
39. Гиперссылки и формы на Web-страницах.	
40. Инструментальные средства создания Web-страниц.	

2.2 Структура и перечень практических заданий для дифференцированного зачета

Задания	Код
<i>Типовые практические задания:</i>	
31. Дискретное представление информации.	У.1-10, 3.1
32. Поиск информации на государственных образовательных порталах.	3.1-3.3
33. Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций. Использование ПО.	У.1-У.10
34. Создание ящика электронной почты и настройка его параметров.	3.1-3.3
35. Создание архива. Извлечение данных из архива.	У.1-У.5
36. Файл как единица хранения информации на компьютере. Атрибуты файла и его объем. Учет объемов при хранении, передаче.	3.1, 3.2
37. Работа с компакт дисками.	У.1-У.9
38. Работа с образовательными информационными ресурсами.	У.1-У.10, 3.1,
39. Браузер. Работа с Интернет – магазином, СМИ, турагентством, библиотекой.	У.1-У10
40. Работа с техническими средствами и информационными ресурсами социально-экономической деятельности.	3.1, У.1.
41. Работа с ПО (инсталляция, обновление)	У.1-10, 3.1
42. Программы переводчики. Возможности систем распознавания текста.	3.1-3.3
43. Моделирование процессов.	У.1-У.10
44. Поиск информации в Интернет, БД.	3.1-3.3
45. АСУ различного назначения.	У.1-У.10
46. Подключение внешних устройств к компьютеру и их настройка.	У.1-10, 3.1
47. Защита информации. Работа с антивирусной программой.	3.1-3.3
48. Гипертекстовое представление информации.	У.1-У.10
49. Формирование запросов для работы с электронными каталогами музеев, библиотек, СМИ и т.п.	У.1-10, 3.1,
50. Работа с сетевыми информационными системами.	3.1, У.1.
51. Комплектация автоматизированного рабочего места.	У.1-10, 3.1
52. Создание компьютерных публикаций на основе готовых шаблонов.	3.1-3.3
53. Работа с электронной таблицей.	У.1-У.10
54. Деловая графика.	3.1-3.3
55. Онлайн конференции, тестирование	У.1-У.10
56. Проверка орфографии и грамматики.	3.1-3.3
57. Исследование на основе готовой модели.	У.1-10, 3.1-3.3
58. Локальная сеть ОУ.	
59. Организация БД.	
60. Создание запросов в БД	

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки студентов к аттестации

3.2.2. Основные электронные издания

1. Новожилов О. П. Информатика: Учебник для СПО. – 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/informatika-427004#page/1>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Гаврилов М. В., Климов В. А. Информатика и информационные технологии: Учебник для СПО. Курс с экзаменом. – 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/informatika-i-informacionnye-tehnologii-433276>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по общеобразовательной дисциплине

ООД.06 Физика

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	126
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	129
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	136

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ФИЗИКА

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Физика.

Физика как наука о наиболее общих законах природы, являясь общеобразовательной дисциплиной, вносит существенный вклад в систему знаний об окружающем мире. Она раскрывает роль науки в экономическом и культурном развитии общества, способствует формированию современного научного мировоззрения. Для решения задач формирования основ научного мировоззрения, развития интеллектуальных способностей и познавательных интересов студентов в процессе изучения физики основное внимание следует уделять не передаче суммы готовых знаний, а знакомству с методами научного познания окружающего мира, постановке проблем, требующих от обучающихся самостоятельной деятельности по их разрешению.

Знание физических законов необходимо для изучения химии, биологии, экологии, ОБЖ.

Курс физики структурируется на основе физических теорий: механика, молекулярная физика, электродинамика, электромагнитные колебания и волны, квантовая физика.

В соответствии с учебным планом, дисциплина Физика изучается в течение двух лет обучения. Formой промежуточной аттестации после двух семестров изучения является экзамен.

КИМ разработаны на основании ППКРС для профессий и ППСЗ для специальностей.

2.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
<p>3.1 смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная;</p> <p>3.2 смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;</p> <p>3.3. смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;</p> <p>3.4. вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.</p>	<p>- Знание основных понятий и законов физики, полное понимание физической сущности.</p> <p>- Знание основ и смысла физических величин.</p> <p>- Знание законов физики и понимание их сущности.</p> <p>Знание роли и вклада российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики.</p>

<p>У.1 описывать и объяснять физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;</p> <p>У.2. отличать гипотезы от научных теорий;</p> <p>У.3 делать выводы на основе экспериментальных данных;</p> <p>У.4 приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;</p> <p>У.5 приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетике, лазеров;</p> <p>У.6 воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.</p> <p>У.7применять полученные знания для решения физических задач*;</p> <p>У.8 определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле*;</p> <p>У.9 измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей*;</p> <p>У.10. использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</p> <ul style="list-style-type: none"> • для обеспечения безопасности жизнедеятельности в процессе использования транспортных средств, бытовых электроприборов, средств радио- и телекоммуникационной связи; 	<p>Умение описывать и объяснять физические явления и свойства тел, применять их на практике.</p> <p>Умение отличать гипотезы от научных теорий.</p> <p>Умение делать выводы на основе экспериментальных данных.</p> <p>Умение приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий.</p> <p>Умение приводить примеры практического использования физических знаний. Применять в новой ситуации при выполнении практических заданий.</p> <p>Умение воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.</p> <p>Умение применять полученные знания для решения физических задач.</p> <p>Умение определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле.</p> <p>Умение измерять ряд физических величин, представляя результаты измерений с учетом их погрешностей.</p> <p>Умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>
---	--

* При изучении физики как профильного учебного предмета.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • оценки влияния на организм человека и другие организмы загрязнения окружающей среды; • рационального природопользования и защиты окружающей среды. | |
|---|--|

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

- ответ полный с обнаружением полного понимания физической сущности рассматриваемых явлений и закономерностей, знанием законов и теорий, умением подтвердить их конкретными примерами, применением в новой ситуации и при выполнении практических заданий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, технически грамотный, точными определениями и истолкованием основных понятий, законов, теорий, правильным определением физических величин, их единиц и способов измерения;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий, допускает одну негрубую ошибку и может исправить ее самостоятельно;
- материал изложен в определенной логической последовательности.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный, но правильно понимается физическая сущность рассматриваемых явлений и закономерностей.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка умений решать расчетные задачи

Оценка «5»:

- в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Оценка «4»:

- в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Оценка «3»:

- в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

Оценка «2»:

- имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении.

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Структура и перечень КИМ для экзамена

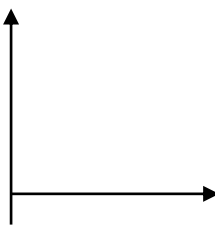
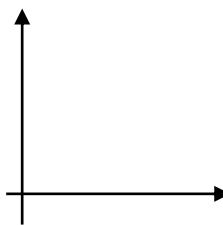

Вопросы и задания	Код
1. Материальность мира.	3.1, У.1
2. Небесная сфера и ее элементы	3.2, У.1
3. Строение солнечной системы	3.1, У.1
4. Принцип относительности Галилея.	3.3, У.7
5. Система отсчета.	3.2, У.1
6. Постулаты Эйнштейна.	3.3, У.7
7. Относительность одновременности.	3.1, У.1
8. Относительность расстояний.	3.1, У.7, У.10
9. Связь массы и энергии.	3.3, У.1
10. Деформация, виды деформации.	3.3, У.1
11. Закон Гука, модуль Юнга.	3.3, У.1
12. Первый закон Ньютона и его учет.	3.3, У.1
13. Второй закон Ньютона и его применение.	3.3, У.7
14. Третий закон Ньютона и его применение.	3.3, У.7
15. Закон всемирного тяготения.	3.3, У.7
16. Вес тела, сила тяжести, невесомость.	3.1, У.1
17. Работа и мощность, формулы, единицы измерений.	3.2, У.2, У.3
18. Энергия; кинетическая и потенциальная энергия.	3.2, У.2, У.3
19. Основные положения МКТ и опытное обоснование.	3.2, У.4
20. Масса и размер молекул.	3.1, У.1
21. Броуновское движение.	3.3, У.7
22. Диффузия.	3.1, У.1
23. Опыт Штерна, распределение молекул по скоростям.	3.3, У.4
24. Длина свободного пробега.	3.1, У.1
25. Идеальный газ. Вывод уравнения Менделеева-Клайперона.	3.4, У.4
26. Идеальный газ. Вывод уравнения Клайперона.	3.4, У.4
27. Температура – мера энергии.	3.1, У.1
28. Понятие температуры, способы ее измерения.	3.1, У.1
29. Термодинамическая шкала температур. Абсолютный ноль.	3.1, У.1
30. Вывод закона Бойля-Мариотта.	3.3, У.7
31. Вывод закона Гей-Люссака.	3.3, У.7
32. Вывод закона Шарля.	3.3, У.7
33. Внутренняя энергия и способы ее изменения.	3.2, У.1, У.4
34. Первое начало термодинамики.	3.3, У.10
35. Тепловые машины КПД тепловых машин.	3.3, У.10
36. Испарение. Насыщенный и не насыщенный пар. Зависимость давления насыщенного пара от давления.	3.2, У.1
37. Кипение. Критическая температура. Зависимость температуры кипения от давления.	3.2, У.1
38. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости.	3.1, У.1
39. Смачивание, капиллярность.	3.1, У.1
40. Кристаллические и аморфные тела.	3.1, У.1
41. Плавление и кристаллизация, зависимость температуры плавления от давления.	3.1, У.5
42. Электризация тел. Элементарный электрический заряд. Виды зарядов и их взаимодействие.	3.1, 3.2, 3.3, У.1, У.4, У.5
43. Закон сохранения электрических зарядов.	3.1, 3.3, У.1, У.7

44. Закон Кулона. Диэлектрическая проницаемость.	3.3, У.1, У.7
45. Электрическое поле. Напряженность.	3.1, 3.2, У.1, У.7
46. Работа электрического поля.	3.1, 3.2, У.1, У.7, У.10
47. Потенциал, разность потенциалов, связь между напряженностью и разность потенциалов.	3.1, 3.2, У.1, У.7, У.10
48. Проводники в электрическом поле.	3.1, У.1, У.5, У.10
49. Диэлектрики в электрическом поле.	3.1, У.1, У.5, У.10
50. Электрическая емкость. Емкость шарового проводника. Единицы емкости.	3.1, У.1, У.5, У.10
51. Конденсатор, емкость конденсатора.	3.1, У.1, У.5, У.10
52. Постоянный электрический ток, сила и плотность тока.	3.1, У.1, У.5, У.10
53. Закон Ома для участка цепи и полной цепи.	3.3, У.7
54. Последовательное и параллельное соединение проводников.	3.2, У.8
55. Сопротивление, зависимость сопротивления от размеров проводника и температуры.	3.1, 3.2, У.7, У.10
56. Работа и мощность электрического тока.	3.1, 3.2, У.5, У.10
57. Ток в металлах.	3.1, 3.4, У.1, У.3, У.4, У.10
58. Ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд.	3.1, У.1, У.3, У.4, У.10
59. Ток в электролитах. Законы электролиза, применение электролиза.	3.1, 3.4, У.1, У.3, У.4, У.10
60. Ток в вакууме. Термоэлектронная эмиссия. Вакуумный диод, триод.	3.1, 3.4, У.1, У.3, У.4, У.10
61. Ток в полупроводниках. Полупроводниковые приборы и их применение.	3.1, У.1, У.3, У.4, У.10
62. Электромагнитная индукция. Законы электромагнитной индукции.	3.1, У.1, У.3, У.4, У.10
63. Электромагнитные колебания. Колебательный контур.	3.1, 3.4, У.1, У.3, У.4, У.10
64. Трансформатор. Передача электроэнергии.	3.1, 3.4, У.1, У.3, У.4, У.10
65. Электромагнитные волны. Изобретение радио.	3.1, 3.4, У.1, У.3, У.4, У.10
66. Развитие взглядов на природу света.	3.1, У.1
67. Закон отражения и преломления света.	3.1, 3.3, У.5, У.8, У.10
68. Дисперсия света.	3.1, 3.4, У.1, У.3, У.4, У.10
69. Виды излучения. Спектры.	3.1, 3.2, У.1, У.4, У.10
70. Шкалы электромагнитных излучений.	3.1, 3.2, У.1, У.2, У.8
71. Фотоэффект и его законы. Применение.	3.1, 3.3, 3.4, У.1, У.5, У.10
72. Строение атома. Постулаты Бора.	3.3, У.2, У.3
73. Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц.	3.1, 3.4, У.1, У.2, У.4

74. Радиоактивность.	3.1, 3.4, У.1, У.2, У.4
75. Строение ядра атома. Изотопы.	3.1, 3.4, У.1, У.2, У.4
76. Цепная ядерная реакция. Термоядерная реакция.	3.1, 3.3, 3.4, У.1, У.6, У.10
77. Биологическое действие радиоактивных излучений.	3.1, У.1, У.10

2.2 Структура и перечень практических и лабораторных работ для экзамена.

Вопросы и задания	Код
Билет № 1 Лабораторная работа «Определение влажности воздуха».	3.1, У.1, У.3
Билет № 2 Задача на применение электромагнитной индукции. Магнитный поток через контур проводника с сопротивлением Z за 2 с изменился на $1,2 \cdot 10^{-3}$ Вб. Найдите силу тока в проводнике, если изменение потока происходило равномерно.	3.2, 3.3, У.7
Билет № 3 Задача на применение уравнения состояния идеального газа. Какой объем замещают 2 моля идеального газа при условиях, соответствующих условиям фотосферы Солнца? Температура фотосферы 6000 К, давление $1,25 \cdot 10^2$ Па.	3.2, 3.3, У.7
Билет № 4 Задача на основное уравнение МКТ. Какое давление на стенки сосудов оказывал бы идеальный газ с концентрацией 100 миллиардов молекул в кубическом миллиметре при средней квадратной скорости движения молекул 1 км/с и массе молекулы $3 \cdot 10^{-27}$ кг?	3.2, 3.3, У.7
Билет № 5 Лабораторная работа «Изменение показателя преломления стекла».	3.1, 3.3, У.3
Билет № 6 Задача на применение первого закона термодинамики. Какое количество теплоты нужно передать идеальному газу в цилиндре под поршнем для того, чтобы внутренняя энергия газа увеличилась на 100 Дж и при этом газ совершил работу 200 Дж?	3.2, 3.3, У.7
Билет № 7 Лабораторная работа «Изменение электрического сопротивления цепи с помощью амперметра и вольтметра».	3.2, 3.3, У.3
Билет № 8 Задача на применение уравнения Эйнштейна для фотоэффекта. Найдите максимальную скорость электронов, освобождаемых при фотоэффекте светом с длиной волны $4 \cdot 10^{-7}$ м с поверхности материала с работой выхода $1,9$ эВ.	3.2, 3.3, У.7
Билет № 9 Задача на применение закона сохранения массового числа и электронного заряда. Определите, какая частица участвует в осуществлении ядерной реакции.	3.2, 3.3, У.7
Билет № 10 Задача на применение закона Ома для полной цепи. К источнику с ЭДС 12 В с внутренним сопротивлением 1 Ом подключен реостат, сопротивление которого 5 Ом. Найдите силу тока.	3.2, 3.3, У.7
Билет № 11 Лабораторная работа. Определение E и внутреннего сопротивления источника тока.	3.2, 3.3, У.3

<p>Билет № 12</p> <p>Задача на применение закона сохранения импульса. Тепловоз массой 130 т приближается со скоростью 2 м/с к неподвижному составу 1170 т. С какой скоростью будет двигаться состав после сцепления с тепловозом?</p>	3.2, 3.3, У.7
<p>Билет № 13</p> <p>Задача на применение закона всемирного тяготения. Рассчитайте массу Солнца, если известно, что Земля, находясь на расстоянии $1,5 \cdot 10^{11}$ м, совершает один оборот вокруг него за 365, 25 сут.</p>	3.2, 3.3, У.7
<p>Билет № 14</p> <p>Задача на применение II закона Ньютона. На невесомой и нерастяжимой нити, перекинутой через блок, подвешены два тела одинаковой массы. К правому телу повесили перегрузок и отпустили. Какое расстояние пройдут тела за 3с, если масса каждого из них $m_1=m_2= 2$кг, а масса перегрузка $m_3=0,2$ кг (трением и массой нити пренебречь).</p>	3.2, 3.3, У.7
<p>Билет № 15</p> <p>Лабораторная работа «Измерение ускорения свободного падения с помощью маятника».</p>	3.1, 3.2, 3.3, У.3
<p>Билет № 16</p> <p>Задача на определение модуля Юнга материала, из которого изготовлена проволока. Медная проволока, площадь сечения которой 2 мм^2, а длина 2 м, при перегрузке в 300 Н удлинилась на 2 мм. Определите модуль упругости меди.</p>	3.2, 3.3, У.7
<p>Билет № 17</p> <p>Задача на капиллярные явления. Спирт поднялся по капиллярной трубке на высоту 55 мм. Найдите диаметр капиллярной трубки.</p>	3.2, 3.3, У.7
<p>Билет № 18</p> <p>Задача на применение формул электрического тока. Нагревательный элемент электрического утюга с напряжением 220 В состоит из медной проволоки длиной 1 м и площадью поперечного сечения $0,01 \text{ мм}^2$. Определите работу электрического тока, которая совершается за 1 с.</p>	3.2, 3.3, У.7
<p>Билет № 19</p> <p>Лабораторная работа «Сборка детекторного радиоприемника».</p>	3.1, 3.2, 3.3, У.3
<p>Билет № 20</p> <p>Задача на расчет сопротивления смешанной цепи. Найти общее сопротивление смешанной цепи, если: $R_1= 1 \text{ Ом}$, $R_2= 2 \text{ Ом}$, $R_3= 3 \text{ Ом}$ $R_4= 4 \text{ Ом}$.</p>	3.2, 3.3, У.7
<p>Билет № 21</p> <p>Задача на применение графиков изопроцессов. По графику процесса, осуществленного с идеальным газом, постройте графики этого процесса в координатных осях P, T и V,T (рис. 1).</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>рис.1</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>рис. 2</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>рис. 3</p> </div> </div>	3.2, 3.3, У.7
<p>Билет № 22</p> <p>Задача на применение формулы Томсона. За одну минуту маятник совершает 120 колебаний. Какова длина маятника? $g= 9.8 \text{ м/с}^2$</p>	3.2, 3.3, У.7

Билет № 23 Задача на определение показателя преломления прозрачной среды. Определите показатель преломления скипидара, если известно, что при угле падения 45° , угол преломления – 30° .	3.2, 3.3, У.7
Билет № 24 * Лабораторная работа «Определение мощности лампочки».	3.1, 3.2, 3.3, У.3
Билет № 25 Задача на определение частоты, периода, амплитуды гармонических колебаний.	3.2, 3.3, У.7
Билет № 26 Лабораторная работа «Расчет общего сопротивления двух последовательно соединенных резисторов».	3.1, 3.2, 3.3, У.3
Билет № 27 Задача на применение закона Джоуля-Ленца.	3.2, 3.3, У.7
Билет № 28 Задача на применение закона Кулона.	3.2, 3.3, У.7
Билет № 29 Задача на определение модуля Юнга.	3.2, 3.3, У.7
Билет № 30 *Лабораторная работа «Определение удельного сопротивления проводника».	3.1, 3.2, 3.3, У.3

Перечень экзаменационных билетов по Физике

Билет № 1

1. Механическое движение. Относительность движения. Виды механического движения.
2. Открытый колебательный контур. Изобретение радио Поповым.
3. *Лабораторная работа «Определение влажности воздуха».

Билет № 2

1. Постулаты Эйнштейна. Специальная теория относительности.
2. Принципы радио - телевизионной связи. Амплитудная модуляция, детектирование.
3. Задача на применение закона электромагнитной индукции.

Билет № 3

1. Законы Ньютона. Закон всемирного тяготения. Вес тела. Невесомость.
2. Электромагнитная природа света.
3. Задача на основное уравнение МКТ.

Билет № 4

1. Импульс тела. Закон сохранения импульса.
2. Дисперсия света. Виды спектров. Спектральные приборы.
3. Задача на уравнение состояния идеального газа. Уравнение Менделеева - Клайперона.

Билет № 5

1. Работа, мощность. Закон сохранения энергии (мех.).
2. Шкала электромагнитных колебаний.
3. * Лабораторная работа «Изменение показателя преломления стекла».

Билет № 6

1. Основное положение МКТ и их опытное обоснование.
2. Фотоэффект. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна.
3. Задача на применение первого закона термодинамики.

Билет № 7

1. Идеальный газ. Основное уравнение МКТ. Температура – мера определения кинетической энергии молекул.
2. Магнитная проницаемость среды.
3. *Лабораторная работа «Изменение электрического сопротивления цепи с помощью амперметра и вольтметра».

Билет № 8

1. Внутренняя энергия и способы ее изменения. 1 Закон термодинамики.
2. Квантовая природа света. Квантовая гипотеза Планка.
3. Задача на применение уравнения Эйнштейна для фотоэффекта.

Билет № 9

1. Агрегатное состояние вещества. Испарение. Понятие об атмосфере Земли и планет
2. Планетарная модель атома. Опыты Резерфорда. Постулаты Бора.
3. Задача на закон радиоактивного распада.

Билет № 10

1. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностное натяжение. Смачивание. Капиллярные явления.
2. Строение ядерного ядра. Ядерные силы. Энергия связи. Дефект масс.
3. Задача на закон Ома для полной цепи.

Билет № 11

1. Кристаллическое состояние вещества. Кристаллические и аморфные тела.
2. Условия возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Плотность тока. Закон Ома для участка цепи.
3. Лабораторная работа. Определение E и внутреннего сопротивления источника тока.

Билет № 12

1. Плавление и кристаллизация. Внутреннее строение Земли и планет.
2. Открытие радиоактивности, α , β - излучения.
3. Задача на применение закона сохранения импульса.

Билет № 13

1. Закон сохранения электрического заряда. Закон Кулона.
2. Термоядерный синтез, условия его существования. Термоядерная энергия.
3. Задача на применение закона всемирного тяготения.

Билет № 14

1. Электрическое поле и его напряженность. Графическое изображение полей.
2. Радиоактивность. Методы регистрации заряженных частиц.
3. Задача на применение II закона Ньютона.

Билет № 15

1. Работа, совершаемая силами электрического поля. Разность потенциалов и напряжение.
2. Распространение колебаний в упругой среде. Продольные, поперечные волны.
3. Лабораторная работа «Измерение ускорения свободного падения с помощью маятника».

Билет № 16

1. Электрическая емкость. Конденсаторы.
2. Строение солнечной системы. Три движения планет.
3. Задача на определение модуля Юнга.

Билет № 17

1. Постоянный электрический ток. Сила тока. Плотность тока.
2. Виды излучений. Спектры. Спектральный анализ.
3. Задача на капиллярные явления.

Билет № 18

1. Закон Ома для полной цепи. ЭДС.
2. Закон всемирного тяготения. Вес тела. Невесомость.
3. Задача на применение формулы работы электрического тока.

Билет № 19

1. Работа и мощность электрического тока. Тепловое действие тока.
2. Уравнение Клайперона - Менделеева. Термодинамическая шкала. Абсолютный нуль.
3. Лабораторная работа «Сборка детекторного радиоприемника».

Билет № 20

1. Основное положение электронной проводимости металлов.
2. Изопроецессы. Применение 1 закона термодинамики к изопроецессам.
3. Задача на расчет сопротивления смешанной цепи.

Билет № 21

1. Электрический ток в электролитах. Закон электролиза.
2. Принцип действия тепловых машин. КПД теплового двигателя.
3. Задача на применение графиков изопроцессов.

Билет № 22

1. Электрический ток в газах. Несамостоятельный и самостоятельный разряды.
2. Законы отражения и преломления света.
3. Задачи на применение формулы Томсона.

Билет № 23

1. Электрический ток в вакууме. Термоэлектронная эмиссия.
2. Открытие позитрона и нейтрона.
3. Задача на определение преломления прозрачной среды.

Билет № 24

1. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимость.
2. Звуковые волны. Скорость звука.
3. * Лабораторная работа «Определение мощности лампочки».

Билет № 25

1. Магнитное поле. Взаимодействие токов.
2. Сила упругости. Закон Гука.
3. Задача на определение частоты, периода, амплитуды гармонических колебаний.

Билет № 26

1. Опыты Фарадея. Закон электромагнитной индукции.
2. Биологическое действие радиоактивных излучений.
3. * Лабораторная работа «Расчет общего сопротивления двух последовательно соединенных резисторов».

Билет № 27

1. Колебательные движения. Уравнение гармонических колебаний.
2. Звуковые волны. Скорость звука.
3. Задача на применение закона Джоуля-Ленца.

Билет № 28

1. Свободные электрические колебания. Колебательный контур.
2. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления.
3. Задача на применение закона Кулона.

Билет № 29

1. Трансформатор. Передача и распределение энергии. Характеристика газов.
2. Понятие материи. Закон сохранения материи.
3. Задача на определение модуля Юнга.

Билет № 30

1. Электромагнитное поле и его распространение в пространстве в виде электромагнитных волн.
2. Характеристика твердого состояния вещества. Тепловое расширение.
3. *Лабораторная работа «Определение удельного сопротивления проводника».

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

1. Кравченко Н. Ю. Физика: Учебник и практикум для СПО. –М.: Юрайт, 2024. -
Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/fizika-434391#page/1>

Интернет-ресурсы

1. metodist.lbz.ru
2. www.alleng.ru/edu/phys.htm
3. fizkaf.narod.ru/links.htm

Приложение 6.7.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по общеобразовательной дисциплине

ООД.07 Химия

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	139
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	142
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	145

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ХИМИЯ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Химия.

Содержание современного курса химии тесно связано не только с задачей получения фундаментального естественно - научного образования, но и с задачей формирования представлений о химии как о необходимой для каждого человека, составляющей. Важной частью общей культуры является широкий набор знаний, которые человек активно использует в быту, в профессиональной деятельности, на протяжении всей жизни. Умение применять полученные теоретические знания на практике может служить критерием оценки уровня культурного развития человека. Поэтому одним из традиционных направлений в преподавании химии является освещение вопросов прикладной направленности. Прикладная направленность химии осуществляется с целью повышения качества химического образования обучающихся, применения их химических знаний к решению задач повседневной практики и в профессиональной деятельности.

В соответствии с учебным планом, дисциплина Химия изучается в течение двух семестров. Формой промежуточной аттестации после двух семестров изучения является экзамен.

КИМ разработаны на основании ППСЗ для специальностей СПО.

2.3. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
<p>У.1. Применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У.2 Использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологических процессов;</p> <p>У.3 Описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства пищевых продуктов;</p> <p>У.4 Проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;</p> <p>У.5 Использовать химическую посуду и оборудование;</p> <p>У.6 Выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и оборудование;</p> <p>У.7 Проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</p> <p>У.8 Выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</p> <p>У.9 Соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Обоснованное применение законов химии в профессиональной деятельности;- Способность оптимизировать технологические процессы, основываясь на свойствах веществ, дисперсных и коллоидных систем;- Способность представить химизм процесса производства пищевых продуктов с помощью уравнений реакций;- Достоверный результат расчета; - Использование химической посуды и оборудования по назначению;- Обоснованный выбор метода проведения химического анализа; - Способность выполнить качественный анализ; - Способность провести количественный анализ с получением достоверного результата; - Умение соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
<p>З.1 Основные понятия и законы химии;</p> <p>З.2 Теоретические основы органической, физической и коллоидной химии;</p> <p>З.3 Понятия химической кинетики и катализа;</p> <p>З.4 Классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p> <p>З.5 Обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов;</p> <p>З.6 Окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</p> <p>З.7 Гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p> <p>З.8 Тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p>	<ul style="list-style-type: none">– Знание основных понятий и законов химии– Знание основ органической, физической и коллоидной химии;– Знание сущности химической кинетики и катализа, в т.ч. факторов на него влияющих;- Знание различных вариантов классификации химических реакций;- Знание сущности химического равновесия и условий его смещения; - Знание сущности окислительно-восстановительных и обменных процессов;- Знание сущности процесса гидролиза и факторов на него влияющих; - Знание основных понятий и законов термохимии;

<p>3.9 Характеристики различных классов органических соединений, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>3.10 Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p> <p>3.11 Дисперсные и коллоидные системы пищевых производств;</p> <p>3.12. Роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>3.13 Основы аналитической химии;</p> <p>3.14 Основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>3.15 Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>3.16 Методы и технику выполнения химических анализов;</p> <p>3.17 Приемы безопасной работы в химической лаборатории.</p>	<p>- Знание общей характеристики и особенностей органических соединений, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>- Знание свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p> <p>- Знание дисперсных и коллоидных систем пищевых производств;</p> <p>- Знание сущности поверхностных явлений и их роли в природных и технологических процессах;</p> <p>- Знание основ аналитической химии;</p> <p>- Знание основных приемов и методов количественного и физико-химического анализа;</p> <p>- Знание назначений и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>- Знание методов и техники выполнения химических анализов;</p> <p>- Знание приёмов безопасной работы в химической лаборатории.</p>
---	---

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка умений решать расчетные задачи

Оценка «5»:

- в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Оценка «4»:

- в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Оценка «3»:

- в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

Оценка «2»:

- имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении.

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Структура и перечень КИМ для экзамена

Вопросы и задания	Код
26. Основные понятия и законы химии.	3.1, У.1
27. Общая характеристика агрегатных состояний вещества.	3.2
28. Газообразное состояние вещества. Идеальные газы. Газовые законы.	3.2, 3.1
29. Жидкое состояние вещества. Свойства жидкостей.	3.2
30. Твёрдое состояние вещества. Кристаллические и аморфные тела. Типы кристаллических решёток.	3.2
31. Тепловые эффекты химических реакций. Закон Гесса. Следствия из закона Гесса.	3.8
32. Общая характеристика растворов. Процесс растворения. Коэффициент растворимости.	3.2
33. Способы выражения состава растворов. Концентрации растворов, доли растворённого вещества. Теплота растворения.	3.2, У.4
34. Свойства разбавленных молекулярных растворов. Диффузия, осмос, давление насыщенного пара, температура кипения и замерзания.	3.2
35. Теория электролитической диссоциации. Константа диссоциации. Реакции ионного обмена.	3.6, 3.7, У.7
36. Степень диссоциации. Классификация электролитов по степени диссоциации.	3.7
37. Классификация химических реакций и закономерности их протекания.	3.4
38. Скорость химических реакций. Факторы, влияющие на скорость.	3.3
39. Виды катализа. Свойства катализатора и его активность.	3.3
40. Ферментативный катализ. Классификация ферментов.	3.3
41. Обратимость химических реакций. Химическое равновесие и условия его смещения.	3.5 3.12
42. Поверхностные явления. Адсорбция и её виды. Влияние различных факторов на адсорбцию.	3.2, 3.10, 3 14, У 2, У 6
43. Очистка коллоидных растворов.	3.2, 3.10, 3.11, 3.14, У 2, У 6
44. Оптические и молекулярно-кинетические свойства коллоидных систем.	3.2, 3.10, 3 11, 3.14, У
45. Устойчивость коллоидных систем. Коагуляция коллоидных зелей.	2, У 6 3.2, 3.10, 3
46. Суспензии, эмульсии, пены, аэрозоли: свойства, применение	14, У 2
47. Жиры: классификация, свойства, применение	3.9, У.3 3.9,
48. Белки: особенности строения, свойства, биологическая роль для организма	У.3
49. Углеводы: классификация, свойства, применение.	3.9, У.3
50. Полимеры: классификация, свойства, применение.	3.9, У.3

2.2 Структура и перечень практических заданий для дифференцированного зачета

Вопросы и задания	Код
<i>Типовые практические задания:</i>	
61. Объём углекислого газа при нормальных условиях равен 10л. Определите объём его (в м ³) при t ⁰ =27 ⁰ С и p=105000Па.	3.1, У.1, У.4
62. Термохимическое уравнение горения алюминия 4Al(т) + 3O ₂ (г) = 2Al ₂ O ₃ (т) + 3164 кДж Сколько теплоты выделится при сгорании 5,4г алюминия?	3.8, У.4 У.4
63. Растворимость Ва(NO ₃) ₂ при 100 ⁰ С равна 34,2г. Определите массовую долю вещества в % в насыщенном растворе.	У.4 3.4, У.4
64. Рассчитать нормальную концентрацию раствора азотной кислоты с массовой долей 30% и плотностью 1,180 г/мл.	
65. Даны вещества: хлороводород, хлорид калия, кислород, этанол. Чем отличаются эти вещества по своему строению и видам связи?	3.5, У.4
66. При восстановлении железа из 100 г оксида железа (III) алюминием выделилось 476,0 кДж. Определите тепловой эффект реакции.	3.7
67. Запишите уравнение ступенчатой диссоциации КН ₂ РО ₄ , К ₂ НРО ₄ .	3.7
68. Составьте уравнения гидролиза следующих солей: Na ₂ CO ₃ , NH ₄ Cl.	3.2
69. Запишите уравнение ступенчатой диссоциации Na ₃ PO ₄ , Al ₂ (SO ₄) ₃ .	
70. Запишите уравнение ступенчатой диссоциации Na ₃ PO ₄ , Al ₂ (SO ₄) ₃ .	У.4
71. Определить концентрацию ионов водорода в растворе, рН которого равен 10.	3.2, У.7
72. При нитровании глицерина массой 27,6г получили тринитроглицерин массой 60г. Определите массовую долю выхода тринитроглицерина от теоретического.	У.4 3.6
73. В какую сторону смещается химическое равновесие при повышении температуры в системе? Ответ пояснить. 2SO ₂ (г) + O ₂ (г) ↔ 2SO ₃ (г) + Q	У.4
74. Вычислите среднюю скорость реакции А+ В = 2С, если начальная концентрация вещества А равна 0,22 моль/л, а через 10с – 0,125 моль/л. Как изменилась за это время концентрация вещества В?	У.4
75. Во сколько раз увеличится скорость реакции при повышении температуры от 150 до 200 ⁰ С, если при повышении температуры на 10 ⁰ С скорость реакции увеличиться в три раза?	
76. Какую массу серной кислоты можно получить из 16т руды, содержащей 16% дисульфида железа FeS ₂ ?	У.4
77. Сколько тонн 98%-ного раствора серной кислоты можно получить из 2,4 т пирита?	
78. Определить влажность образца каменного угля, если масса навески до высушивания равна 3,4425г, после высушивания 3,3210г.	У.4
79. К 200 г раствора, содержащего 24% нитрата калия, добавили 800 мл воды. Определите массовую долю (в процентах) нитрата калия в полученном растворе.	У.4 У.4
	У.4

<p>80. К раствору, содержащему 12,6 г азотной кислоты, добавили раствор, содержащий раствор 7,2 г гидроксида натрия. Сколько соли при этом образуется? Какое вещество останется в избытке? Какова его масса?</p>	<p>У.4 У.4</p>
<p>81. К 500 мл 0,5М раствора гидроксида калия прилили раствор хлорида меди (II). Вычислите массу и количество вещества образовавшегося осадка.</p>	<p>У.4</p>
<p>82. Сколько граммов щавелевой кислоты нужно взять для приготовления 100 мл 0,1н раствора?</p>	<p>У.4</p>
<p>83. Осуществите цепочку превращений Оксид углерода(IV) → крахмал → глюкоза → этанол → бромэтан</p>	<p>У.4</p>
<p>84. Из 1,9298г торфа после прокаливания до постоянной массы получено 0,0015г золы. Какова зольность образца?</p>	<p>У.4</p>
<p>85. Из навески 5,9120г AgNO_3 приготовлено 500 мл раствора. Каков титр этого раствора?</p>	

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

3.2.1. Основные электронные издания

Тупикин Е. И. Химия: Учебник для СПО. В 2 частях. Ч. 2. Органическая химия. – 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт <https://biblio-online.ru/viewer/himiya-v-2-ch-chast-2-organicheskaya-himiya-437573#page/1>

3.2.2. Дополнительные источники

Лебедев Ю. А. Химия: Учебник для СПО. – 2-е изд., перераб. И доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт <https://biblio-online.ru/viewer/himiya-436520#page/1>

Приложение 6.8.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по общеобразовательной дисциплине

ООД.08 Биология

2024г

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	148
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	152
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	159

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

БИОЛОГИЯ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Биология.

Биология как наука о наиболее общих законах природы, являясь общеобразовательной дисциплиной, вносит существенный вклад в систему знаний об окружающем мире. Она раскрывает роль науки в экономическом и культурном развитии общества, способствует формированию современного научного мировоззрения. Для решения задач формирования основ научного мировоззрения, развития интеллектуальных способностей и познавательных интересов студентов в процессе изучения биологии основное внимание следует уделять не передаче суммы готовых знаний, а знакомству с методами научного познания окружающего мира, постановке проблем, требующих от обучающихся самостоятельной деятельности по их разрешению.

Знание биологических законов необходимо для изучения физики, химии экологии, ОБЖ.

Курс биологии структурируется на основе разделов: основы цитологии, размножение организмов, основы генетики и селекции, происхождение и развитие жизни на земле.

В соответствии с учебным планом, учебная дисциплина Биология изучается в течение одного семестра первого курса обучения. Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

2.4. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
3.1 основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности	сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;
3.2 строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем;	владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях живых объектов и экосистем;
3.3 сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере	особенности протекания биологических процессов в живых организмах, основные характеристики естественного и искусственного отбора
3.4 вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки	знание роли и вклада российских и зарубежных ученых, оказавших большое влияние на развитие биологии как науки
3.5 биологическую терминологию и символику	владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой
У.1 объяснять роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно-научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; устойчивость, развитие и смены экосистем; необходимость сохранения многообразия видов;	сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.

У 2. решать элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания и схемы переноса веществ и передачи энергии в экосистемах (цепи питания); описывать особенности видов по морфологическому критерию;	умение решать элементарные биологические задачи; умение составлять схемы скрещивания умение делать выводы на основе экспериментальных данных.
У 3. выявлять приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности;	описание, измерение, проведение наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе
У 4. сравнивать биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать выводы и обобщения на основе сравнения и анализа;	сравнение биологических объектов, химического состава живой и неживой природы
У 5. анализировать и оценивать различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде;	адекватная оценка гипотез, глобальных экологических проблем
У 6. изучать изменения в экосистемах на биологических моделях;	изучение изменений в экосистемах
У 7. находить информацию о биологических объектах в различных источниках (учебниках, справочниках, научно-популярных изданиях, компьютерных базах, ресурсах сети Интернет) и критически ее оценивать;	умение воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

1.3 Критерии оценки знаний и умений

ОЦЕНКА УСТНОГО ОТВЕТА

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученной теории,
- материал изложен в определенной логической последовательности,
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученной теории,
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 2-3 несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный, по наводящим вопросам преподавателя.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые ученик не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

ОЦЕНКА ПИСЬМЕННЫХ РАБОТ
(развернутый ответ на вопрос)

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный, возможна незначительная ошибка.

Оценка «4»:

- ответ неполный или допущено не более 2-х незначительных ошибок.

Оценка «3»:

- работа выполнена не менее, чем на половину, допущена одна существенная ошибка и при этом две-три незначительные.

Оценка «2»:

- работа выполнена меньше, чем на половину или содержит несколько существенных ошибок.

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Структура и перечень КИМ для дифференцированного зачета

	Вопросы и задания	Код
1.	Уровни организации живых организмов.	3.1, У.1
2.	Основные критерии живых систем.	3.2, У.1
3.	Особенности строения прокариотической клетки.	3.2, У.4
4.	Особенности строения эукариотической клетки.	3.2, У.4
5.	Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки.	3.2, У.4
6.	Значение воды для жизнедеятельности клетки.	3.2, У.4
7.	Органические вещества клетки. Белки, особенности строения.	3.2, У.4
8.	Органические вещества клетки. Белки, функции белков.	3.2, У.4
9.	Органические вещества клетки. Углеводы, их классификация.	3.2, У.4
10.	Органические вещества клетки. Углеводы, функции углеводов.	3.2, У.4
11.	Органические вещества клетки. Липиды, их классификация. Воски.	3.2, У.4
12.	Органические вещества клетки. Жиры, их классификация.	3.2, У.4
13.	Функции жиров для жизнедеятельности растительных и животных клеток.	3.2, У.4
14.	Сравнительная характеристика ДНК и РНК.	3.2, У.4
15.	Оболочка клетки, ее строение, функции, сравнительная характеристика оболочки растительной и животной клеток.	3.2, У.4
16.	Ядро, его строение, функции.	3.2, У.4
17.	Цитоплазма, ее строение, функции.	3.2, У.4
18.	Органоиды клетки.	3.2, У.4
19.	Половое размножение. Строение половых клеток.	3.2, У.4
20.	Отличительные особенности мужских и женских половых клеток.	3.2, У.4
21.	Образование половых клеток.	3.2, У.4
22.	Бесполое размножение, его типы.	3.2, У.4
23.	Особенности двойного оплодотворения у растений.	3.2, У.4
24.	Особенности строения АТФ, значение ее для жизнедеятельности клетки.	3.3, У.4
25.	Митоз, фазы, особенности протекания.	3.2, У.4
26.	Мейоз, фазы, особенности протекания.	3.2, У.4
27.	Онтогенез, его этапы.	3.3, У.1
28.	Эмбриональный этап онтогенеза, его стадии.	3.3, У.1
29.	Постэмбриональный этап онтогенеза, его типы.	3.3, У.1
30.	Яйцекладный тип постэмбрионального развития.	3.3, У.1
31.	Внутриутробный тип постэмбрионального развития.	3.3, У.1
32.	Определенный и неопределенный рост организмов.	3.3, У.1
33.	Влияние алкоголя и табака на внутриутробное развитие человека.	3.3, У.1, У.6
34.	Основные понятия генетики.	3.5, У.10
35.	Условные обозначения генетики.	3.1, 3.4, 3.5, У.1, У.2, У.7
36.	Моногибридное скрещивание.	3.1, 3.4, 3.5, У.1, У.2, У.7
37.	Неполное доминирование генов.	3.1, 3.4, 3.5, У.1, У.2, У.7
38.	Дигибридное скрещивание.	3.1, 3.4, 3.5, У.1, У.2, У.7
39.	Сцепленное наследование генов.	3.1, 3.4, 3.5, У.1, У.2, У.7

40.	Тригибридное скрещивание.	3.1, 3.4,3.5, У.1, У.2, У.7
41.	Генетика пола. Сцепленное с полом наследование.	3.1, 3.4,3.5, У.1, У.2, У.7,
42.	Методы изучения наследственности человека.	3.1, 3.4,3.5, У.1, У.2, У.5, У.7
43.	Наследственные заболевания человека.	3.1, 3.3, У.1, У.6, У.7
44.	Мутации, их типы, причины возникновения.	3.1, 3.3, У.1, У.3, У.7
45.	Значение мутаций для эволюции.	3.1, 3.3, У.1, У.3, У.7

2.2 Перечень задач для дифференцированного зачета

	Вопросы и задания	Код
1.	Написать возможные типы гамет, продуцируемых организмами со следующими генотипами: AABb, CcDd, EeFf, gghh (гены наследуются независимо).	3.1, 3.5, У.2
2.	У кошек черная шерсть доминирует над белой, а длинная над короткой. Скрестили белую, короткошерстную кошку с дигетерозиготным черным, длинношерстным самцом. Какая часть потомков будет иметь белую гладкую шерсть.	3.1, 3.5, У.2
3.	У человека отсутствие малых коренных зубов и шестипалость являются доминантными по отношению к норме. Мужчина с шестипалостью и отсутствием малых коренных зубов, гетерозиготный по обоим вышеупомянутым признакам вступает в брак с женщиной нормальной по этим признакам. А) Сколько типов гамет у женщины? Б) Какова вероятность (в %) рождения в семье ребенка, который унаследует обе аномалии отца? В) Сколько разных фенотипов среди детей в этой семье? Г) Какова вероятность (в %) рождения в семье здорового ребенка? Д) Сколько разных генотипов может быть среди детей?	3.1, 3.5, У.2
4.	У морских свинок черная шерсть доминирует над белой, а курчавая над гладкой. Скрестили белую, гладкую свинку с гетерозиготным черным, курчавым самцом. Какая часть потомков будет иметь белую гладкую шерсть.	3.1, 3.5, У.2
5.	У свиней черная щетина рецессивна по отношению к белой, а длинные уши доминируют над нормальными. Скрестили свинку черную с нормальными ушами с белым хряком с длинными ушами, который гетерозиготен по обоим признакам. Какова вероятность в % получения черного поросенка с длинными ушами.	3.1, 3.5, У.2
6.	У человека шестипалость и гипертония – доминантны, а пятипалость и нормальное давление – рецессивны. Мужчина с шестипалостью вступил в брак с женщиной у которой гипертония, но у них родился здоровый сын. А) Сколько типов гамет образуется у мужчины? Б) Сколько типов гамет образуется у мужа дочери? В) Какова вероятность (в %) рождения ребёнка с одной аномалией? Г) Какова вероятность (в %) рождения ребёнка с двумя аномалиями? Д) Какова вероятность (в %) рождения здорового ребёнка?	3.1, 3.5, У.2
7.	У морских свинок ген черной окраски шерсти W доминирует над аллелем w, обуславливающим белую окраску. Короткошерстность определяется доминантным геном L, а длинношерстность его рецессивным аллелем l. Гены	3.1, 3.5, У.2

	окраски и длины шерсти наследуются независимо. Гомозиготное черное короткошерстное животное было скрещено с гомозиготным белым длинношерстным. Какое потомство получится от возвратного скрещивания свинок из F1 с родительской особью?	
8.	У человека отсутствие коренных зубов доминирует над их наличием, а полидактилия доминирует над нормальным числом пальцев. В брак вступили женщина с отсутствием коренных зубов и мужчина имеющий полидактилию. В семье родился ребенок, не имеющий указанных аномалий. А) Какова вероятность (в %) рождения в семье ребенка, имеющего одну аномалию? Б) Какова вероятность (в %) рождения в семье ребенка, который будет иметь обе аномалии? В) Сколько разных фенотипов среди детей в этой семье? Г) Какова вероятность (в %) рождения в семье ребенка похожего на отца? Д) Сколько разных генотипов может быть среди детей?	3.1, 3.5, У.2
9.	У кур пестрая окраска оперения доминирует над серой, а голые ноги рецессивны по отношению к оперенным. Какое потомство получится в % от скрещивания пестрой курицы с оперенными ногами с петухом серым с голыми ногами. Известно, что курица была потомком серой курицы.	3.1, 3.5, У.2
10.	У собак висячие уши доминируют над стоячими, а коричневая шерсть над белой. От скрещивания чистопородных собак с висячим ушами с коричневой шерстью с чистопородными собаками, имеющими стоячие уши и белую окраску, получили гибридов F1. Гибриды F1 были скрещены с собаками, имеющими стоячие уши и белую окраску. Получили 26 щенят F2. А) Сколько типов гамет у самца? Б) Какова вероятность рождения в F2 щенка, с генотипом отца? В) Сколько разных фенотипов среди щенков? Г) Какова вероятность рождения в F2 гомозиготных щенков? Д) Сколько разных генотипов может быть среди щенков?	3.1, 3.5, У.2
11.	У человека веснушки – доминируют над отсутствием их, а рыжие волосы рецессивны по отношению к русым. В семье оба родителя имеют веснушки и русые волосы, а у их дочери нет веснушек и рыжие волосы. А) Какова вероятность (в %) рождения в семье ребенка с русыми волосами? Б) Какова вероятность (в частях) рождения в семье ребенка с веснушками? В) Сколько разных фенотипов среди детей в этой семье? Г) Какова вероятность (в %) рождения в семье ребенка без веснушек, рыжего? Д) Сколько разных генотипов может быть среди детей?	3.1, 3.5, У.2
12.	2. У попугаев волнистое оперение доминирует над гладкой, а разноцветная окраска над зеленой. Скрестили гетерозиготную самку попугая с волнистым оперением и разноцветной окраской и самца попугая с гладким оперением с зеленой окраской. Какая часть волнистых потомков гомозиготна?	3.1, 3.5, У.2
13.	Короткая шерсть рецессивна, длинная доминантна, рыжая доминантна над серой. Гетерозиготная длинношерстная, рыжая кошка скрещена с короткошерстным, серым котом. Определите генотипы всех животных.	3.1, 3.5, У.2
13.	У человека ген гипертонии доминирует по отношению к нормальному давлению, а близорукость над нормальным зрением. В семье оба супруга страдают гипертонией и близорукости, но их дочь здорова. А) Сколько типов гамет образуется у дочери? Б) Какова вероятность (в %) рождения у этой супружеской пары ребёнка с гетерозиготными генами? В) Сколько разных генотипов среди детей этой семьи? Г) Какова вероятность (в %) рождения у этой супружеской пары ребёнка с гипертонией?	3.1, 3.5, У.2

	Д) Какова вероятность (в %) рождения у этой супружеской пары ребёнка с гипертонией и близоруким?	
14.	Кареглазый мужчина с прямым носом женился на голубоглазой женщине с курносый носом. Ребенок у них родился кареглазым с курносый носом. Определите генотипы всех упомянутых лиц. Ген, определяющий карий цвет глаз, доминирует. Прямой нос доминирует над курносый.	3.1, 3.5, У.2
15.	У кур хохлатость доминирует над простым гребнем, а цветное оперение над черным. Скрестили гетерозиготную хохлатую курицу с цветным оперением с гомозиготным петухом с простым гребнем и черным. А) Какова вероятность (в %) рождения цыпленка с цветным оперением? Б) Какова вероятность (в %) рождения цыпленка без хохла? В) Сколько разных фенотипов среди цыплят? Г) Какова вероятность (в %) рождения цыпленка с хохлом, черным? Д) Сколько разных генотипов может быть среди цыплят?	3.1, 3.5, У.2
16.	У человека ген длинных ресниц доминирует по отношению к коротким ресницам, а свободная мочка уха над несвободной. Женщина с длинными ресницами, свободной мочкой уха у отца которой ресницы были короткими, а мочка уха не свободной вышла замуж за мужчину с короткими ресницами и не свободной мочкой уха. А) Сколько типов гамет образуется у женщины? Б) Какова вероятность (в %) рождения ребёнка с длинными ресницами и свободной мочкой уха? В) Сколько разных генотипов среди детей этой семьи? Г) Какова вероятность (в %) рождения ребёнка с короткими ресницами? Д) Какова вероятность (в %) рождения ребёнка с не свободной мочкой уха?	3.1, 3.5, У.2
17.	У человека веснушки доминантны над их отсутствием, а черные волосы над русыми. Какие могут родиться дети в этой семье, если мать имеет веснушки и русые волосы, а её родители не имеют веснушек, вышла замуж за мужчину без веснушек с черными волосами?	3.1, 3.5, У.2
18.	У гусей красные лапы доминируют над желтыми, а бугорок на клюве над его отсутствием. Гетерозиготного гуся с красными лапами с бугорком скрестили с гусихой с желтыми лапами без бугорка на клюве. А) Сколько типов гамет образуется у гуся? Б) Какова вероятность (в частях) рождения гусенка с красными лапами? В) Какова вероятность (в %) рождения гусенка с желтыми лапами, без бугорка? Г) Какова вероятность (в %) рождения гусенка с бугорком? Д) Сколько разных генотипов может быть среди гусят?	3.1, 3.5, У.2
19.	Красная масть рецессивная по отношению к черной, а безрогость доминирует над рогатостью. Красная, рогатая корова от скрещивания с гетерозиготным черным, безрогим быком принесла красного, рогатого теленка. Каковы генотипы всех животных?	3.1, 3.5, У.2
20.	У томата красная окраска плода доминирует над оранжевой, а отсутствие ворсинок - над их наличием. Красный сорт с ворсинками скрестили с оранжевым сортом без ворсинок. Получили гибридов F1. Их скрестили между собой. В F2 получилось 420 гибридов. А) Сколько разных генотипов среди растений F2? Б) Сколько получилось в F2 гомозиготных оранжевых растений? В) Сколько разных фенотипов получилось в F1? Г) Сколько получилось в F2 красных растений с ворсинками? Д) Сколько растений в F2 с ворсинками?	3.1, 3.5, У.2
21.	У кошек длинная шерсть рецессивная по отношению к короткой, а отсутствие кисточки на хвосте доминирует над наличием кисточки. Длинношерстная кошка с кисточкой на хвосте от скрещивания с короткошерстным котом без	3.1, 3.5, У.2

	кисточки принесла 3 – х котят: 2 из них - короткошерстные без кисточки на хвосте, один длинношерстный с кисточкой. Каковы генотипы всех животных?	
22.	У кукурузы темная окраска доминирует над светлой а удлиненная форма над круглой. Темный, удлиненный гомозиготный сорт скрестили со светлым, круглый сортом. Получили 56 гибридов F1. Их скрестили с растениями со светлой окраской. В F2 получилось 532 гибридов. А) Сколько разных генотипов среди растений F2? Б) Сколько получилось в F2 растений со светлой окраской? В) Сколько получилось в F1 темных с удлиненной формой растений? Г) Сколько разных генотипов в F1? Д) Сколько в F2 гетерозиготных особей?	3.1, 3.5, У.2
23.	У дрозофилы серая окраска тела и наличие щетинок – доминантные признаки, которые наследуются независимо. Какое потомство следует ожидать от скрещивания желтой самки без щетинок с гетерозиготным по обоим признакам самцом?	3.1, 3.5, У.2
24.	Карий цвет глаз доминирует над голубыми, а округлые брови над дугообразными. Мужчина кареглазый с дуговидными бровями женился на голубоглазой женщине с округлыми бровями, у отца которой были дугообразные брови. Какие будут дети в этой семье?	3.1, 3.5, У.2
25.	У овса раннеспелость доминирует над позднеспелостью, а опушенность над гладкостью. Скрестили растения раннеспелого, опушенного сорта с позднеспелым, гладким. Получили гибриды F1 150 штук, все раннеспелые, опушенные. Гибриды F1 снова скрестили с растениями позднеспелого, гладкого сорта и получили 464 растения F2. А) Сколько типов гамет образует гибрид F1? Б) Сколько гетерозиготных растений в F1? В) Сколько в F2 позднеспелых, опушенных растений? Г) Сколько в F2 образуется гомозиготных растений? Д) Сколько разных генотипов может быть среди гибридов F2?	3.1, 3.5, У.2
26.	У супругов с римским носом и карими глазами родился ребенок с прямым носом, зеленоглазым. Как это можно объяснить генетически, если римский нос доминантен над прямым, а карие глаза над зелеными.	3.1, 3.5, У.2
27.	У коров комолость доминирует над рогатостью, а черная окраска шерсти над рыжей. Эти признаки наследуются независимо. От скрещивания рыжих рогатых коров с черным комолым быком было получено 84 теленка. Известно, что бык был потомком рыжей коровы и рогатого быка. 1. Сколько телят данного скрещивания по фенотипу похожи на быка отца (теоретически) ? 2. Сколько разных генотипов среди телят? 3. Сколько от такого скрещивания получилось рыжих телят (теоретически)? 4. Сколько телят от такого скрещивания полностью гомозиготны (теоретически)? 5. Сколько телят от такого скрещивания будет иметь генотип коров матерей (теоретически)?	3.1, 3.5, У.2
28.	У крупного рогатого скота ген безрогости доминирует над рогатостью, белая окраска над черной. Какой результат можно ожидать от скрещивания гетерозиготного безрогого белого быка с рогатой, черной коровой.	3.1, 3.5, У.2
29.	У дрозофилы серый цвет тела доминирует над черным, а черные глаза над коричневыми. Скрестили породу дрозофил с серым телом и черными глазами с породой, имеющей черное тело и коричневые глаза. Полученные гибриды скрестили с породой, имеющей черное тело и коричневые глаза и получили 240 растений F2. А) Сколько в F2 г мух с черным телом и черными глазами? Б) Сколько разных генотипов в F2?	3.1, 3.5, У.2

	<p>В) Сколько в F1 гетерозиготных мух?</p> <p>Г) Сколько в F2 образуется серых мух с черными глазами?</p> <p>Д) Сколько в F2 образуется мух с коричневыми глазами?</p>	
30.	<p>Мужчина и женщина, больные сахарным диабетом, оба сероглазые вступили в брак и обеспокоены вопросом: не будет ли у их ребенка аналогичного заболевания? Что им ответит генетик, если известно, что ген, обуславливающий данное заболевание, доминантен по отношению к гену нормального состояния, а серые глаза доминируют над синими. Родители обоих супругов не страдали сахарным диабетом и были сероглазыми.</p>	3.1, 3.5, У.2
31.	<p>Белая окраска цветков гороха доминирует над фиолетовой, а округлые листья над удлиненными. Скрестили растение белое с округлыми листьями, который был потомком растения фиолетового с удлиненными листьями с растением с фиолетовыми цветками с удлиненными листьями. Получили гибриды F1 464.</p> <p>А) Сколько в F1 образуется гомозиготных растений?</p> <p>Б) Сколько разных фенотипов в F1?</p> <p>В) Сколько в F1 растений фиолетовых с округлыми листьями?</p> <p>Г) Сколько в F1 образуется гетерозиготных растений?</p> <p>Д) Сколько разных генотипов может быть среди гибридов F1?</p>	3.1, 3.5, У.2
32.	<p>В семье у супругов с нормальной пигментацией кожи и нормальным давлением родился ребенок альбинос и гипотоник. Как это можно объяснить генетически, если нормальная пигментация кожи доминирует над альбинизмом, а нормальное давление над гипотонией.</p>	3.1, 3.5, У.2
33.	<p>У кукурузы высокий рост доминирует над карликовым, а желтая метелка над оранжевой. Высокий гомозиготный сорт с желтой метелкой скрестили с карликовым сортом с оранжевой метелкой. Получили 80 гибридов F1.</p> <p>А) Сколько разных генотипов среди растений F1?</p> <p>Б) Сколько получилось растений высокого роста?</p> <p>В) Сколько разных фенотипов получилось в F1?</p> <p>Г) Сколько получилось растений карликовых с желтой метелкой?</p> <p>Д) Сколько в F1 гетерозиготных особей?</p>	3.1, 3.5, У.2
34.	<p>У человека длинные ресницы доминируют над короткими, а округлая форма ногтей над трапециевидной. Мужчина с короткими ресницами и трапециевидными ногтями женился на женщине с длинными ресницами с округлыми ногтями. Отец женщины имел короткие ресницы. Определите генотипы.</p>	3.1, 3.5, У.2
35.	<p>У томата круглая форма плода доминирует над удлиненной, а желтые плоды над оранжевыми. Круглый сорт с оранжевыми плодами скрестили с удлиненным сортом с желтыми плодами. Получили 200 гибридов F1.</p> <p>А) Сколько разных генотипов среди растений F1?</p> <p>Б) Сколько получилось в F1 гомозиготных удлиненных растений?</p> <p>В) Сколько разных фенотипов получилось в F1?</p> <p>Г) Сколько получилось в F1 удлиненных желтых растений?</p> <p>Д) Сколько круглоплодных растений в F2?</p>	3.1, 3.5, У.2
36.	<p>У человека праворукость доминирует над леворукостью, а карий цвет глаз – над голубым. В брак вступает кареглазый мужчина-правша, мать которого была голубоглазой левшой, и голубоглазая женщина-правша, отец которой был левшой.</p> <p>1) Сколько разных фенотипов может быть у их детей?</p> <p>2) Сколько разных генотипов может быть среди их детей?</p> <p>3) Какова вероятность (%) того, что у этой пары родится ребенок-левша?</p>	3.1, 3.5, У.2
37.	<p>При скрещивании двух сортов томата с красными шаровидными и желтыми грушевидными плодами в первом поколении все плоды красные, шаровидные. Определите генотипы родителей, гибридов первого поколения, соотношение фенотипов второго поколения.</p>	3.1, 3.5, У.2

38.	1. Голубоглазый правша, отец которого был левшой, женился на кареглазой левше из семьи, все члены которой в течение нескольких поколений имели карие глаза. Какое потомство следует ожидать от этого брака?	3.1, 3.5, У.2
39.	Если женщина с веснушками (Д) и курчавыми волосами (Д), отец которой не имел веснушек и имел прямые волосы, выходит замуж за мужчину с веснушками и прямыми волосами (оба его родителя имели такие же признаки), то какие дети у них могут быть?	3.1, 3.5, У.2
40.	Кареглазый правша женится на голубоглазой правше. Их первый ребенок правша и имеет голубые глаза. Какова вероятность рождения второго ребенка с таким же сочетанием признаков?	3.1, 3.5, У.2
41.	Черная окраска шерсти и висячее ухо у собак доминируют над коричневой окраской и стоячим ухом. Скрещивались чистопородные черные собаки с висячими ушами с собаками, имеющими коричневую окраску шерсти и стоячие уши. Гибриды скрещивались между собой. 1) Какая часть щенков F2 фенотипически должна быть похожа на гибрид F1? 2) Какая часть гибридов F2 должна быть полностью гомозиготна? 3) Какая часть щенков F2 должна быть с генотипом, подобным генотипу гибридов F1?	3.1, 3.5, У.2
42.	Черная окраска у кошек доминирует над палевой, а короткая шерсть – над длинной. Скрещивались чистопородные персидские кошки (черные длинношерстные) с сиамскими (палевые короткошерстные). Полученные гибриды скрещивались между собой. 1) Какова вероятность (%) получения в F2 чистопородного сиамского котенка? 2) Какова вероятность (%) получения в F2 котенка, фенотипически похожего на персидского? 3) Какова вероятность (%) получения в F2 длинношерстного палевого котенка?	3.1, 3.5, У.2
43.	У человека темные волосы и большие глаза являются доминантными признаками. В брак вступили светловолосая женщина с большими глазами и черноволосый мужчина с маленькими глазами. У них родилось четверо детей. Среди них ребенок со светлыми волосами и маленькими глазами. Сколько разных генотипов у детей в этой семье? Какова вероятность рождения ребёнка с черными волосами и большими глазами?	3.1, 3.5, У.2

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Литература

Основные источники

1. Биология: Учебник и практикум для СПО./Под ред. Ярыгина В.Н. – М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/biologiya-433339#page/1>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по общеобразовательной дисциплине

ООД.09 История

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	162
2.	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	166
3.	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	173

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины История. В соответствии с учебным планом дисциплина История изучается в течение двух семестров. Формой промежуточной аттестации является экзамен.

КИМ ориентированы на достижение следующих целей:

- формирование у молодого поколения исторических ориентиров самоидентификации в современном мире, гражданской идентичности личности;
- формирование понимания истории как процесса эволюции общества, цивилизации и истории как науки;
- усвоение интегративной системы знаний об истории человечества при особом внимании к месту и роли России во всемирно-историческом процессе;
- развитие способности у обучающихся осмысливать важнейшие исторические события, процессы и явления;
- формирование у обучающихся системы базовых национальных ценностей на основе осмысления общественного развития, осознания уникальности каждой личности, раскрывающейся полностью только в обществе и через общество;
- воспитание обучающихся в духе патриотизма, уважения к истории своего Отечества как единого многонационального государства, построенного на основе равенства всех народов России.

Освоение содержания учебной дисциплины «История» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• личностных:

- ✓ сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);
- ✓ становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- ✓ готовность к служению Отечеству, его защите;
- ✓ сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- ✓ сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- ✓ толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

• метапредметных:

- ✓ умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;
- ✓ умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
- ✓ владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- ✓ готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках исторической информации, критически ее оценивать и интерпретировать;
- ✓ умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- ✓ умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
- **предметных:**
 - ✓ сформированность представлений о современной исторической науке, ее специфике, методах исторического познания и роли в решении задач прогрессивного развития России в глобальном мире;
 - ✓ владение комплексом знаний об истории России и человечества в целом, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
 - ✓ сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
 - ✓ владение навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
 - ✓ сформированность умений вести диалог, обосновывать свою точку зрения в дискуссии по исторической тематике.

2.5. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений и знаний:

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
У.1. Анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд)	-Способность анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);
У.2. Различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;	-Способность различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;
У.3. Устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;	- Способность устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;
У.4. Представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии;	-Способность излагать результаты изучения исторического материала в форме конспекта, реферата, рецензии;
У.5. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности; соотнесения своих действий и поступков окружающих с исторически возникшими формами социального поведения; осознание себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.	-Способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни
З.1 Основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории	– Знание основных фактов, процессов и явлений, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории
З.2 Периодизацию всемирной и отечественной истории	– Знание периодизации всемирной и отечественной истории
З.3 Современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории	– Знание современных версий и трактовок важнейших проблем отечественной и всемирной истории;
З.4. Особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе	- Знание особенностей исторического пути России, ее роль в мировом сообществе
З.5 Основные исторические термины и даты	- Знание основных исторических терминов и дат

2.6. Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

- Ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- Материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- Ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- Ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»:

- Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- При ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка умений выполнять тестовые задания по истории

Оценка «5»:

- Не более 2 ошибок.

Оценка «4»:

- Не более 6 ошибок.

Оценка «3»:

- Не более 12 ошибок.

Оценка «2»:

- 13 ошибок и более.

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Структура и перечень вопросов для экзамена

Вопросы и задания	Код
1. Историческое знание, его достоверность и источники.	У.2, 3.1,3.2,3.5
2.Первобытный мир и зарождение цивилизации.	У.2,3.1,3.2,3.3
3.Ранние цивилизации, их отличительные черты.	У.1,У.3,3.1,3.2
4.Расцвет цивилизации бронзового века и железный век Востока.	У.1,У.3,3.1,3.4,3.5
5. Особенности развития Античной цивилизации.	
6.Особенности развития цивилизаций Востока в Средние века.	У.1,У.3,3.2,3.4
7.Становление западноевропейской средневековой цивилизации.	У.1,У.3,3.2,3.4
8.Восточные славяне в 7-8 веках.	
9. Этапы рождение Киевской Руси.	У.1,У.2,3.2,3.4,3.5
10.Древняя Русь в эпоху политической раздробленности.	
11.Борьба Руси с иноземными завоевателями.	У.1,У.3,3.2,3.4,3.5
12.Русь на пути к возрождению.	У.1,У.3,3.2,3.4,3.5
13. Социальная структура русского общества.	У.1,У.3,3.2,3.4,3.5
14.Россия в период правления Ивана Грозного.	У.1,У.3,3.2,3.4,3.5
15.Смута в России начала 17 века. Причины ,итоги.	У.1,У.3,3.2,3.4,3.5
16.Россия в середине и второй половине 17 века.	У.1,У.3,3.2,3.4,3.5
17.Запад и Восток в 16-17 веках.	У.1,У.3,3.2,3.4,3.5
18.Переход к индустриальной цивилизации.	У.1,У.3,3.2,3.4,3.5
19.Эволюция системы международных отношений в раннее Новое время.	У.1,У.3,3.2,3.4,3.5
20. Научная революция и изменения в образе жизни в раннее Новое время.	У.1,У.3,3.2,3.4,3.5
21.Европа в 17 веке. Новации в хозяйствовании, образе жизни и социальных нормах.	У.1,У.3,3.2,3.4,3.5
22. Революции 18 века и их значение для утверждения индустриального общества.	У.1,У.3,3.2,3.4,3.5
23. Россия в период реформ Петра 1.	У.1,У.3,3.2,3.4,3.5
24.Внутренняя и внешняя политика преемников Петра 1 (1725-1762).	У.1,У.3,3.2,3.4,3.5
25. «Посвященный абсолютизм» Екатерины 2.Историческое значение.	У.1,У.3,3.2,3.4,3.5
26. Развитие капиталистических отношений и социальной структуры индустриального общества в 19 веке.	У.1,У.3,3.2,3.4,3.5
27. Россия в первой половине 19 столетия.	У.1,У.2,У.3,3.2,3.4,3.5
28. Власть и реформы в первой половине 19 века.	У.1,У.2,У.3,3.2,3.4,3.5
29.Внешняя политика Александра 1 и Николая 1.	У.1,У.2,У.3,3.2,3.4,3.5
30.Интеллектуальная и художественная жизнь России первой половины 19 века.	
31.Россия в эпоху великих реформ Александра 2.	У.1,У.2,У.3,3.2,3.4,3.5
32.Консервативный курс Александра 3.	У.1,У.2,У.3,3.2,3.4,3.5
33. Россия в системе международных отношений второй половины 19 века.	У.1,У.2,У.3,3.2,3.4,3.5
34.Общественная жизнь России в начале 20 века.	У.1,У.2,У.3,3.2,3.4,3.5
35. Международные отношения в начале 20 века.	У.1,У.2,У.3,3.2,3.4,3.5
36.Истоки и причины Первой мировой войны.	У.1,У.2,У.3,3.2,3.4,3.5
37.Февральская революция в России причины, ход и результат.	У.1,У.2,У.3,3.2,3.4,3.5
38.Гражданская война причины, политические программы сторон.	У.1,У.2,У.3,3.2,3.4,3.5
39.Кризис «военного коммунизма». Новая экономическая политика.	У.1,У.2,У.3,3.2,3.4,3.5

40. Развитие экономики СССР в конце 20-30-х годов.	У.1,У.2,У.3,3.2,3.4,3.5
41. Внешняя политика СССР в 20-30-е годы.	У.1,У.2,У.3,3.2,3.4,3.5
42. Вторая мировая война причины, ход, значение.	У.1,У.2,У.3,3.2,3.4,3.5
43. СССР в годы Великой Отечественной войны.	У.1,У.3.,У.4,3.1,3.3,3.4,3.5
44. «Холодная война». Противоречия: геополитика или идеология.	У.1,У.2,У.4,3.1,3.2,3.4,3.5
45. СССР в послевоенный период.	У.1,У.2,У.4,3.1,3.2,3.4,3.5
46. СССР в конце 1960-х-начале 1980-х годов.	У.1,У.2,У.4,3.1,3.2,3.4,3.5
47. СССР в период перестройки.	У.1,У.2,У.4,3.1,3.2,3.4,3.5
48. Российская Федерация на современном этапе.	У.1,У.2,У.4,3.1,3.2,3.4,3.5
49. Мир в 21 веке. Основные направления развития.	У.1,У.2,У.4,3.1,3.2,3.4,3.5
50. Место России в международных отношениях.	У.1,У.2,У.4,3.1,3.2,3.4,3.5
	У.1,У.2,У.3,3.1,3.3,3.4
	У.1,У.2,У.3,3.1,3.3,3.4
	У.1,У.2,У.3,3.1,3.3,3.4

2.2 Структура и перечень тестовых заданий для экзамена.

Вопросы и задания	Код						
Тестовые задания по дисциплине История							
Вариант 1							
<p>1. В Древней Руси смердом назывался ...</p> <p>1) холоп, обрабатывающий землю князя 2) отпущенный на свободу раб 3) Свободный земледелец-общинник 4) младший дружинник</p>	У.3,3.5.						
<p>2. Основными товарами, которые в IX-XI вв. Русь экспортировала в Европу, были ...</p> <p>1) Хлеб, лес, пенька 2) меха, воск, рабы 3) сало, мясо, икра 4) серебро, украшения, оружие</p>	У.3,3.5.						
<p>3. Отметьте № пункта, который можно поставить на место вопросительного знака в схеме:</p> <div style="text-align: center;"> <table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;"><i>Причины побед монголов на Руси в 1237-1240гг.</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; vertical-align: top;"><i>Несовершенство действий князей</i></td> <td style="text-align: center; vertical-align: top;">?</td> <td style="text-align: center; vertical-align: top;"><i>Отсутствие достаточного количества профессиональных воинов</i></td> </tr> </table> </div>	<i>Причины побед монголов на Руси в 1237-1240гг.</i>			<i>Несовершенство действий князей</i>	?	<i>Отсутствие достаточного количества профессиональных воинов</i>	У.2.,3.2
<i>Причины побед монголов на Руси в 1237-1240гг.</i>							
<i>Несовершенство действий князей</i>	?	<i>Отсутствие достаточного количества профессиональных воинов</i>					
<p>1) общий упадок Руси</p> <p>2) нежелание населения защищать свой город по социальным мотивам</p> <p>3) численное превосходство кочевников</p> <p>4) агрессия немецких феодалов</p>							
<p>4. Для периода хозяйственного подъема Руси в XIV в. характерно ...</p> <p>1) окончательное закрепощение крестьян 2) освоение черноземов «Дикой степи» 3) освоение новых земель на севере страны 4) появление первых мануфактур</p>	У.2.,3.2						

3). «Наказ»	4). «Жалованная грамота»	
16. Для внутренней политики Николая 2 было характерно ...		
1) ослабление цензурного гнета		У.2,3,3,3.5
2) последовательная борьба с революционным и либеральным общественными движениями		
3) поощрение общественного самоуправления		
4) отмена сословных привилегий дворянства		
17. В период проведения Столыпинской аграрной реформы отруб – это ...		У.2,3,3,3.5
1) обособленная крестьянская усадьба, находящаяся за пределами общинного поселения		
2) земельный участок, выделенный из общинной земли в единоличную крестьянскую собственность без переноса усадьбы		
3) крестьянский надел при чересполосном общинном землепользовании		
4) общинный земли, используемые под выпас скота и сенокосные угодья		
18. Какое из утверждений является правильным?		
1). П. Н. Лебедев – крупный русский историк		У.2,3,3,3.5
2). Н. Е. Жуковский – основоположник теории космических полетов		
3). С. Н. Булгаков – знаменитый русский математик		
4). И. П. Павлов – всемирно известный русский физиолог		
19. Продовольственный налог, введенный в 1921г., предполагал ...		
1) сдачу государству по твердым ценам всего хлеба и других продуктов, за исключением минимума, нужного для личных и хозяйственных нужд		
2) безвозмездное изъятие государством двух третей «излишков» продукции крестьянского хозяйства без права продать остальное на рынке		У.3.,3.5,3.4
3) безвозмездное изъятие государством трех четвертей «излишков» продукции крестьянского хозяйства с предоставлением права продать остальное на рынке		
4). безвозмездную сдачу государству части продукции крестьянского хозяйства с предоставлением права продать остальное на рынке		
20. СССР был принят в Лигу Наций в ...		
1). 1922г.	2). 1929г.	3). 1934г.
		4) 1938г.
21. На Тегеранской международной конференции в 1943г. было принято решение о ...		
1). сроках открытия Второго фронта		
2). признании границы СССР по «линии Керзона»		
3). присоединении к СССР территории Восточной Пруссии		
4). сотрудничестве в области разработки ядерного оружия		
22. В 1979г. советские войска были введены в ...		
1). Никарагуа	2). Афганистан	3). Венгрию
		4). Чехословакию
23. Ваучер, который получил каждый гражданин России, в соответствии с правительственной программой, разработанной летом 1992г., - это ...		
1) документ, дающий право на льготное приобретение дефицитных товаров		
2) приватизационный чек, удостоверяющий долю гражданина в общефедеральной собственности		У.3,У.5,3.1,3.5
3) государственная краткосрочная облигация		
4) акция высокодоходного предприятия		
24. Фамилия министра финансов в царствование Николая I, автора денежной реформы 1839 – 1843гг. - ...		
25. Укажите правильное соответствие:		У.3,У.5,3.1,3.5
событие	год	
1) вывод советских войск из Афганистана	а). 1985	
2) приход к власти М. Горбачева	б). 1989	
3) распад СССР	в). 1988	
4) XIX партконференция	г). 1991	У.3,У.5,3.1,3.5

1). 2а

2). 1в

3).3б

4). 4г

ВАРИАНТ 2

У.3,У.5,3.1,3.5

1. По преданию, Святослав, начиная военный поход, говорил:

- 1). «Кто с мечом к нам придет, тот от меча и погибнет»
- 2). «Не передавши пчел – не есть меду»
- 3). «Если останусь жив, то с ними, если погибну, то с дружиной»
- 4). «Иду на вы»

У.3,У.5,3.1,3.5

2. Одной из причин феодальной раздробленности на Руси был(о)...

- 1). принятие христианства
- 2). укрепление торговых связей с Европой
- 3). значительный рост производительных сил страны
- 4). Постоянное вмешательство Византии во внутренние дела Руси

3. Отметьте № пункта, который нужно поставить на месте ? в схеме:



У.3,3.5.

У.3,3.5.

- 1). принятие христианства
 - 2). полное прекращение торговых связей с Европой
 - 3). ослабление городских самоуправлений
 - 4). укрепление централизованного государства
4. Политическая линия русских митрополитов в первой половине XVI в. выражалась в...

У.2.,3.2

- 1). следовании в русле политики московских князей
- 2). полном подчинении Константинопольскому патриарху
- 3). стремлении к установлению контактов с Западом
- 4). стремлении защитить церковные интересы в ходе сложного маневрирования между разными политическими центрами

5. Укажите правильное соответствие:

- | год | событие |
|----------|--------------------------------|
| 1). 1382 | а) битва на Калке |
| 2). 1242 | б) стояние на Угре |
| 3). 1480 | в) разорение Москвы Тохтамышем |
| 4). 1223 | г). Ледовое побоище |

1) 2а

2). 1г

3). 3б

4). 4в

6. Киевский князь, автор дошедшего до нас «Поучения» своим детям - ...

У.2.,3.2

- 1). Ярослав Мудрый
- 2). Владимир Мономах
- 3). Игорь Святославич
- 4). Даниил Романович

7. Причиной неудач русской армии в годы Ливонской войны было(и)...

У.2,3.2

- 1). технически несовершенное по сравнению с европейским оружие
- 2). нежелание русских дворян воевать в Ливонии
- 3). введение опричного террора
- 4). набеги казанских татар

8. Произошло раньше - ...

- 1). введение «урочных лет»
- 2). введение «заповедных лет»

3). введение правил «Юрьева дня»	У.2,3,3
4). установление пятилетнего срока сыска беглых крестьян	
9. Для сельского хозяйства России XVII в. характерно ...	
1). усиление роли подсечно-огневого земледелия	
2). окончательное складывание всероссийского зернового рынка	
3). начало освоения Черноземной полосы	
4). распространение картофеля	У.2,3,5
10. В результате русско-турецкой войны 1676-1681гг. Россия...	
1). получила выход к Черному морю	
2). добилась признания Турцией условий Андрусовского перемирия	
3). Отбила нападение турецких армий, но не доилась никаких дипломатических успехов	У.2,3,3,3,5
4). Захватила Азов	
11. В Московской Руси книгопечатание появилось в...	
1). первой половине XVII в.	
2). второй половине XV в.	
3). первой половине XVI в.	
4). второй половине XVI в.	У.2,3,3,3,5
12. В первой четверти XVIII в. русская армия стала укомплектовываться рядовым составом на основе...	
1). всеобщей воинской обязанности	
2). наследственности поземельной службы	
3). свободного найма	У.2,3,3,3,5
4). рекрутской повинности	
13. Анна Иоанновна смогла разорвать «Кондиции», навязанные ей «верховниками», благодаря...	
1). народному возмущению правлением «верховников»	
2). поддержки дворянства и гвардии	
3). расколу внутри Верховного тайного совета	У.2,3,3,3,5
4). Военной помощи со стороны Пруссии	
14. Инициатором создания Московского университета выступил(а):	
1). императрица Екатерина II	
2). Е. Р. Воронцова-Дашкова	У.2,3,3,3,5
3). М. В. Ломоносов	
4). Г. А. Потемкин	
15. Признаком разложения феодально-крепостнического строя в России в конце XVIII в. был(о)...	
1). расширение дворянского землевладения	
2). массовый перевод крестьян на месячину	
3). рост числа казенных заводов	У.2,3,3,3,5
4). увеличение численности дворянства	
16. Проект Исаакиевского собора в Петербурге был разработан и осуществлен архитектором...	
1). К. Росси	
2). О. Монферраном	
3). А. Захаровым	
4). А. Воронихиным	У.2,3,3,3,5
17. «Русская Правда» П. И. Пестеля содержала требование...	
1). ограничение самодержавно власти царя конституцией	
2). личного освобождения крепостных крестьян за большой выкуп	
3). поддержки восставших гвардейских полков со стороны городских низов и крестьянства	У.2,3,3,3,5
4). передачи власти Временному революционному правительству, обладающему диктаторскими полномочиями	
18. Какой из указанных ниже документов был издан в годы царствования Николая I...	
1). Указ о «Вольных хлебопашцах»	У.2,3,3,3,5
2). Указ «Об обязанных крестьянах»	

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки студентов к аттестации

3.2.1. Основные электронные издания

1. Некрасова М. Б. История России: Учебник и практикум для СПО. – 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/istoriya-rossii-433317#page/1>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Артёмов В.В., Лубченков Ю.Н. История: Учебник для СПО. – 21-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2021.

2. Всеобщая история; Учебник для СПО. В 2-х частях. Ч.1. История древнего мира и средних веков/ Под ред. Питулько Г.Н. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/vseobschaya-istoriya-v-2-ch-chast-1-istoriya-drevnego-mira-i-srednih-vekov-446436>

3. Всеобщая история; Учебник для СПО. В 2-х частях. Ч.2. История нового и новейшего времени/ Под ред. Питулько Г.Н. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/vseobschaya-istoriya-v-2-ch-chast-1-istoriya-drevnego-mira-i-srednih-vekov-446436>

4. Харин А. Н. История мировых цивилизаций: Учебник и практикум для СПО. – 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/istoriya-mirovuyh-civilizaciy-429296>

Пленков О. Ю. Новейшая история: Учебник для СПО. – 2-е изд. Перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/noveyshaya-istoriya-437279>

Приложение 6.10.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по общеобразовательной дисциплине

ООД.10 Обществознание

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	176
2.	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	180
3.	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	185

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины Обществознание.

В соответствии с учебным планом, дисциплина Обществознание изучается в течение двух семестров. Формой промежуточной аттестации является экзамен.

КИМ ориентированы на достижение следующих целей:

- Воспитание гражданственности, социальной ответственности, правового самосознания, патриотизма, приверженности конституционным принципам Российской Федерации;
- Развитие личности на стадии начальной социализации, становление правомерного социального поведения, повышение уровня политической, правовой и духовно-нравственной культуры подростка;
- Углубление интереса к изучению социально-экономических и политико-правовых дисциплин;
- Умение получать информацию из различных источников, анализировать, систематизировать ее, делать выводы и прогнозы;
- Содействие формированию целостной картины мира, усвоению знаний об основных сферах человеческой деятельности, социальных институтах, нормах регулирования общественных отношений, необходимых для взаимодействия с другими людьми в рамках отдельных социальных групп и общества в целом;
- Формирование мотивации к общественно полезной деятельности, повышение стремления к самовоспитанию, самореализации, самоконтролю;
- Применение полученных знаний и умений в практической деятельности в различных сферах общественной жизни.

Освоение содержания учебной дисциплины «Обществознание» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**

- Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития общественной науки и практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;
- Российская гражданская идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, уважение государственных символов (герба, флага, гимна);
- Гражданская позиция в качестве активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие, гуманистические и демократические ценности;
- Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, учитывая позиции всех участников, находить общие цели и сотрудничать для их достижения; эффективно разрешать конфликты;
- Готовность и способность к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- Осознанное отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

- **метапредметных:**

- Умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов

деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

- Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

- Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках социально-правовой и экономической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

- Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- Умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов;

- Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

- Владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания;

- **предметных:**

- Сформированность знаний об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;

- Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук;

- Владение умениями выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;

- Сформированность представлений об основных тенденциях и возможных перспективах развития мирового сообщества в глобальном мире;

- Сформированность представлений о методах познания социальных явлений и процессов;

- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений;

- Сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.

2.7. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
<p>У.1. Характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;</p> <p>У.2. Анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и общеведческими терминами и понятиями;</p> <p>У.3. Объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);</p> <p>У.4. Раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;</p> <p>У.5. Осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптивных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;</p> <p>У.6. Оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;</p> <p>У.7. Формулировать на основе приобретенных общеведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;</p> <p>У.8. Подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;</p>	<p>-Способность характеризовать основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития;</p> <p>- Способность анализировать актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливать соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и общеведческими терминами и понятиями;</p> <p>-Способность объяснять причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества);</p> <p>-Способность раскрывать на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук;</p> <p>-Способность осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); извлекать из неадаптивных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; систематизировать, анализировать и обобщать неупорядоченную социальную информацию; различать в ней факты и мнения, аргументы и выводы;</p> <p>- Способность оценивать действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности;</p> <p>- Способность формулировать на основе приобретенных общеведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;</p> <p>-Способность подготавливать устное выступление, творческую работу по социальной проблематике;</p>

<p>У.9. Применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;</p> <p>У.10. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для успешного выполнения социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;</p>	<p>- Способность применять социально-экономические и гуманитарные знания в процессе решения познавательных задач по актуальным социальным проблемам;</p> <p>- Способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для успешного выполнения социальных ролей; сознательного взаимодействия с различными социальными институтами;</p>
<p>3.1. Биосоциальная сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;</p> <p>3.2. Тенденции развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;</p> <p>3.3. Необходимость регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;</p> <p>3.4. Особенности социально-гуманитарного познания;</p>	<p>– Знание биосоциальной сущности человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений;</p> <p>– Знание тенденций развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов;</p> <p>-Знание необходимости регулирования общественных отношений, сущность социальных норм, механизмы правового регулирования;</p> <p>-Знание особенностей социально-гуманитарного познания;</p>

1.3. Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

- Ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- Материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- Ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- Ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»:

- Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- При ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1. Перечень экзаменационных вопросов для экзамена

1. Человек, индивид, личность.
2. Социализация личности.
3. Цель и смысл человеческой жизни.
4. Мироззрение. Типы мировоззрения.
5. Многообразие мира общения.
6. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи.
7. Общество как сложная динамичная система. Взаимодействие сфер общественной жизни.
8. Понятие о культуре. Разновидности культуры.
9. Особенности молодежной субкультуры.
10. Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки.
11. Образование как способ передачи знаний и опыта.
12. Мировые религии.
13. Мораль. Основные принципы и нормы морали.
14. Искусство и его роль в жизни людей.
15. Экономика как наука и хозяйство.
16. Потребности. Виды потребностей.
17. Типы экономических систем.
18. Рынок. Рыночное равновесие.
19. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия.
20. Защита прав потребителя.
21. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход.
22. Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции.
23. Социальные отношения. Понятия о социальных общностях и группах.
24. Социальная стратификация. Социальная мобильность.
25. Социальная роль. Социальный статус и престиж.
26. Девиантное поведение, его формы проявления.
27. Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов.
28. Особенности социальной стратификации.
29. Особенности молодежной политики в Российской Федерации.
30. Семья и брак. Семья как малая социальная группа.
31. Семейное право и семейные правоотношения.
32. Понятие власти. Типы общественной власти.
33. Государство как политический институт.
34. Формы государства, формы правления.
35. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России.
36. Избирательное право в Российской Федерации.
37. Политические партии и движения, их классификация.
38. Роль средств массовой информации в политической жизни общества.
39. Конституционное право, как отрасль российского права.
40. Система государственных органов Российской Федерации.
41. Гражданское право и гражданские правоотношения.
42. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи.
43. Трудовое право и трудовые правоотношения.
44. Трудовой договор: понятие виды, порядок заключения и расторжения.
45. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях.
46. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, наследование, дарение.
47. Административное право, административные проступки, ответственность.
48. Уголовное право, ответственность.
49. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.

50. Глобальные проблемы человечества.
51. Деятельность человека. Структура. Мотивы. Виды.
52. Творчество. Свобода как условие самореализации личности.
53. Эволюция и революция как формы социальных изменений.
54. Гуманизм. Добро и зло.
55. Основы налоговой политики государства.
56. Особенности молодежной политики в Российской Федерации.
57. Этносy, их виды. Национализм в современном мире.
58. Деньги. Процент. Банковская система. Функции денег.
59. Пути разрешения социальных конфликтов.
60. Социальный статус и престиж.
61. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни.
62. Роль средств массовой информации в политической жизни общества.
63. Внутренние и внешние функции государства.
64. Механизмы государства их характеристика.
65. Первые формы религии их характеристика.
66. Общение: виды, фикции.
67. Понятие социальной мобильности. Виды, характеристика.
68. Система права. Норма права. Виды, структура нормы права.
69. Формы (источники) права. Законотворческий процесс в РФ.
70. Правосознание. Правоотношения.
71. Глобализация современного мира, его противоречия.
72. Международные документы о правах человека. Конституция России о правах человека.
73. Наука как часть культуры. Научная этика.
74. Государство. Политическая система. Механизм государственной власти в РФ.
75. Политическая идеология.
76. Формы государственного устройства
77. Сущность морали.
78. Религия. Формы религии. Религиозное сознание. Функции.
79. Искусство. Виды искусства. Социальный характер.
80. Типы экономических систем.

2.2. Перечень экзаменационных билетов

Билет № 1.

1. Человек, индивид, личность.
2. Гражданское право и гражданские правоотношения.

Билет № 2.

1. Социализация личности.
2. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи.

Билет №3.

1. Цель и смысл человеческой жизни.
2. Трудовое право и трудовые правоотношения.

Билет №4.

1. Мировоззрение. Типы мировоззрения.
2. Трудовой договор: понятие виды, порядок заключения и расторжения.

Билет №5.

1. Многообразие мира общения.
2. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях.

Билет №6.

1. Межличностные конфликты. Истоки конфликтов в среде молодежи.
2. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, наследование, дарение.

Билет №7.

1. Общество как сложная динамичная система. Взаимодействие сфер общественной жизни.
2. Административное право, административные проступки, ответственность.

Билет №8.

1. Понятие о культуре. Разновидности культуры.
2. Уголовное право, ответственность.

Билет №9.

1. Особенности молодежной субкультуры.
2. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.

Билет №10.

1. Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки.
2. Глобальные проблемы человечества.

Билет №11.

1. Образование как способ передачи знаний и опыта.
2. Деятельность человека. Структура. Мотивы. Виды.

Билет №12.

1. Мировые религии.
2. Творчество. Свобода как условие самореализации личности.

Билет №13.

1. Мораль. Основные принципы и нормы морали.
2. Эволюция и революция как формы социальных изменений.

Билет №14.

1. Искусство и его роль в жизни людей.
2. Гуманизм. Добро и зло.

Билет №15.

1. Экономика как наука и хозяйство.
2. Основы налоговой политики государства.

Билет №16.

1. Потребности. Виды потребностей.
2. Особенности молодежной политики в Российской Федерации.

Билет №17.

1. Типы экономических систем.
2. Этноссы, их виды. Национализм в современном мире.

Билет №18.

1. Рынок. Рыночное равновесие.

2. Деньги. Процент. Банковская система. Функции денег.

Билет №19.

1. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия.
2. Пути разрешения социальных конфликтов.

Билет №20.

1. Защита прав потребителя.
2. Социальный статус и престиж.

Билет №21.

1. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход.
2. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни.

Билет №22.

1. Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции.
2. Роль средств массовой информации в политической жизни общества.

Билет №23.

1. Социальные отношения. Понятия о социальных общностях и группах.
2. Внутренние и внешние функции государства.

Билет №24.

1. Социальная стратификация. Социальная мобильность.
2. Механизмы государства их характеристика.

Билет №25.

1. Социальная роль. Социальный статус и престиж.
2. Первые формы религии их характеристика.

Билет №26.

1. Девиантное поведение, его формы проявления.
2. Общение: виды, фикции.

Билет №27.

1. Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов.
2. Понятие социальной мобильности. Виды, характеристика.

Билет №28.

1. Особенности социальной стратификации.
2. Система права. Норма права. Виды, структура нормы права.

Билет №29.

1. Особенности молодежной политики в Российской Федерации.
2. Формы (источники) права. Законотворческий процесс в РФ.

Билет №30.

1. Семья и брак. Семья как малая социальная группа.
2. Правосознание. Правоотношения.

Билет №31.

1. Семейное право и семейные правоотношения.
2. Глобализация современного мира, его противоречия.

Билет №32.

1. Понятие власти. Типы общественной власти.
2. Международные документы о правах человека. Конституция России о правах человека.

Билет №33.

1. Государство как политический институт.
2. Наука как часть культуры. Научная этика.

Билет №34.

1. Формы государства, формы правления.
2. Государство. Политическая система. Механизм государственной власти в РФ.

Билет №35.

1. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России.
2. Политическая идеология.

Билет №36.

1. Избирательное право в Российской Федерации.
2. Формы государственного устройства.

Билет №37.

1. Политические партии и движения, их классификация.
2. Сущность морали.

Билет №38.

1. Роль средств массовой информации в политической жизни общества.
2. Религия. Формы религии. Религиозное сознание. Функции.

Билет №39.

1. Конституционное право, как отрасль российского права.
2. Искусство. Виды искусства. Социальный характер.

Билет №40.

1. Система государственных органов Российской Федерации.
2. Типы экономических систем.

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки студентов к аттестации

3.2.1. Основные электронные издания

1. Обществознание: Учебник для СПО. В 2 ч. Ч. 1 / Под ред. Агафоновой Н.В. – 5-е изд., перераб. И доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://bibli-online.ru/book/obschestvoznanie-v-2-ch-chast-1-434180>

3.2.32. Дополнительные источники

1. Обществознание: Учебник для СПО. В 2 ч. Ч. 1 / Под ред. Агафоновой Н.В. – 5-е изд., перераб. И доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://bibli-online.ru/viewer/obschestvoznanie-v-2-ch-chast-2-437702#page/1>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по общеобразовательной дисциплине

ООД.11 География

2024г

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	188
2.	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	193
3.	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	195

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины География.

Содержание современного курса географии сочетает в себе элементы общей географии и комплексного географического страноведения. Курс географии включает систему комплексных социально-ориентированных знаний о размещении населения и хозяйства, особенностях, динамике и территориальных процессах, протекающих в географическом пространстве, о проблемах взаимодействия общества и природы, адаптации человека к географическим условиям проживания, географическим подходам к развитию территорий.

Содержание ориентируется, прежде всего, на развитие географических умений и навыков, общей культуры и мировоззрения студентов, социализации личности. Отбор содержания производился на основе реализации принципов: практической направленности обучения, формирование знаний, которые обеспечат студентам техникума успешную адаптацию к социальной реальности и профессиональной деятельности.

Изучение данного курса завершает формирование у студентов представлений о географической картине мира, которые упираются на понимание взаимосвязей общества и природы, воспроизводства и размещения населения, мирового хозяйства и географического разделения труда, раскрытия географических аспектов глобальных и региональных явлений и процессов.

В соответствии с учебным планом, дисциплина География изучается в течение двух семестров. Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

КИМ ориентированы на достижение следующих целей:

- Освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;
- Владение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;
- Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;
- Воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде;
- Использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;
- Нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;
- Понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

Освоение содержания учебной дисциплины «География» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

- **личностных:**

- Сформированность ответственного отношения к обучению; готовность и способность студентов к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географической науки и общественной практики;
- Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с

- общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;
 - Сформированность коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками и взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
 - Умение ясно, точно, грамотно излагать свои мысли в устной и письменной речи, понимать смысл поставленной задачи, выстраивать аргументацию, приводить аргументы и контраргументы;
 - Критичность мышления, владение первичными навыками анализа и критичной оценки получаемой информации;
 - Креативность мышления, инициативность и находчивость;
- **метапредметных:**
 - Владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, а также навыками разрешения проблем; готовность и способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
 - Умение ориентироваться в различных источниках географической информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;
 - Умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;
 - Осознанное владение логическими действиями определения понятий, обобщения, установления аналогий, классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев;
 - Умение устанавливать причинно-следственные связи, строить рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать аргументированные выводы;
 - Представление о необходимости овладения географическими знаниями с целью формирования адекватного понимания особенностей развития современного мира;
 - Понимание места и роли географии в системе наук; представление об обширных междисциплинарных связях географии;
 - **предметных:**
 - Владение представлениями о современной географической науке, ее участии в решении важнейших проблем человечества;
 - Владение географическим мышлением для определения географических аспектов природных, социально-экономических и экологических процессов и проблем;
 - Сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства, динамике и территориальных особенностях процессов, протекающих в географическом пространстве;
 - Владение умениями проведения наблюдений за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате природных и антропогенных воздействий;
 - Владение умениями использовать карты разного содержания для выявления закономерностей и тенденций, получения нового географического знания о природных социально-экономических и экологических процессах и явлениях;
 - Владение умениями географического анализа и интерпретации разнообразной информации;

- Владение умениями применять географические знания для объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов, самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению ее условий; Сформированность представлений и знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, природных и социально-экономических аспектах экологических проблем.

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
<p>У.1. Определять и сравнивать по различным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;</p> <p>У.2. Оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;</p> <p>У.3. Применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов;</p> <p>У.4. Составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира: таблицы картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;</p> <p>У.5. Сопоставлять географические карты различной тематики;</p> <p>У.6. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Способность определять и сравнивать по различным источникам информации тенденции развития различных объектов; - Достоверный результат оценки; -Способность оценивать и определять ресурсообеспеченность стран и регионов; -Способность оценивать и определять демографическую ситуацию; -Способность определять уровни урбанизации и территориальную концентрацию населения; -Способность определять степень различных изменений отдельных территорий; - Способность применять разнообразные источники географической информации для проведения различных наблюдений за объектами, процессами и явлениями, а также их изменениями; - Способность составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; -Способность составлять таблицы картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия; - Использование различных географических карт и способность сопоставлять карты различной тематики;

<p>для выявления и объяснения географических аспектов различных текущих событий и ситуаций; нахождения и применения географической информации; понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, различных видов человеческого общения.</p>	<p>- Использование приобретенные знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни.</p>
<p>3.1. Основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;</p> <p>3.2. Особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания;</p> <p>3.3. Численность и динамика населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику;</p> <p>3.4. Различия в уровне и качестве жизни населения;</p> <p>3.5. Основные направления миграций, проблемы современной урбанизации;</p> <p>3.6. Географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическая специфика отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;</p> <p>3.7. Особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, её роль в международном географическом разделении труда.</p>	<p>– Знание основных географических понятий и терминов; традиционных и новых методов географических исследований;</p> <p>– Знание особенностей размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания;</p> <p>– Знание численности и динамики населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику;</p> <p>- Знание различий в уровне и качестве жизни населения;</p> <p>- Знание основных направлений миграций, проблем современной урбанизации;</p> <p>- Знание географических аспектов отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей;</p> <p>- Знание географической специфики отдельных стран и регионов, их различий по уровню социально-экономического развития;</p> <p>- Знание специализации стран в системе международного географического разделения труда;</p> <p>-Знание географических аспектов глобальных проблем человечества;</p> <p>- Знание особенностей современного геополитического и геоэкономического положения России;</p> <p>- Знание роли России в международном географическом разделении труда.</p>

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка «5»:

- Полно раскрыто содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;
- Материал изложен в определенной логической последовательности;
- Правильно выполнены практические задания, соответствующие ответу;

- Продемонстрировано усвоение ранее изученных вопросов, сформированность умений и навыков;
- Ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- Ответ в целом правильный;
- Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»:

- Допущены существенные ошибки или ответ неполный, несвязный;
- Не показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- Имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, практические задания выполнены с незначительными нарушениями.

Оценка «2»:

- При ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Структура и перечень КИМ для дифференцированного зачета

Вопросы и задания	Код
1. Традиционные методы географических исследований.	3.1,У.1,У.3
2. Новые методы географических исследований.	3.1,У.1,У.3
3. Виды географической информации.	3.1,У.1,У.3,У.5
4. Геоинформационные системы.	3.1,У.1,У.3
5. Географическая карта – основной источник информации.	3.1,У.1,У.3,У.5
6. Современная политическая карта мира.	3.1, 3.6
7. Группировки стран по площади территории, по численности населения.	3.1,3.6,У.1.У.4
8. Экономическая типология стран.	3.1, 3.6,У.1
9. Социальные показатели состояния развития стран мира.	3.1, 3.6,
10. Государственное устройство стран мира.	3.1, 3.3, У.1
11. Численность и динамика населения мира, крупных регионов и отдельных стран.	3.1, 3.3, У.2,У.4
12. Воспроизводство и миграции населения.	3.1, 3.3,У.2,У.4
13. Состав и структура населения.	3.1, 3.4,У.2,У.4
14. Демографическая политика стран мира.	3.1, 3.4,У.2
15. Трудовые ресурсы и занятость населения в крупных странах и регионах.	3.1, 3.4,У.2
16. Урбанизация.	3.1,3.5,У.2,У.4
17. Природные ресурсы Земли, их виды.	3.1, 3.2,У.2
18. Ресурсообеспеченность.	3.1, 3.2,У.2,У.4
19. Типы природопользования.	3.1, 3.2,3.6
20. Загрязнение окружающей среды. Геоэкологические проблемы регионов.	3.2.3.6,У.2
21. Мировое хозяйство, его структура.	3.1, 3.6,У.4
22. География отраслей мирового хозяйства.	3.1, 3.6,У.5
23. Отрасли мировой специализации стран и регионов мира.	3.1, 3.6, У.1
24. Внешние экономические связи. Мировая торговля.	3.1, 3.6
25. Особенности развития стран и регионов.	3.1, 3.6,У.1,У.5
26. Россия в мировом хозяйстве и международном географическом разделении труда.	3.1, 3.7
27. Географические аспекты глобальных проблем человечества.	3.1,3.6,У.1

2.2 Структура и перечень практических заданий для дифференцированного зачета

Вопросы и задания	Код
1.Ознакомление с географическими картами различной тематики.	У.1,У.5,У.6
2.Ознакомление с политической картой мира.	У.1,У.3,У.6
3.Определение и сравнение обеспеченности различных регионов и стран мира основными видами природных ресурсов.	У.2,У.3,У.6
4.Оценка демографической ситуации и особенностей демографической политики в различных странах и регионах мира.	У.2,У.4,У.6
5.Оценка качества трудовых ресурсов в различных странах и регионах мира.	У.2,У.4,У.5,У.6
6.Определение особенностей размещения различных отраслей мирового хозяйства.	У.3,У.4,У.5,У.6 У.3,У.2,У.4,У.6

7.Определение основных направлений международной торговли товарами и факторов, формирующих международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира.	У.2,У.3,У.5,У.6
8.Установление взаимосвязей между природно-ресурсным потенциалом различных территорий и размещением населения и хозяйства.	У.2,У.3,У.5,У.6
9.Определение роли России и её отдельных регионов в международном географическом разделении труда.	У.2,У.3,У.4,У.6
10.Использование географических карт для выявления регионов с неблагоприятной экологической ситуацией, а также географических аспектов других глобальных проблем человечества.	

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки студентов к аттестации

3.2.1. Основные электронные издания:

1. Родионова И.А. Экономическая и социальная география мира: Учебник для СПО. В 2 ч. – 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/ekonomicheskaya-i-socialnaya-geografiya-mira-v-2-ch-chast-1-437832#page/1>

3.2.2. Дополнительные издания:

1. Экономическая география: Учебник и практикум для СПО/ Под общ. ред. Вишнякова Я.Д. – М.:Юрайт, 2024. <https://biblio-online.ru/viewer/ekonomicheskaya-geografiya-426500#page/1>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по общеобразовательной дисциплине

ООД.12 Физическая культура

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	198
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	200
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	227

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ **Физическая культура**

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, а также для оценки уровня физической подготовленности студентов, освоивших программу учебной дисциплины Физическая культура.

Содержание современного курса «Физическая культура» направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Содержание контрольных материалов соответствует требованиям ФГОС и построено на основе рабочей программы по дисциплине Физическая культура.

В соответствии с учебным планом, дисциплина Физическая культура изучается в течение шести семестров. Оценка изучения курса учебной дисциплины Физическая культура осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: оценка результатов контрольных нормативов, оценка результатов теоретических тестов. Форма промежуточной аттестации после каждого семестра является дифференцированный зачет.

КИМ разработаны на основании ППСЗ для специальностей СПО.

2.8. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
У.1. Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	Использование физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
З.1. О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни	Знания основ здорового образа жизни, месте и роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Структура и перечень КИМ для дифференцированного зачета

Вопросы и задания	Код
Задание № 1	У.1, 3.1
1. Сколько игроков-баскетболистов могут одновременно находиться на баскетбольной площадке во время соревнований?	
а) 5 человек, б) 10 человек, в) 12 человек.	У.1, 3.1
2. При ведении мяча наиболее частой ошибкой является...	
а) «Шлепание» по мячу расслабленной рукой; б) Ведение мяча толчком руки; в) Мягкая встреча мяча с рукой;	
3. Нельзя вырывать мяч у соперника...	
а) Захватом мяча двумя руками; б) Захватом мяча одной рукой; в) Ударом кулака; г) Направлением рывка снизу-вверх.	У.1, 3.1
4. Допускается ли команда до соревнований, если в ее составе менее 5 человек?	У.1, 3.1
а) Допускается; б) Не допускается; в) Допускается с согласия соперников;	У.1, 3.1
5. Команда получает три очка при попадании мяча в кольцо, если мяч брошен...	
а) С линии штрафного броска; б) Из-под щита; в) Из-за линии трехочковой зоны;	У.1, 3.1
6. На каком расстоянии от игрока, вбрасывающего мяч, должны находиться другие игроки?	
а) Не менее 1 м. б) Не менее 1,5 м. в) Не менее 2 м.	У.1, 3.1
7. При выполнении штрафного броска каждое попадание засчитывается...	
а) За одно очко; б) За два очка; в) За три очка;	У.1, 3.1
8. Игрок, остановившийся после ведения мяча, не имеет права...	
а) Выполнить передачу мяча партнеру; б) Выполнить бросок мяча в кольцо; в) Возобновить ведение мяча;	У.1, 3.1
9. Играя в зоне нападения, нельзя выполнить передачу...	
а) В сторону кольца соперника; б) В свою зону защиты;	У.1, 3.1

<p>4) пенальти, 5) подсечка, 6) переход, 7) блок, 8) вне игры, 9) партия, 10) штрафной удар, а) 1,3, 6, 7, 9; б) 1, 2, 5, 7, 10; в) 2, 4, 5, 6, 8.</p>	У.1, 3.1
<p>3. На крупных соревнованиях по волейболу игра проводится из.. а) Двух партий; б) Трех партий; в) Пяти партий.</p>	У.1, 3.1
<p>4. До скольких очков ведется счет в решающей (3-й или 5-й) партии? а) До 15 очков; б) До 20 очков;</p>	У.1, 3.1
<p>в) До 25 очков; 5. Допускается ли команда волейболистов до участия в соревнованиях, если в ее составе 5 человек? а) Допускается; б) Не допускается; в) Допускается с согласия команды соперника;</p>	У.1, 3.1
<p>6. Сколько еще касаний мяча может сделать принимающая подачу команда, если прием мяча с подачи считать первым касанием? а) Одно; б) Два; в) Три;</p>	
<p>7. Если после разрешения судьи на подачу, подающий игрок подбросил мяч и не произвел по нему удар, то... а) подача считается проигранной; б) подача повторяется этим же игроком; в) подача повторяется другим игроком этой же команды.</p>	
<p>8. Если при подаче мяч коснулся сетки и перелетел на сторону соперника, то... а) подача повторяется; б) игра продолжается; в) подача считается проигранной</p>	
<p>9. Если при подаче мяча подающий игрок наступает на разметку задней линии площадки или переходит ее, то... а) подача повторяется; б) подача считается проигранной; в) игра продолжается;</p>	
<p>10. Сколько игроков-волейболистов могут одновременно находиться на волейбольной площадке во время проведения соревнований? а) Шесть; б) Десять; в) Двенадцать;</p>	
<p>11. При каком счете может закончиться игра в первой партии? а) 15:13; б) 25:26; в) 27:29.</p>	
<p>Задание № 3. Методика оценки работоспособности, утомления и усталости</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определить пульс в состоянии покоя (P1); 2. Выполнить 20 приседаний в течение 30 секунд (P2); 	

<p>3. Замерить пульс (P3) после 45 секунд покоя;</p> <p>4. Рассчитать коэффициент своей работоспособности по формуле $R = (4(P1+P2+P3):10) - 200$.</p> <p>2 - 4 хорошая работоспособность;</p> <p>5 – 8 удовлетворительная работоспособность;</p> <p>8 и т. д. плохая работоспособность.</p>	
---	--

2.2 Структура и перечень заданий для дифференцированного зачета и для определения и оценки уровня физической подготовленности

№ п/п	физические способности	контрольное упражнение (тест)	возраст, лет	оценка					
				юноши			девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	бег 30 м, с	16	4.4 и выше	5.1 – 4.8	5.2 и ниже	4.8 и выше	5.9 – 5.3	6.1 и ниже
			17	4.3	5.0 – 4.7	5.2	4.8	5.9 – 5.3	6.1
2	Координационные	челночный бег 3x10 м, с	16	7.3 и выше	8.0 – 7.7	8.2 и ниже	8.4 и выше	9.3 – 8.7	9.7 и ниже
			17	7.2	7.9 – 7.5	8.1	8.4	9.3 – 8.7	9.6
3	Скоростно-силовые	прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195 – 210	180 и ниже	210 и выше	170 – 190	160 и ниже
			17	240	205 - 220	190	210	170 - 190	160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300 – 1400	1100 и выше	1300 и выше	1050 – 1200	900 и ниже
			17	1500	1300 - 1400	1100	1300	1050 - 1200	900
5	Гибкость	наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше	9 – 12	5 и ниже	20 и выше	12 – 14	7 и ниже
			17	15	9 - 12	5	20	12 - 14	7
6	Силовые	подтягивание: на высокой перекладине	16	11 и выше	8 – 9	4 и ниже	18 и выше	13 – 15	6 и ниже

	из вися, кол-во раз (юноши), на низкой перекладине из вися лежа, кол-во раз (девушки)	17	12	9 - 10	4	18	13 - 15	6
--	---	----	----	--------	---	----	---------	---

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 3000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
2. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
4. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
5. Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
6. Бросок набивного мяча 2кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
7. Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
8. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
9. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	7,3	8,0	8,3
10. Поднимание ног в висе до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
11. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (до 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ

ДЕВУШЕК ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
1. Бег 2000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
2. Бег на лыжах 3км (мин, с)	19.00	21,00	б/вр
3. Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
4. Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
5. Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
6. Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5
7. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	8,4	9,3	9,7
8. Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
9. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики – производственной гимнастики – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

МАТЕРИАЛ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА», I семестр

Планируемые результаты: ОК2, ОК3, ОК 6

Инструкция: время выполнения - 40 минут, выбрать один из 3-х представленных вариантов.

Тема: Легкая атлетика.

1. Определите: какой вид спорта называют «королевой спорта»?

- а) гимнастика;
- б) легкая атлетика;
- в) тяжелая атлетика.

2. Длина дистанции марафонского бега равна.....

- а) 32км 180м;
- б) 40км 190м;
- в) 42км 195м;

3. Определите: какая из дистанций не считается стайерской?

- а) 1500м;
- б) 5000м;
- в) 10000м;

4. Определите: какая из дистанций считается спринтерской?

- а) 800м;
- б) 1500м;
- в) 100м;

5. Техника бега на средние и длинные дистанции отличается от техники бега на короткие дистанции, прежде всего:

- а) работой рук;
- б) углом отталкивания ногой от дорожки;
- в) наклоном головы;

6. При выходе бегуна с низкого старта ошибкой является:

- а) сильное отталкивание ногами;
- б) разноименная работа рук;
- в) быстрое выпрямление туловища;

7. Сильно сжатые кулаки и излишнее напряжение плечевого пояса при беге приводит к...

- а) повышению скорости бега;
- б) скованности движений бегуна;
- в) увеличению длины бегового шага;

8. Определите: какое влияние на бег оказывает чрезмерный наклон туловища бегуна вперед?

- а) сокращает длину бегового шага;
- б) увеличивает скорость бега;
- в) способствует выносу бедра вперед – верх;

9. Прямое положение туловища при беге или его наклон назад – бег «самоварчиком» приводит к:

- а) узкой постановке ступней;
- б) свободной работе рук;
- в) незаконченному толчку ногой;

10. Результат в прыжках в длину на 80 – 90 % зависит от:

- а) максимальной скорости разбега и отталкивания;
- б) способа прыжка;
- в) быстрого выноса маховой ноги;

11. Широкая постановка ступней при беге влияет на:

- а) улучшение спортивного результата;
- б) снижение скорости бега;
- в) увеличение длины бегового шага;

12. Результат в прыжках в высоту на 70 – 80 % зависит от:

- а) способа прыжка;
- б) направления движения маховой ноги на вертикальной скорости прыгуна;
- в) координации движений прыгуна.

13. Для передачи эстафетной палочки правилами соревнований определяется «зона передачи» длиной:

- а) 10м;
- б) 20м;

в) 15м.

14. Грамотный прыгун в длину знает длину своего разбега. Укажите: чем измеряется длина разбега?

а) метром;

б) ступнями;

в) беговыми шагами.

15. Наиболее эффективным упражнением развития выносливости служит:

а) бег на короткие дистанции;

б) бег на средние дистанции;

в) бег на длинные дистанции.

16. Пробегание отрезков 20 - 50м с максимальной скоростью применяется для развития:

а) выносливости;

б) быстроты;

в) координации движений.

17. Специальная разминка бегуна перед соревнованиями включает в себя:

а) упражнения с отягощениями;

б) пробегание коротких отрезков;

в) большое количество общеразвивающих упражнений.

18. Наиболее частой травмой в легкой атлетике бывает растяжение мышц или связок голеностопного (коленного) суставов. Определите, какое из перечисленных действий является неправильным при оказании помощи?

а) наложение холода;

б) наложение тугй повязки;

в) согревание повреждение места.

19. Не рекомендуется проводить тренировки по легкой атлетике...

а) во второй половине дня;

б) сразу после еды;

в) через 1- 2 часа после еды.

20. Если при метании мяча или гранаты метатель переходит контрольную линию, то ему:

а) разрешается дополнительный бросок;

б) попытка и результат засчитываются;

в) попытка засчитывается, а результат - нет.

21. Если при метании снаряд (мяч, граната, копье) вышел за пределы сектора, то правилами соревнований:

а) разрешается дополнительный бросок;

б) попытка и результат засчитываются;

в) попытка засчитывается, а результат - нет.

22. При самостоятельных занятиях легкой атлетикой основным методом контроля за физической нагрузкой является:

а) частота дыхания;

б) частота сердечных сокращений;

в) самочувствие.

23. Отсутствие разминки перед соревнованиями чаще всего приводит к:

а) экономии сил;

б) улучшению спортивного результата;

в) травмам.

24. Нельзя проводить тренировку, если...

- а) плохая погода;
- б) плохое настроение;
- в) повышена температура тела.

25. Определите: какие различают фазы в технике прыжка в длину с разбега?

- а) стартовый разгон, отталкивание, полет, приземление;
- б) разбег, отталкивание, полет, приземление;
- в) старт, бег по дистанции, отталкивание, приземление.

26. Наиболее выгодным в спринтерских дистанциях считается начало бега...

- а) с низкого старта;
- б) с высокого старта;
- в) с положения упора присев.

27. К видам легкой атлетике не относятся:

- а) прыжки в длину;
- б) спортивная ходьба;
- в) прыжки через гимнастического коня.

28. Кросс – это:

- а) бег по искусственной дорожке стадиона;
- б) бег по пересеченной местности;
- в) бег с барьерами.

29. Длина первой дорожки стандартного легкоатлетического стадиона равна:

- а) 600метров;
- б) 400метров;
- в) 300метров.

30. Для воспитания быстроты используются:

- а) двигательные действия, выполняемые с максимальной скоростью;
- б) двигательные действия, выполняемые с максимальной амплитудой движений;
- в) двигательные действия, направленные на выполнение нагрузки длительное время;

31. Эстафетный бег бывает:

- а) 4х100м, 4х400м;
- б) 4х300м, 4х500м;
- в) 2х100м, 2х400м.

32. Вес мяча для метания равен:

- а) 50грамм;
- б) 200грамм;
- в) 150грамм.

33. Бегун, допустивший фальстарт в беге на 100метров:

- а) предупреждается;
- б) бежит вне зачета;
- в) снимается с соревнований.

34. Определите: какие беговые дистанции не входят в программу Олимпийских игр?

- а) 100м,200м;
- б) 500м,1000м;
- в) 400м, 800м.

35. Стипль чез – это вид бега, который проводится:

- а) по улицам города;
- б) на беговой дорожке стадиона с барьерами и ямой с водой;
- в) в естественных условиях.

36. Способность человека к длительному выполнению какой либо деятельности, без снижения её эффективности, это...

- а) гибкость;
- б) выносливость;
- в) ловкость.

37. Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития выносливости:

- а) бег на средние дистанции;
- б) бег на длинные дистанции;
- в) десятиборье;
- г) спортивные игры.

38. Лучшие условия для развития быстроты реакции создаётся во время:

- а) подвижных и спортивных игр;
- б) во время выпрыгивания вверх с места;
- в) во время скоростно-силовых упражнений;
- г) во время прыжков в длину.

39. Способность совершать двигательные действия в минимальный для данных усилий отрезок времени...

- а) ловкость;
- б) выносливость;
- в) быстрота.

40. Число движений в единицу времени, характеризует...

- а) темп движения;
- б) ритм движения;
- в) быстрота двигательной реакции;
- г) сложная двигательная реакция.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ 1 семестр.

1. б	15. в	29. б
2. в	16. б	30. а
3. а	17. б	31. а
4. в	18. в	32. в
5. б	19. б	33. в
6. в	20. в	34. б
7. б	21. в	35. б
8. а	22. б	36. б
9. в	23. в	37. б
10. а	24. в	38. б
11. б	25. б	39. в
12. б	26. а	40. а
13. б	27. в	
14. б	28. б	

«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА», II семестр

Планируемые результаты: ОК2, ОК3, ОК 6

Инструкция: время выполнения - 40 минут, выбрать один из представленных вариантов ответов.

Тема: Гимнастика, баскетбол

1. Общеразвивающие упражнения, как правило, применяются для...

- а) всестороннего развития физической подготовленности;
- б) развития выносливости, скорости;
- в) формирования правильной осанки.

2. Строевые упражнения служат...

- а) как средство общей физической подготовки;
- б) как средство управления строем;
- в) как средство развития физических качеств.

3. Дистанцией называется...

- а) расстояние между учащимися, стоящими в колонне по одному,
- б) расстояние между двумя стоящими рядом колоннами учащихся;
- в) расстояние между учащимися, стоящими боком друг к другу.

4. Интервал- это...

- а) расстояние между направляющим и замыкающим в колонне;
- б) расстояние между двумя учащимися, стоящими в одной шеренге,
- в) расстояние между правым и левым флангом в колонне.

5. Акробатические упражнения в первую очередь совершенствуют функцию...

- а) сердечнососудистой системы;
- б) дыхательной системы;
- в) вестибулярного аппарата.

6. Определите ошибку при выполнении кувырка вперед в группировке:

- а) энергичное отталкивание ногами;
- б) опора головой о мат; в) прижимание к груди согнутых ног;
- г) «круглая» спина.

7. Выберите действие, которое не является ошибкой при выполнении кувырка назад в группировке:

- а) медленное выполнение кувырка;
- б) перенос массы тела на руки, поставленные около плеч;
- в) раннее разгибание ног;
- г) опора кулаками о мат.

8. Определите ошибку при выполнении стойки на лопатках?

- а) пережат с «откидыванием» плеч и головы назад;
- б) локти широко расставлены;
- в) туловище в вертикальном положении, носки оттянуты;
- г) сгибание в тазобедренных суставах.

9. Длинный кувырок вперед отличается от короткого...

- а) дальней постановкой рук (70-80см) от носков ног;
- б) близкой постановкой рук (30-40см) от носков ног;
- в) группировкой.

10. Выполняя стойку на голове и руках, гимнаст располагает на мате руки и голову...

- а) на одной прямой;

- б) как равносторонний треугольник;
- в) голову ближе к коленям, чем руки.

11. Определите ошибку при выполнении кувырка вперед из стойки на голове, руках.

- а) отжимание руками от мата;
- б) прижимание подбородка к груди;
- в) отсутствие группировки.

12. Выберите положение, которое не является ошибкой при выполнении стойки на голове и руках:

- а) постановка головы на темя;
- б) неполное разгибание в тазобедренных суставах;
- в) прогибание в пояснице;
- г) ноги прямые, носки вытянуты.

13. Как правильно подобрать длину скакалки для выполнения прыжковых упражнений на месте?

- а) встать на середину скакалки, ноги на ширине плеч, локти согнуты под прямым углом и прижаты к туловищу, кисти со скакалкой развести в стороны;
- б) встать на середину скакалки, ноги вместе, кисти со скакалкой на уровне плеч;
- в) растянуть скакалку на ширину расставленных в сторону рук.

14. Определите положение, которое не является ошибкой при выполнении «моста» из положения лежа:

- а) ноги согнуты в коленях;
- б) плечи смещены от точек опоры кистей;
- в) ноги расставлены в длину стопы, руки у плеч (пальцами к плечам);
- г) ступни на носках.

15. Определите, что неправильно при выполнении стойки на руках?

- а) в стойке голова опущена вниз;
- б) прямые руки поставлены на пол, на ширину плеч;
- в) махом одной и толчком другой выход в стойку.

16. Определите, какие действия неправильны при выполнении переворота в сторону?

- а) руки и ноги ставятся на одной линии;
- б) выполнение из стойки лицом по направлению движения;
- в) выполнение в вертикальной плоскости;
- г) выполнение не через стойку на руках.

17. Основной ошибкой, не позволяющей выполнить из виса стоя, махом одной и толчком другой подъем переворотом в упор, является...

- а) разгибание рук во время выполнения маха ногой;
- б) сгибание туловища в тазобедренных суставах и подтягивание на руках;
- в) прижимание подбородка к груди;
- г) слабый мах ногой.

18. Наиболее эффективно развивается чувство равновесия и вестибулярной устойчивости при занятиях на...

- а) брусках;
- б) высокой перекладине;
- в) гимнастическом бревне.

19. Исполнительная команда при выполнении поворота налево в движении (Нале-во!) подается одновременно с постановкой на пол... а) правой ноги;

- б) левой ноги.

20. Для поворота кругом в движении исполнительная команда подается одновременно с постановкой на пол правой ноги. Сколько еще шагов можно сделать до начала поворота?

- а) один;
- б) полтора шага;
- в) два шага.

21. Выполнение подъема силой из виса начинается с...

- а) постановки правой руки в упор локтем вверх;
- б) постановки левой руки в упор локтем вверх;
- в) подтягивания.

22. Определите ошибку при выполнении на параллельных брусьях кувырка вперед из седа ноги врозь,

- а) ноги согнуты в коленях, носки ног « на себя»;
- б) хват руками в 20-30см. от бедер;
- в) спина « круглая», подбородок прижат к груди, локти расставлены в стороны.

23. Подтягивание в висе. Определите ошибку при выполнении этого элемента,

- а) хват сверху на ширине плеч;
- б) ноги и туловище прямые; в) подтягивание до положения — подбородок выше перекладины;
- г) подтягивание размахиванием туловища.

24. При ловле баскетбольного мяча ошибкой является...

- а) ловля мяча с амортизацией сгибанием рук;
- б) ловля мяча на прямые руки; в) ловля мяча на уровне груди;
- г) сближение кистей рук и расстановка пальцев.

25. При ведении мяча наиболее частой ошибкой является...

- а) «шлепание» по мячу расслабленной рукой;
- б) ведение мяча толчком руки;
- в) мягкая встреча мяча с рукой.

26. Нельзя вырывать мяч у соперника... а) захватом мяча двумя руками;

- б) захватом мяча одной рукой;
- в) ударом кулака.
- г) направлением рывка снизу-вверх.

27. При броске мяча одной рукой от плеча с места ошибкой является...

- а) разгибание ног в коленных суставах;
- б) вынос руки с мячом по средней линии лица;
- в) вынос руки с мячом сбоку от лица;
- г) заключительное движение кистью.

28. Бросок мяча одной рукой от плеча в движении считается одним из основных и самым простым в баскетболе. Что является ошибкой в сочетании приемов «ведение - два шага - бросок»?

- а) выполнение широких шагов;
- б) ловля мяча в опорном положении;
- в) выпрыгивание вверх при броске мяча;
- г) бросок мяча правой рукой при отталкивании левой ногой.

29. Определите, какие действия при обводке соперника наиболее правильны?

- а) чередование ведения мяча правой и левой рукой;
- б) ведение мяча дальней по отношению к сопернику рукой;
- в) ведение мяча ближней по отношению к сопернику рукой.

30. При выполнении «чистого» броска в кольцо (без отскока от щита) баскетболист фиксирует свой взгляд...

- а) на ближнем крае кольца; б) на дальнем крае кольца;
- в) на малом квадрате щита.

31. Команда получает три очка при попадании мяча в кольцо, если мяч брошен...

- а) с линии штрафного броска;
- б) из-под щита;
- в) из-за линии трехочковой зоны.

32. На каком расстоянии от игрока, вбрасывающего мяч, должны находиться другие игроки?

- а) не менее 1м;
- б) не менее 1,5м;
- в) не менее 2м.

33. При выполнении штрафного броска каждое попадание засчитывается...

- а) за одно очко;
- б) за два очка;
- в) за три очка.

34. Игрок, остановившийся после ведения мяча, не имеет права...

- а) выполнить передачу мяча партнеру;
- б) выполнить бросок мяча в кольцо;
- в) возобновить ведение мяча.

35. Неправильный прием мяча часто приводит к повреждению пальцев. Каковы правильные действия травмированного игрока?

- а) продолжить тренировку до конца;
- б) согреть поврежденное место и наложить тугую повязку;
- в) охладить поврежденное место и наложить тугую повязку.

36. Играя в зоне нападения, нельзя выполнить передачу...

- а) в сторону кольца соперника;
- б) в свою зону защиты;
- в) игроку в зоне штрафного броска.

37. Основными техническими приемами в баскетболе являются четыре приема: передача, ловля, ведение мяча... Какой четвертый прием не назван?

- а) прыжок;
- б) пробежка;
- в) бросок мяча;
- г) заслон.
- д) комбинация

38. Игра начинается вбрасыванием судьей мяча в центре круга. Разыгрывающим игрокам нельзя...

- а) отбивать мяч одной рукой;
- б) отбивать мяч двумя руками;
- в) ловить мяч обеими руками.

39. За грубое нарушение правил игры, за неспортивное поведение игрок получает фол. За какое количество полученных им фолов игрок выбывает из игры?

- а) три;
- б) пять;
- в) семь.

40. За нарушение правил баскетбола такие, как «ведение двумя руками, «двойное ведение», «прыжок с мячом», «пробежка», «3 секунды», «5 секунд», «зона», судья назначает...

- а) штрафной бросок в кольцо;
- б) предупреждение;
- в) вбрасывание из-за боковой линии.

Эталон ответов II семестр

1. а	15. а	29. б
2. б	16. г	30. а
3. а	17. а	31. в
4. б	18. в	32. а
5. в	19. б	33. а
6. б	20. б	34. в
7. б	21. в	35. в
8. в	22. а	36. б
9. а	23. г	37. в
10. б	24. б	38. в
11. в	25. а	39. б
12. г	26. в	40. в
13. а	27. б	
14. в	28. б	

**МАТЕРИАЛ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА», III семестр**

Планируемые результаты: ОК2, ОК3, ОК 6.

Инструкция: время выполнения - 40 минут, выбрать один из представленных вариантов ответов.

Тема: Лыжная подготовка, волейбол

1. Название лыжных ходов (попеременные или одновременные) дают по работе...

- а) ног;
- б) туловища;
- в) рук;
- г) произвольно.

2. Существуют попеременный двухшажный ход и одновременный двухшажный ход. В чем существенная разница между этими ходами? а) в длине скользящего шага;

- б) в маховом выносе ноги;
- в) в подседании перед толчком ногой;
- г) в работе рук.

3. Основой техники попеременного двушажного хода является...

- а) широкий скользящий шаг;
- б) попеременная работа палками;
- в) сильное отталкивание ногой.

4. Что считается грубой ошибкой в технике попеременного двушажного хода?

- а) незаконченный толчок ногой;
- б) двухопорное скольжение;
- в) незаконченный толчок рукой;
- г) короткий скользящий шаг;

5. Самостоятельное занятие по лыжной подготовке нежелательно проводить при температуре...

- а) $-4^{\circ}\text{C} \dots - 7^{\circ}\text{C}$;
- б) $-10^{\circ}\text{C} \dots - 12^{\circ}\text{C}$;
- в) $-14^{\circ}\text{C} \dots - 16^{\circ}\text{C}$.

6. К какой ошибке при передвижении попеременным двухшажным ходом приводит чрезмерный наклон туловища вперед?

- а) Потере равновесия при скольжении;
- б) Укорочению скользящего шага;
- в) Снижению силы отталкивания ногами;
- г) Снижению отталкивания рукой.

7. Какой из перечисленных элементов техники не является ошибкой в технике одновременных одно - и двухшажного ходов?

- а) широкий скользящий шаг;
- б) недостаточный наклон туловища вперед при отталкивании палками;
- в) незаконченный толчок палками;
- г) подседание при отталкивании палками.

8. К попеременным ходам относится... а) бесшажный ход;

- б) одношажный ход;
- в) двухшажный ход.

9. К одновременным ходам относится... а) двухшажный ход;

- б) трехшажный ход;
- в) четырехэтажный ход.

10. Самым скоростным способом передвижения классическим ходом считается...

- а) попеременный двухшажный ход;
- б) одновременный бесшажный ход;
- в) одновременный одношажный ход;
- г) одновременный двухшажный ход.

11. Выбор способа подъема в гору зависит от...

- а) крутизны склона;
- б) длины палок;
- в) длины лыж.

12. Какой из классических ходов применяется при подъеме по склону крутизной $15-25^{\circ}$?

- а) одновременный бесшажный;
- б) одновременный одношажный;
- в) одновременный двухшажный;
- г) попеременный двухшажный.

13. При спуске с горы наиболее частой причиной падения лыжника является...

- а) сгибание ног в коленях;
- б) чрезмерный наклон туловища вперед;
- в) выставление вперед одной лыжи;
- г) неровная лыжня.

14. Укажите, какая стойка лыжника наиболее устойчива при спуске?

- а) низкая;
- б) средняя;
- в) высокая.

15. Какие характерные элементы техники включает в себя попеременный двухшажный ход:

1. широкие скользящие шаги;

2. одновременное отталкивание палками;
 3. два коротких скользящих шага;
 4. сильное отталкивание рукой;
 5. попеременное отталкивание палками;
 6. наклон туловища вперед;
- а) 2, 1, 6; б) 1, 4, 5; в) 3, 5, 6; г) 1, 2, 6.

16. Какие характерные элементы техники включает в себя одновременный двухшажный ход:

- 1) два коротких скользящих шага.
 - 2) два широких скользящих шага.
 - 3) попеременное отталкивание палками.
 - 4) одновременное отталкивание палками.
 - 5) наклон туловища вперед с навалом на палки?
- а) 1, 4, 5; б) 2, 3, 5; в) 2, 4, 5.

17. Укажите, какой способ поворота позволяет лыжнику сделать его на пологом склоне с меньшей потерей скорости,

- а) упором;
- б) переступанием;
- в) плугом;
- г) на параллельных лыжах;

18. В экстренных случаях при спуске с горы лыжнику приходится выполнять «торможение падением». Как оно выполняется?

- а) присесть и упасть вперед по ходу спуска;
- б) присесть и упасть на спину, палки держать кольцами назад;
- в) глубоко присесть и упасть назад - в сторону, лыжи развернуть поперек склона;

19. Одна из перечисленных ошибок при падении на спуске часто приводит к серьезным травмам. Какая?

- а) торможение палками сбоку;
- б) глубокий присед;
- в) умышленное падение набок;
- г) выставление палок кольцами вперед.

20. Основным методом развития выносливости у лыжника является... метод тренировки,

- а) повторный;
- б) интервальный;
- в) равномерный.

21. Какую ошибку совершает лыжник, оказывая помощь при обморожении (повелении) щеки, носа, руки?

- а) растирает обмороженное место сухой теплой рукой;
- б) растирает кожу варежкой;
- в) растирает кожу снегом;

22. Какой из перечисленных видов спорта считается циклическим?

- а) гимнастика;
- б) волейбол;
- в) борьба;
- г) лыжные гонки

23. Укажите, какой ход появился раньше?

- а) коньковый ход;
- б) классический ход.

24. На какой высоте устанавливают верхний край волейбольной сетки для мужчин и женщин?

- а) для мужчин - на высоте 2,43; для женщин на высоте 2,24;
- б) для мужчин - на высоте 2,40; для женщин на высоте 2,30;
- в) для мужчин - на высоте 2,25; для женщин на высоте 2,10.

25. Какие размеры имеет площадка для игры в волейбол?

- а) ширина 9м, длина 18м;
- б) ширина 8м, длина 20м;
- в) ширина 16м, длина 24м.

26. Основным способом приема и передачи мяча в волейболе является...

- а) нижняя передача мяча двумя руками;
- б) нижняя передача одной рукой;
- в) верхняя передача двумя руками;

27. Верхняя передача мяча выполняется приемом мяча...

- а) на все пальцы обеих рук;
- б) на три пальца и ладони рук;
- в) на ладони;
- г) на большой и указательный пальцы обеих рук.

28. Какой способ приема мяча следует применить, если подача сильная и мяч немного не долетает до игрока?

- а) сверху двумя руками;
- б) снизу двумя руками;
- в) одной рукой снизу;

29. Какой подачи не существует?

- а) одной рукой снизу;
- б) двумя руками снизу;
- в) верхней прямой;
- г) верхней боковой;

30. Выпрыгивание на блок выполняется толчком вверх...

- а) одной ногой;
- б) обеими ногами.

31. Напишите, какие действия или термины относятся к волейболу:

- 1) очко, 2) гол, 3) зона, 4) пенальти, 5) подсечка, 6) переход,
- 7) блок, 8) вне игры, 9) партия, 10) штрафной удар,
- а) 1,3, 6, 7, 9; б) 1, 2, 5, 7, 10; в) 2, 4, 5, 6, 8.

32. На крупных соревнованиях по волейболу игра проводится из..

- а) двух партий;
- б) трех партий;
- в) пяти партий.

33. До скольких очков ведется счет в решающей (3-й или 5-й) партии?

- а) до 15 очков;
- б) до 20 очков;
- в) до 25 очков;

34. Сколько еще касаний мяча может сделать принимающая подачу команда, если прием мяча с подачи считать первым касанием?

а) одно;

б) два;

в) три;

35. Если при подаче мяч коснулся сетки и перелетел на сторону соперника, то...

а) подача повторяется;

б) игра продолжается;

в) подача считается проигранной

36. Если при подаче мяча подающий игрок наступает на разметку задней линии площадки или переходит ее, то...

а) подача повторяется;

б) подача считается проигранной;

в) игра продолжается;

37. Специальная разминка волейболиста включает в себя...

а) беговые упражнения;

б) упражнения с мячом;

в) силовые упражнения.

38. При каком счете может закончиться игра в первой партии?

а) 15:13;

б) 25:26;

в) 27:29.

39. Стойка волейболиста помогает игроку...

а) быстро переместиться «под мяч»;

б) следить за полетом мяча;

в) выполнить нападающий удар

40. Игроки, каких зон могут принимать участие в групповом блоке (ставить групповой блок)?

а) 1, 2, 3;

б) 2, 3, 4;

в) 3, 4, 5.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ III семестр.

1. в

2. г

3. а

4. б

5. в

6. б

7. а

8. в

9. а

10. в

11. а

12. г

13. б

14. б

15. б

16. в

17. б

18. в

19. г

20. в

21. в

22. г

23. б

24. а

25. а

26. в

27. а

28. б

29. б

30. б

31. а

32. в

33. а

34. б

35. б

36. б

37. б

38. в

39. а

40. б

**МАТЕРИАЛ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО
ДИСЦИПЛИНЕ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

Планируемые результаты: ОК2, ОК3, ОК 6.

Инструкция: время выполнения - 40 минут, выбрать один из 3-х представленных вариантов.

1. Отметьте, какой способ спортивного плавания является самым быстрым?

- а) брасс;
- б) кроль на груди;
- в) баттерфляй;
- г) кроль на спине.

2. Укажите, какие виды включает в себя плавание как разновидность двигательной деятельности?

- а) спортивное, прикладное, синхронное, игровое плавание, прыжки в воду.
- б) спортивное, прикладное, синхронное, подводное, игровое плавание, прыжки в воду;
- в) спортивное, прикладное, синхронное, подводное, игровое плавание.

3. Укажите, как называется «народный» способ плавания, прообраз кроля на груди?

- а) по «собачьи»;
- б) плавание саженками;
- в) плавание под водой.

4. Укажите, какие существуют способы спортивного плавания?

- а) кроль на груди, кроль на спине, брасс, баттерфляй, под водой;
- б) кроль на груди, кроль на спине, брасс, баттерфляй (дельфин).

5. Отметьте, какой из способов спортивного плавания самый бесшумный?

- а) баттерфляй;
- б) брасс;
- в) кролем на спине.

5. Отметьте, какой способ спортивного плавания является самым медленным?

- а) брасс;
- б) кроль на груди;
- в) баттерфляй;
- г) кроль на спине.

6. Укажите, какие существуют способы старта в плавании?

- а) старт прыжком с тумбочки, старт толчком от стенки бассейна;
- б) старт прыжком с тумбочки, старт толчком от стенки бассейна, старт с бортика;
- в) старт прыжком с тумбочки.

7. Отметьте, как выполняют поворот при плавании кролем на груди?

- а) кувырком вперед;
- б) кувырком назад.

8. Отметьте, что изучают в плавании, прежде всего — технику способов плавания или технику выполнения поворотов?

- а) сначала осваивают выполнение поворотов;
- б) сначала осваивают способы плавания, а потом изучают выполнение поворотов;
- в) не имеет значения.

9. Укажите, с какой стороны лучше всего подплывать к тонущему человеку, чтобы оказать ему помощь?

- а) лучше подплывать к тонущему спереди;

б) лучше подплывать к тонущему сзади.

10. Можно ли пловцу во время прохождения дистанции подтягиваться за какие-либо предметы (например, плавающие канаты, поручни, лестницы и т. п.)?

а) пловцу запрещается во время преодоления дистанции подтягиваться за какие-либо предметы;

б) пловцу разрешается во время преодоления дистанции подтягиваться за любые предметы.

11. Считается ли нарушением правил соревнований случайное касание пловцом каких-либо предметов?

а) нет;

б) да.

12. Укажите, для какого способа плавания предусмотрено меньше всего ограничений в правилах соревнований?

а) для плавания кролем;

б) баттерфляем.

13. Разрешается ли спортсмену-пловцу во время прохождения дистанции отталкиваться от дна бассейна?

а) нет;

б) да.

14. После какого по счету фальстарта судья-стартер может снять спортсмена с соревнований по плаванию?

а) после первого фальстарта;

б) после второго фальстарта.

15. Может ли участник соревнований по спортивному плаванию переходить с одной дорожки на другую?

а) может, если не будет создавать помехи другому пловцу ;

б) нет, он должен плыть только по своей дорожке, в противном случае он будет дисквалифицирован.

16. Укажите , какие приёмы искусственного дыхания применяются для оказания помощи пострадавшему на воде:

а) «рот в рот», «рот в нос»;

б) декомпрессия;

в) пневмотахометрия.

17. Под силой, как физическим качеством понимается:

а) способность постоять за себя;

б) способность поднимать тяжёлые предметы;

в) способность преодолевать внешние сопротивления и противодействовать ему с помощью мышечных усилий;

г) способность удерживать своё тело в висе максимально долгое время.

18. Силовые упражнения рекомендуются сочетать с упражнениями на ...

а) координацию;

б) быстроту;

в) выносливость;

г) гибкость.

19. Проявление силы в меньшей степени зависит:

а) от техники выполнения двигательного действия;

б) от волевых усилий;

в) от быстроты реакции;

г) от физиологического поперечника мышц, участвующих в двигательном действии.

20. Результатом выполнения силовых упражнений с большим отягощением является:

- а) увеличение рельефности мышц;
- б) повышения уровня функциональных возможностей организма;
- в) укрепление опорно-двигательного аппарата;
- г) быстроты рост абсолютной силой.

21. Проявление максимального усилия в минимальное время отражает проявление одного из видов силовой способности:

- а) абсолютной силы;
- б) скоростная сила;
- в) силовой выносливости;
- г) взрывной силы.

22. Лучшие условия для развития взрывной силы мышц ног создаются во время:

- а) челночного бега;
- б) прыжков в глубину;
- в) подвижных игр;
- г) приседаний со штангой.

23. Результатом выполнения силовых упражнений с небольшим отягощением, выполняемых до отказа является:

- а) быстроты рост абсолютной силой;
- б) увеличение собственного веса;
- в) повышение силовой выносливости;
- г) повышение опасности перенапряжения.

24. Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект при развитие силы:

- а) бокс;
- б) баскетбол;
- в) тяжелая атлетика.

25. Для увеличение мышечной массы при выполнении силовых упражнений рекомендуется:

- а) полностью проработать одну группу мышц и только за тем переходить к упражнениям на другую группу мышц.
- б) чередовать серию упражнений, включающую в работу разные мышечные группы.
- в) использовать упражнения с относительно небольшим отягощением и большим количеством повторений.
- г) планировать большое количество подходов и ограничивать количество повторений в одном подходе.

26. Что бы мышечная масса при выполнении силовых упражнений не увеличивалась...

- а) силовые упражнения должны быть кратковременными и с максимальным сопротивлением;
- б) силовые упражнения необходимо выполнять на тренажерах до отказа;
- в) силовые упражнения с собственным весом должны быть с большим количеством повторений;
- г) силовые упражнения должны выполняться с увеличением сопротивления от повторения к повторению.

27. Основными источниками энергии для организма являются:

- а) белки и витамины;
- б) углеводы и жиры;
- в) углеводы и минеральные элементы;

г) белки и жиры.

28. Может ли вратарь, согласно правилам игры в футбол, принимать участие в матче как полевой игрок:

- а) да может;
- б) нет не может;
- в) может, но только с разрешения судьи.

29. Укажите какое количество игроков должно быть в команде, при которой она допускается к игре в футбол:

- а) 7;
- б) 11;
- в) 10.

30. Укажите, какое наказание следует, если вратарь, находясь в пределах штрафной площадки, касается мяча руками за её пределами.

- а) ;
- б) ;
- в).

31. Мяч коснулся судьи, выкатывается в поле , чья команда будет вводить мяч в игру?

- а) команда, владевшая мячом;
- б) команда, не владевшая мячом;
- в) на усмотрение судьи.

32. Укажите правильный способ введения мяча в игру из аута:

- а) двумя руками из-за головы;
- б) одной рукой из-за головы;
- в) верны оба варианта.

33. Что означает в футболе термин «дриблинг»?

- а) передача мяча;
- б) ведение мяча;
- в) удар по воротам;
- г) бег с изменением направления.

34. Игровое время в футболе состоит из...

- а) двух партий по 20 минут;
- б) из трех периодов по 15 минут;
- в) из двух таймов по 45 минут;
- г) из трех сетов без ограничения времени.

35. Укажите, какое количество желтых карточек может показать судья игроку за игру:

- а) 5;
- б) 2;
- в) неограниченное количество;
- г) 3.

36. Разновидностью игры в футбол является...

- а) уличный футбол;
- б) пляжный футбол;
- в) школьный футбол;
- г) дворовый футбол.

37. Может ли вратарь взять мяч в руки после паса своего полевого игрока?

- а) может;

б) не может.

38. Положение «вне игры» это:

- а) мяч вышел за пределы поля;
- б) нападающий находится во вратарской зоне;
- в) в момент передачи мяча нападающий находится в зоне противника, опережая защитников.

39. Что означает красная карточка, показанная игроку судьёй

- а) удаление на 2 минуты;
- б) предупреждение;
- в) удаление игрока и пропуск следующей игры.

40. Назовите специальную обувь футболистов:

- а) кеды;
- б) шиповки;
- в) бутсы;
- г) борцовки.

Учебные нормативы (тесты) по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств для обучающихся и студентов основной медицинской группы здоровья

Вид упражнения	Пол	Год обучения и оценка					
		II год обучения			III год обучения		
		«5»	«4»	«3»	«5»	«4»	«3»
Бег 100 м. (сек.)	Ю	14,0	14,4	15,0	13,6	14,0	14,4
	Д	16,5	17,5	18,0	16,0	16,5	17,5
Бег 1000 м., 500 м. (мин. сек.)	Ю	3,40	3,50	4,0	3,30	3,40	3,50
	Д	1,55	2,0	2,15	1,48	1,55	2,0
Бег 3000 м. 2000 м. (мин. сек.)	Ю	13,5	14,3	15,0	13,30	13,5	14,3
	Д	11,15	12,0	12,5	10,50	11,15	12,0
Прыжок в длину с места (м. см.)	Ю	2,15	2,0	1,90	2,25	2,15	2,0
	Д	1,75	1,60	1,50	1,85	1,75	1,60
Прыжок в длину с разбега «согнув ноги» (м. см.)	Ю	4,30	4,0	3,80	4,50	4,30	4,0
	Д	3,40	3,20	3,0	3,60	3,40	3,20
Прыжок в высоту (м. см.)	Ю	1,26	1,20	1,15	1,35	1,30	1,26
	Д	1,05	1,0	90	1,15	1,10	1,05
Метание гранаты 700г., 500 г. (м. см.)	Ю	29	25	23	32	28	25
	Д	18	13	11	21	18	15
Поднимание туловища из положения лежа на спине, руки за головой (раз)	Д	30	25	20	40	30	25
Подтягивание на высокой перекладине (раз)	Ю	11	9	7	13	11	9
Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (раз)	Ю	30	25	20	40	35	30
	Д	10	8	6	15	11	8
Приседание на одной ноге без опоры	Ю	10/10	8/8	6/6	12/12	10/10	8/8
	Д	8/8	6/6	5/5	10/10	8/8	6/6
В висе поднимание прямых ног до касания перекладины	Ю	8	6	4	10	8	6

Челночный бег 3X10 сек.	Ю	8,0	8,4	8,7	7,5	8,0	8,4
	Д	8,7	9,3	9,7	8,4	8,7	9,3
Бросок б/б мяча в корзину со штрафной линии (из 10 попыток)	Ю	6	5	4	7	6	5
	Д	5	4	3	6	5	4
Ведение б/б мяча с броском в корзину от щита (7 попыток)	Ю	5	4	3	6	5	4
	Д	5	4	3	6	5	4
Передача и ловля отскочившего баскетбольного мяча с расстояния 3 м за 30 сек	Д	25	20	15	30	25	20
Верхняя прямая подача в/б мяча в пределы площадки (5 попыток)	Ю	4	3	2	5	4	3
	Д	4	3	2	5	4	3
Верхняя передача в/б мяча над собой (высота взлета мяча не менее 1 м)	Д	13	10	8	15	12	10
Ведение ф/б мяча с обводкой 4 стоек и удар по воротам (попадание обязательно)	Ю	5	4	3	7	5	4
Удары ф/б мяча на точность в ворота с расстояния 16,5м, из 5 попыток	Ю	4	3	2	5	4	3
Прохождение дистанции на лыжах 5000м., 3000м.	Ю	27	30	32	25	27	30
	Д	21	21,5	23	20	21	21,5

Учебные нормативы (тесты) по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств для обучающихся и студентов подготовительной медицинской группы

Вид упражнения	Пол	Год обучения и оценка					
		II год обучения			III год обучения		
		«5»	«4»	«3»	«5»	«4»	«3»
Бег 100 м. (сек.)	Ю	14,4	15,0	15,5	14,0	14,4	15,0
	Д	17,5	18,0	18,5	16,5	17,5	18,0
Бег 1000 м., 500 м. (мин. сек.)	Ю	3,50	4,0	4,10	3,40	3,50	4,0
	Д	2,0	2,15	2,30	1,55	2,0	2,15
Бег 3000 м. 2000 м. (мин. сек.)	Ю	14,3	15,0	15,20	13,5	14,3	15,10
	Д	12,0	12,5	13,0	11,15	12,0	12,5
Прыжок в длину с места (м. см.)	Ю	2,0	1,90	1,70	2,15	2,0	1,90
	Д	1,60	1,50	1,30	1,75	1,60	1,50
Прыжок в длину с разбега «согнув ноги» (м. см.)	Ю	4,0	3,80	3,60	4,30	4,0	3,80
	Д	3,20	3,0	2,80	3,40	3,20	3,0
Прыжок в высоту (м. см.)	Ю	1,20	1,15	1,05	1,25	1,20	1,10
	Д	1,0	90	80	1,10	1,05	90
Метание гранаты 700г., 500 г. (м. см.)	Ю	25	23	21	28	25	23
	Д	13	11	10	18	15	13
Поднимание туловища из положения лежа на спине, руки за головой (раз)	Д	25	20	17	30	25	20
Подтягивание на высокой перекладине (раз)	Ю	9	7	6	11	9	7
Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (раз)	Ю	25	20	17	35	30	20
	Д	8	6	5	11	8	6
Приседание на одной ноге без опоры	Ю	8/8	6/6	5/5	10/10	8/8	6/6
	Д	6/6	5/5	4/4	8/8	6/6	5/5
В висе поднимание прямых ног до касания перекладины	Ю	6	4	3	7	6	5
Челночный бег 3X10 сек.	Ю	8,4	8,7	8,9	8,0	8,4	8,7
	Д	9,3	9,7	9,9	8,7	9,3	9,7
Бросок б/б мяча в корзину со штрафной линии (из 10 попыток)	Ю	5	4	3	6	5	4
	Д	4	3	2	5	4	3
Ведение б/б мяча с броском в корзину от щита (7 попыток)	Ю	4	3	2	5	4	3
	Д	4	3	2	5	4	3
Передача и ловля отскочившего баскетбольного мяча с расстояния 3 м за 30 сек	Д	20	15	13	25	20	15
Верхняя прямая подача в/б мяча в пределы площадки (5 попыток)	Ю	4	3	2	5	4	3
	Д	4	3	2	5	4	3

Верхняя передача в/б мяча над собой (высота взлета мяча не менее 1 м)	Д	10	8	6	12	10	8
Ведение ф/б мяча с обводкой 4 стоек и удар по воротам (попадание обязательно)	Ю	5	4	3	6	4	3
Удары ф/б мяча на точность в ворота с расстояния 16,5м, из 5 попыток	Ю	3	2	1	4	3	2
Прохождение дистанции на лыжах 5000м., 3000м.	Ю	30	32	35	27	30	32
	Д	21,5	23	25	21	21,5	23

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки студентов к аттестации

3.2.1. Основные электронные издания:

1. Аллянов Ю. Н., Письменский И. А. Физическая культура: Учебник для СПО. – 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/fizicheskaya-kultura-437146#page/1>.
2. Муллер А. Б. и др. Физическая культура: Учебник и практикум Для СПО. –М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/fizicheskaya-kultura-433532#page/1>

Приложение 6.13.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по общеобразовательной дисциплине

ООД.13 Основы безопасности жизнедеятельности

2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	230
2.	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	234
3.	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	237

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности.

Содержание современного курса ОБЖ тесно связано не только с задачей получения фундаментального естественно - научного образования, но и с задачей формирования представлений об основах безопасности жизнедеятельности как о необходимой для каждого человека составляющей. Важной частью общей культуры является широкий набор знаний, которые человек активно использует в быту, в профессиональной деятельности, на протяжении всей жизни. Умение применять полученные теоретические знания на практике может служить критерием оценки уровня культурного развития человека. Поэтому одним из традиционных направлений в преподавании основ безопасности жизнедеятельности является освещение вопросов прикладной направленности. Прикладная направленность Основ безопасности жизнедеятельности осуществляется с целью повышения качества образования обучающихся, применения их знаний к решению задач повседневной практики и в профессиональной деятельности.

В соответствии с учебным планом, дисциплина Основы безопасности жизнедеятельности изучается в течение двух семестров. Formой промежуточной аттестации после двух семестров изучения является дифференцированный зачет.

КИМ ориентированы на достижение следующих целей:

- Повышение уровня защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз (жизненно важные интересы — совокупность потребностей, удовлетворение которых надежно обеспечивает существование и возможности прогрессивного развития личности, общества и государства);
- Снижение отрицательного влияния человеческого фактора на безопасность личности, общества и государства;
- Формирование антитеррористического поведения, отрицательного отношения к приему психоактивных веществ, в том числе наркотиков;
- Обеспечение профилактики асоциального поведения учащихся.

Освоение содержания учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности обеспечивает достижение следующих результатов:

• **личностных:**

- Развитие личностных, в том числе духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
- Готовность к служению Отечеству, его защите;
- Формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
- Исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
- Воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
- Освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера;

• **метапредметных:**

- Овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
- Овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

- Формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- Приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;
- Развитие умения выражать свои мысли и способности слушать собеседника, понимать его точку зрения, признавать право другого человека на иное мнение;
- Формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
- Формирование умения предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
- Развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей;
- Формирование умения анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
- Развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
- Освоение знания устройства и принципов действия бытовых приборов и других технических средств, используемых в повседневной жизни;
- Приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
- Формирование установки на здоровый образ жизни;
- Развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки;
 - **предметных:**
- Сформированность представлений о культуре безопасности жизнедеятельности, в том числе о культуре экологической безопасности как жизненно важной социально-нравственной позиции личности, а также средстве, повышающем защищенность личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз, включая отрицательное влияние человеческого фактора;
- Получение знания основ государственной системы, российского законодательства, направленного на защиту населения от внешних и внутренних угроз;
- Сформированность представлений о необходимости отрицания экстремизма, терроризма, других действий противоправного характера, а также асоциального поведения;
- Сформированность представлений о здоровом образе жизни как о средстве обеспечения духовного, физического и социального благополучия личности;
- Освоение знания распространенных опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера;
- Освоение знания факторов, пагубно влияющих на здоровье человека;
- Развитие знания основных мер защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правил поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;
- Формирование умения предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;
- Развитие умения применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- Получение и освоение знания основ обороны государства и воинской службы: законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан; прав и

обязанностей гражданина до призыва, во время призыва и прохождения военной службы, уставных отношений, быта военнослужащих, порядка несения службы и воинских ритуалов, строевой, огневой и тактической подготовки;

- Освоение знания основных видов военно-профессиональной деятельности, особенностей прохождения военной службы по призыву и контракту, увольнения с военной службы и пребывания в запасе;

- Владение основами медицинских знаний и оказания первой помощи пострадавшим при неотложных состояниях (травмах, отравлениях и различных видах поражений), включая знания об основных инфекционных заболеваниях и их профилактике.

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений и знаний:

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
<p>У.1. Владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;</p> <p>У.2. Пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;</p> <p>У.3. Оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.</p>	<p>- Умение владеть способами защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;</p> <p>- Умение пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты;</p> <p>- Умение оценивать уровень своей подготовленности и осуществлять осознанное самоопределение по отношению к военной службе.</p>
<p>З.1. Основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;</p> <p>З.2. Потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;</p> <p>З.3. Основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;</p> <p>З.4. Основы российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;</p> <p>З.5. Порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;</p>	<p>- Знание основные составляющие здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности; репродуктивное здоровье и факторы, влияющие на него;</p> <p>- Знание потенциальных опасностей природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания;</p> <p>- Знание основных задач государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;</p> <p>- Знание основ российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан;</p> <p>- Знание порядка первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу;</p>

<p>3.6. Состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;</p>	<p>- Знание состава и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации;</p>
<p>3.7. Основные права и обязанности граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;</p>	<p>- Знание основных прав и обязанностей граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе;</p>
<p>3.8. Основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;</p>	<p>- Знание основных видов военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы;</p>
<p>3.9. Требования, предъявляемые военной службой к уровню подготовленности призывника;</p>	<p>- Знание требований, предъявляемых военной службой к уровню подготовленности призывника;</p>
<p>3.10. Предназначение, структуру и задачи РСЧС;</p>	<p>- Знание предназначения, структуры и задач РСЧС;</p>
<p>3.11. Предназначение, структуру и задачи гражданской обороны.</p>	<p>- Знание предназначения, структуры и задач гражданской обороны.</p>

1.3. Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

- Ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- Материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- Ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- Ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»:

- Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- При ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1. Структура и перечень КИМ для дифференцированного зачета

№	Вопросы	Код
1.	Вооруженные Силы РФ, история создания связь с историей и становлением Российского государства.	3.6
2.	Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации; виды Вооруженных сил, рода войск.	3.6
3.	Роль и место Вооруженных Сил Российской Федерации в системе обеспечения национальной безопасности России.	3.3, 3.4, 3.6, 3.11
4.	Инфекции, передаваемые половым путем; причины, приводящие к заражению; меры профилактики.	3.1
5.	ВИЧ-инфекция и СПИД; основные понятия, способы заражения, меры профилактики.	3.1
6.	Какие качества и умения гражданина России характеризуют его как защитника Отечества.	3.4, 3.5, 3.7, 3.8, 3.9, У.1, У.3
7.	Семья в современном мире, 4 функции семьи; влияние семейных отношений на здоровье людей.	3.1
8.	Нравственность и формирование правильного взаимоотношения полов – важные составляющие здорового образа жизни.	3.1
9.	Значение дружбы и воинского товарищества для боевой готовности и боеспособности подразделений Вооруженных Сил Российской Федерации.	3.4, 3.5, 3.7, 3.8, 3.9, У.3
10.	История российских государственных наград за военные отличия; ордена Российской Федерации.	3.4
11.	Наркомания и токсикомания; общие понятия; последствия употребления наркотиков для здоровья людей; профилактика наркозависимости.	3.1
12.	Курение табака и его влияние на здоровье человека; табачный дым, его состав; вредное влияние табачного дыма на окружающих (пассивное курение).	3.1
13.	Статус военнослужащих, их права и обязанности.	3.4, 3.5, 3.7, 3.8, 3.9, У.3
14.	Знания, умения и навыки, которые повышают безопасность человека при автономном существовании в природных условиях.	3.1, 3.2, У.2, У.3
15.	Конституция России и другие законы РФ, определяющие правовые основы военной службы.	3.4
16.	Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, защита населения от их последствий.	3.2, 3.3, У.1, У.2
17.	Военная служба по призыву; ее особенности	3.4, 3.5, 3.7, 3.8, 3.9, У.3
18.	Правила поведения в повседневной жизни, помогающие избежать криминальных ситуаций.	3.1, 3.2, У.2
19.	Медицинское освидетельствование граждан при их первоначальной постановке на воинский учет.	3.5
20.	Уголовная ответственность несовершеннолетних; виды наказаний, назначаемые несовершеннолетним.	3.1, 3.4
21.	Обязательная подготовка граждан к военной службе, основное ее содержание и предназначение.	3.4, 3.5, 3.7, 3.8, 3.9, У.3

22.	Оповещение и информирование населения о возникающих чрезвычайных ситуациях.	3.2, 3.3, 3.10
23.	Первоначальная постановка граждан на воинский учет; обязанности граждан по воинскому учету.	3.4, 3.5, 3.7, 3.8, 3.9, У.3
24.	История гражданской обороны, ее предназначение и основные задачи по защите населения.	3.11
25.	Воинские звания и воинская форма одежды военнослужащих Вооружены Сил России.	3.6
26.	Современные средства поражения, их краткая характеристика и поражающие факторы.	3.2, 3.3, У.1
27.	Защитные сооружения гражданской обороны и их предназначение; правила поведения в этих сооружениях.	3.2, 3.3, 3.4, 3.11, У.1
28.	Средства индивидуальной защиты и их предназначения.	У.2
29.	Организация призыва на военную службу; порядок предоставления отсрочки и освобождения от военной службы.	3.4, 3.5, 3.7, 3.8, 3.9, У.3
30.	Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций.	3.2, 3.3, 3.10, У.1, У.2,
31.	Военная присяга -основной закон воинской службы; порядок приведения военнослужащих к военной присяге.	3.4, 3.5, 3.7, 3.8, 3.9, У.3
32.	Наиболее распространенные инфекционные заболевания; их причины; меры профилактики.	3.1
33.	Военные аспекты международного гуманитарного права.	3.4, 3.11
34.	Образ жизни и профилактика заболеваний; значение личной и общественной гигиены для здоровья человека.	3.1
35.	Основные понятия здоровья и благополучия человека.	3.1
36.	Льготы, предоставляемые военнослужащим, которые проходят военную службу по призыву.	3.4, 3.5, 3.7, 3.8, 3.9, У.3
37.	Здоровый образ жизни – система индивидуального поведения человека, направленная на сохранение и укрепление его здоровья.	3.1
38.	Основные виды воинской деятельности.	3.8
39.	Основные составляющие жизнедеятельности человека. Значение режима труда и отдыха для гармоничного развития человека, его нравственных и физических качеств.	3.1
40.	Общие требования воинской деятельности к уровню подготовки граждан, призываемых на военную службу.	3.8, 3.9
41.	Двигательная активность, ее значение для здоровья человека.	3.1
42.	Воинская дисциплина, ее значение в современных условиях.	3.8, 3.9
43.	Закаливание организма и его значение для укрепления здоровья человека; использование факторов окружающей природной среды для закаливания.	3.1
44.	Особенности приема гражданской молодежи в военные учреждения профессионального образования.	3.4, 3.7, 3.8, 3.9, У.3
45.	Мероприятия первой медицинской помощи, порядок и правила оказания.	3.1
46.	Характеристика видов ран и кровотечений. Первая помощь.	3.1
47.	Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации.	3.1
48.	Поражающие факторы ядерного оружия (ЯО) , радиация и ее последствия.	3.2, 3.3, У.1

49.	Государственная система предупреждений ликвидации стихийных бедствий и чрезвычайных ситуаций России (РСЧС), предназначение и структура.	3.10
50.	Региональные центры (РЦ) РСЧС, и характеристика режимов их функционирования.	3.10

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки студентов к аттестации

3.2.1. Основные электронные издания:

1. Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. Основы безопасности жизнедеятельности: Базовый уровень. 10—11 классы Учебник для СПО. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/book/osnovy-bezopasnosti-zhiznedeyatelnosti-bazovyy-uroven-10-11-klassy-509258>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: Учебник для СПО—7-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2020.

2. Беляков Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживания в чрезвычайных ситуациях: Учебник для СПО. – 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/osnovy-obespecheniya-zhiznedeyatelnosti-i-vyzhivanie-v-chrezvychaynyh-situatsiyah-436500#page/1>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по учебной дисциплине

ДУД.01 Экология

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	239
2.	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	243
3.	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	244

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов ДУД.01 Экология

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины Экология.

В соответствии с учебным планом, дисциплина Экология изучается в течение одного семестра. Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

КИМ ориентированы на достижение следующих целей:

- Получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;
- Овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль экологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений; проводить наблюдения за природными и искусственными экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений;
- Развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей обучающихся в процессе изучения экологии; путей развития природоохранной деятельности; в ходе работы с различными источниками информации;
- Воспитание убежденности в необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении экологических проблем;
- Использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.

Освоение содержания учебной дисциплины «Экология» обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

• **личностных:**

- Устойчивый интерес к истории и достижениям в области экологии;
- Готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные экологические знания;
- Объективное осознание значимости компетенций в области экологии для человека и общества;
- Умения проанализировать техногенные последствия для окружающей среды, бытовой и производственной деятельности человека;
- Готовность самостоятельно добывать новые для себя сведения экологической направленности, используя для этого доступные источники информации;
- Умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- Умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области экологии;

• **метапредметных:**

- Овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности для изучения разных сторон окружающей среды;
- Применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- Умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;

- Умение использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

• **предметных:**

- Сформированность представлений об экологической культуре как условии достижения устойчивого (сбалансированного) развития общества и природы, экологических связей в системе «человек—общество — природа»;

- Сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;

- Владение умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, связанных с выполнением типичных социальных ролей;

- Владение знаниями экологических императивов, гражданских прав и обязанностей в области энерго и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;

- Сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;

- Сформированность способности к выполнению проектов экологически ориентированной социальной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры.

1.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
<p>У.1. Определять состояние экологических систем в природе и в условиях городских и сельских поселений;</p> <p>У.2. Проводить наблюдения за природными экосистемами с целью их описания;</p> <p>У.3. Выявлять естественные и антропогенные изменения;</p> <p>У.4. Применять рациональное природопользование</p> <p>У.5. Определять место человека в системе животного царства;</p> <p>У.6. Использовать приобретенные знания и умения по экологии в повседневной жизни</p> <p>У.7. Применять основные законы экологии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У.8. Использовать различные источники для получения сведений экологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;</p> <p>У.9. Сохранять личное здоровье, здоровье других людей, соблюдению правил поведения в природе.</p>	<p>-Способность проводить наблюдения за природными экосистемами с целью выявления антропогенных изменений;</p> <p>-Способность описать экосистемы;</p> <p>- Способность выявлять антропогенные изменения;</p> <p>- Способность бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде;</p> <p>- Способность определить класс, отряд, семейство, род</p> <p>- Способность оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде</p> <p>- Обдуманное применение полученных знаний в профессиональной деятельности;</p> <p>- Способность анализировать полученные сведения экологической направленности;</p> <p>- Профилактика наиболее распространенных заболеваний и вредных для организма привычек.</p>

<p>3.1. Экологические системы и особенности их функционирования;</p> <p>3.2. Пути развития природоохранной деятельности;</p> <p>3.3. Составляющая живой природы;</p> <p>3.4. Приспособительные ритмы жизни;</p> <p>3.5. Типы взаимодействия организмов;</p> <p>3.6. Законы конкурентных отношений в природе;</p> <p>3.7. Биоценоз и его устойчивость;</p> <p>3.8. Экосистема. Поток вещества и энергии;</p> <p>3.9. Агроценозы и агроэкосистемы;</p> <p>3.10. Человек как биосоциальный вид</p>	<p>-Знание о природообразующем влиянии человеческого общества;</p> <p>- Знание о тесных связях любых организмов с окружающей средой;</p> <p>- Знание о суточных и сезонных изменениях в природе;</p> <p>- Знание о связях между разными организмами. Прямые и косвенные связи;</p> <p>- Знание о взаимозависимости видов, влияющих на состав природных сообществ;</p> <p>- Знания о конкурентных отношениях в природе;</p> <p>- Знание о биоценозе, как о надорганизменном уровне организации жизни;</p> <p>- Знание о возникновении и поддержании биологического круговорота веществ;</p> <p>- Знание о правилах планирования территории на которой произрастает сельскохозяйственный продукт;</p> <p>-Знание о взаимоотношениях с окружающим миром всех живых существ на Земле</p>
---	--

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

- Ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- Материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- Ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- Ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»:

- Ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- При ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Структура и перечень КИМ для дифференцированного зачета

Вопросы и задания	Код
1. Что называют экологическими факторами?	3.2.3.3.
2. Что изучает предмет экология?	3.5.,У.7.
3. Задачи экологии.	У.1,У.5,3.10
4. Экологические системы и особенности их функционирования	3.1.,У.2.
5. Периоды развития экологии.	У.2.
6. Перечислите экологические факторы. Приведите примеры.	У.3.,3.4.
7. Взгляды человека на окружающий мир и на его место в этом мире.	У.7.
8. Антропоцентризм. Приведите примеры.	У.7.,3.2
9. Экоцентризм. Приведите примеры.	У.7., 3.2.
10. Какие абиотические факторы вам известны. Перечислите их.	3.4., У.2.
11. Ответная реакция организма на фактор свет.	3.4.,У.2.
12. Биотические факторы.	3.5.У.3.
13. Ответная реакция организма на температурный фактор.	3.5.
14. Понятие анабиоза, зимней спячки. Отличие.	3.5.,3.6.
15. Понятие «Экологическая ниша» по мнению американского зоолога Гриннела (1914 год.).	3.7.
16. Современное понятие «экологическая ниша».	3.8.
17. Потенциальная экологическая ниша.	3.9.У.9.
18. Реализованная экологическая ниша.	3.8.,3.9.
19. Экологическая ниша человека и возможность ее изменения.	3.9.,3.10.У.8.
20. Особенности пищевых и информационных связей человека.	3.10., У.5.
21. История развития экологических связей человека.	3.10, У.5.
22. Социально-географические особенности демографии человека.	У.8.
23. Экологический кризис. Пути преодоления	3.9.,3.2.,У.4.
24. Современные проблемы охраны природы	3.9. У.7.
25. Изменение состава и загрязнение атмосферы.	У.7.,3.10.
26. Меры по охране атмосферы, водных ресурсов.	У.4.,3.10
27. Экология и здоровье	У.8.,У.9.

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки студентов к аттестации

3.2.1. Основные печатные издания

Экология: Учебник и практикум для СПО/ Под общ. Ред. А.В.Тотая, А.В.Корсакова. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.:Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/ekologiya-433349#page/1>

3.2.2. Дополнительные источники

Хван Т. А. Экологические основы природопользования: Учебник для СПО. – 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/ekologicheskie-osnovy-prirodopolzovaniya-433289#page/1>

Комплект контрольно-измерительных материалов

(для промежуточной аттестации)

по учебной дисциплине

ДУД.02 Основы проектной деятельности

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	247
2. Комплект материалов для оценки результатов обучения	250
3.Перечень материалов и информационных источников.....	252

1 Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

1.1 Область применения

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения дисциплины **ДУД.02 Основы проектной деятельности** для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.2 Система контроля и оценки освоения программы

Осваиваемые результаты обучения общие:

В части трудового воспитания:

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

- интерес к различным сферам профессиональной деятельности,

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

- способность их использования в познавательной и социальной практике

В области ценности научного познания:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

в) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности

- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;

- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;

- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным

Овладение универсальными регулятивными действиями:

г) принятие себя и других людей:

- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

- признавать свое право и право других людей на ошибки;

- развивать способность понимать мир с позиции другого человека

В области экологического воспитания:

- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

- расширение опыта деятельности экологической направленности;

- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Осваиваемые результаты обучения дисциплинарные:

- развивать способность ставить цели и формулировать гипотезу исследования, планировать работу, выбирать и интерпретировать необходимую информацию, структурировать и аргументировать результаты исследования на основе собранных данных;

- сформировать способность к самостоятельному приобретению знаний и решению проблем, проявляющихся в умении поставить проблему и выбрать адекватные способы ее решения, включая поиск и обработку информации, формулировку выводов и (или) обоснование и реализацию принятого решения, обоснование и создание модели, прогноза, макета, объекта, творческого решения;

- сформировать умение самостоятельно планировать и управлять своей познавательной деятельностью во времени; использовать ресурсные возможности для достижения целей; осуществлять выбор конструктивных стратегий в трудных ситуациях;

- сформировать способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владению навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности

- сформировать способность вариативности поиска и обработки информации. Дать понятие о видах информации (обзорная, реферативная, сигнальная, справочная), методах поиска информации, этических законах заимствования информации, соблюдении авторских прав.

- сформировать умение раскрыть содержание работы, грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой или темой использовать имеющиеся знания и способы действий;

- сформировать умение ясно изложить и оформить выполненную работу, представить ее результаты, аргументированно ответить на вопросы.

Осваиваемые общие компетенции:

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

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

Профессиональные компетенции осваиваются в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Осваиваемые личностные результаты:

1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества, представление о математических основах функционирования различных структур, явлений, процедур гражданского общества (выборы, опросы и другое), умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, уважения к прошлому и настоящему российской математики, ценностное отношение к достижениям российских математиков и российской математической школы, использование этих достижений в других науках, технологиях, сферах экономики;

3) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа, сформированность нравственного сознания, этического поведения, связанного с практическим применением достижений науки и деятельностью учёного, осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику математических закономерностей, объектов, задач, решений, рассуждений, восприимчивость к математическим аспектам различных видов искусства;

5) физического воспитания: сформированность умения применять математические знания в интересах здорового и безопасного образа жизни, ответственное отношение к своему здоровью (здоровое питание, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), физическое совершенствование при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

6) трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности трудолюбия, интерес к различным сферам профессиональной деятельности, связанным с математикой и её приложениями, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, готовность и способность к математическому образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, готовность к активному участию в решении практических задач математической направленности;

7) экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, ориентация на применение математических знаний для решения задач в области окружающей среды, планирование поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;

8) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, понимание математической науки как сферы человеческой деятельности, этапов её развития и значимости для развития цивилизации, овладение языком математики и математической культурой как средством познания мира, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

1.2.1 Организация контроля и оценки освоения программы ДУД.02 Основы проектной деятельности

Форма промежуточной аттестации при освоении программы - дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в форме защиты индивидуальных проектов.

2 Комплект материалов для оценки результатов обучения

по ДУД.02 Основы проектной деятельности

2.1 Перечень вопросов к дифференцированному зачету

1. Типы и виды проектов
2. Структура проекта
3. Способы постановки цели и задач, формулирование гипотезы исследования
4. Методы работы с источником информации
5. Способы безопасного поиска необходимой информации
6. Правила оформления реферата
7. Правила оформления презентации

2.2 Пакет преподавателя

А. УСЛОВИЯ: работа над проектом ведется с сентября по июнь в соответствии с Положением об организации выполнения и защиты индивидуальных проектов обучающимися в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум» и рабочей программой по ОД. 14 Основы проектной деятельности. Дифференцированный зачет проводится во всей группе одновременно в соответствии с выбранной обучающимися дисциплиной руководителем проекта в соответствии с Приказом ОУ. На дифференцированный зачет отводится 90 минут.

Б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерии оценки проектной работы разработаны с учетом целей и задач дисциплины и оцениваются по двум группам критериев: критерии оценки содержания проекта и критерии оценки защиты проекта.

Содержание индивидуального проекта оценивается по следующим критериям:

Группы критериев	Критерий оценки	Оценка (в баллах)
Достижения автора работы	Продемонстрированы навыки определения темы и планирования работы	Да – 1 Нет – 0
Результаты работы имеют практическое значение	Да – 1 Нет – 0	
Достоверность результатов работы	Да – 1 Нет – 0	
Новизна работы	Да – 1 Нет – 0	
Самостоятельное приобретение знаний и решение проблем	Работа в целом свидетельствует о способности самостоятельно с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути ее решения	Да – 1 Нет – 0
Продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного	Да – 1 Нет – 0	
Знание предмета работы	Продемонстрировано понимание содержания выполненной работы	Да – 1 Нет – 0
В работе по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки	Да – 1 Нет – 0	
Наличие в работе ссылок на литературу, на достижения ученых	Да – 1 Нет – 0	

и исследователей, занимающихся данной проблемой		
Композиция работы и ее особенности	Поставлены цели и определены задачи	Да – 1 Нет – 0
Содержание работы соответствует поставленным целям и задачам	Да – 1 Нет – 0	
Работу характеризует: логика изложения, убедительность рассуждений, оригинальность мышления	Да – 1 Нет – 0	
Работа структурирована верно	Да – 1 Нет – 0	
Оформление	Оформление работы соответствует предъявляемым требованиям	Да – 1 Нет – 0

Критерии оценки защиты проекта:

п/п	№	Критерий	Оценка (в баллах)
	1.	Качество доклада	1 - доклад зачитывается 2 - доклад пересказывается, но не объяснена суть работы 3 - доклад пересказывается, суть работы объяснена 4 - кроме хорошего доклада владение иллюстративным материалом 5 - доклад производит очень хорошее впечатление
	2.	Качество ответов на вопросы	1 - нет четкости ответов на большинство вопросов 2 - ответы на большинство вопросов 3 - ответы на все вопросы убедительно, аргументировано
	3.	Использование демонстрационного материала	1 - представленный демонстрационный материал не используется в докладе 2 - представленный демонстрационный материал используется в докладе 3 - представленный демонстрационный материал используется в докладе, информативен, автор свободно в нем ориентируется
	4.	Оформление демонстрационного материала	1 - представлен плохо оформленный демонстрационный материал, 2 - демонстрационный материал хорошо оформлен, но есть отдельные претензии 3 - к демонстрационному материалу нет претензий

Максимальный балл за защиту индивидуального проекта составляет 14 баллов. Итоговая сумма баллов за содержание проекта складывается из суммы баллов, полученных за содержание проекта и за защиту проекта.

Итоговая оценка за индивидуальный проект выставляется по следующей шкале

Количество баллов	Оценка за проект
26-28	отлично
20-25	хорошо
17-19	удовлетворительно
16 и менее	неудовлетворительно

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки студентов к аттестации

3.2.1. Основные электронные издания

Щетинин М. П., Пасько О. В., Бураковская Н. В. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов. Учеб. пос. для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2023. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/513902>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по учебной дисциплине
СГ.01 История России

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ....
2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ
МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ.....
3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ
ИСТОЧНИКОВ.....

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

1.1. Область применения

Учебная дисциплина СГ.01 История России изучается в течение одного семестра на базе основного общего образования в соответствии с учебным планом специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины СГ.01 История России.

1.2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке в форме дифференцированного зачета

Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать освоение умений и усвоение знаний:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов
У.1 Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем	1. Результативность установления связи между отечественными, региональными и мировыми процессами. 2. Правильность определения характера взаимодействия на различном уровне при решении социально-экономических, политических и культурных проблем. 3. Полнота объяснения характера взаимного влияния социально-экономических, политических и культурных процессов
У.2 Ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире	1. Правильность определения характера взаимодействия мировых и отечественных процессов в различных сферах общественной жизни. 2. Точность оценивания перспективы развития современной России и мира. 3. Точность установления причин основных экономических, политических и культурных процессов в России и мире.
З.1 Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.)	1. Правильность определения современного регионального районирования мира. 2. Грамотность формулирования исторических перспектив развития ключевых регионов мира.
З.2 Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI в	1. Точность установления основных зон локальных, региональных и межгосударственных конфликтов современности. 2. Правильность определения сущности современных политических конфликтов. 3. Правильность установления причин и предпосылок локальных, региональных и межгосударственных конфликтов. 4. Полнота обзора перспектив развития и путей решения региональных конфликтов.

3.3 Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира	1. Точность формулирования основных процессов политического развития ведущих государств и регионов мира. 2. Правильность сопоставления политического развития ведущих стран и регионов мира.
3.4 Назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;	1. Правильность объяснения причин создания и целей существования основных международных организации и интеграционных образований. 2. Грамотность формулирования основных направлений деятельности ведущих международных организаций. 3. Точность определения роли и места России в деятельности ведущих международных организаций.
3.5 О роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций	1. Правильность установления основных тенденций мирового гуманитарного развития. 2. Точность установления связи между культурными тенденциями современного мирового развития и национальными и государственными традициями.
3.6 Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	1. Результативность определения наиболее значимых правовых актов мирового и регионального значения. 2. Правильность формулирования ключевых положений основных правовых актов мирового значения.

1.3

Формируемые компетенции:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2. Структура контрольно-измерительных материалов

2.1. Пакет для обучающихся

Задания для проведения дифференцированного зачета по дисциплине СГ.01 История России

Вариант № 1

Задание А

1. Беловежское соглашение 1991 г. объявило:

1. принятие новой Конституции СССР
2. вывод советских войск из ГДР.
3. роспуск СССР, создание СНГ.
4. создание ГКЧП

2. Кто был избран Председателем Верховного Совета России в июне 1990 года?

1. Г. А. Зюганов . 2. Б. Н .Ельцин . 3. А. Д. Сахаров 4. М. С. Горбачёв

3 . 19-21 августа 1991 года произошли события в СССР:

1. Очередной съезд народных депутатов.
2. Вывод советских войск из Афганистана.
3. Попытка государственного переворота.
4. Выборы президента России

4. Демократические революции в странах Восточной Европы 1989-1991 гг. привели

1. Восстановлению либеральной демократии и рыночной экономики.
2. Реставрации конституционной монархии.
3. Административно-командной экономике.
4. Созданию социалистического лагеря.

5. СНГ было создано:

1. В 1993 году. 2. В 1994 году. 3. В 1992 году.4. В 1991 -году

6. Название договора о Европейском союзе:

1. Маастрихтское соглашение. 2. Хельсинское соглашение. 3. Ницценское соглашение. 4. Амстердамское соглашение

7. Укажите международный конфликт, произошедший в годы холодной войны.

1. война в Ираке. 2. война в Югославии. 3. война США в Афганистане.
4. Вьетнамская война

8. Конституция РФ была принята 12 декабря 1993 г.:

1. Президентом РФ. 2. Верховным Советом РФ. 3. Советом Федерации РФ
4. всенародным голосование

9. Система международных отношений, характеризовавшаяся балансом примерно равных сил соперничавших великих держав, называлась:

1. Монополярной. 2. Глобальной. 3. Биполярной. 4. интернациональной

10.Подберите термины к определению.

высшая власть на территории государства, признаваемая всеми гражданами, синоним независимости.

1. Социализация. 2. Традиции. 3. фундаментализм . 4. суверенитет

11. События 11 сентября 2001 года в США подчеркнули нарастание глобальной проблемы:

1. Энергетической.2. Экологической.3. Международного терроризма.4. Демографической.

12. Что из перечисленного было характерно для экономического развития России в первой половине 1990-х гг.?

1. высокий уровень доходов государственного бюджета. 2. повышение конкурентоспособности отечественных предприятий. 3. усиление зависимости от иностранных займов и капиталовложений. 4. стабильное развитие сельского хозяйства

13. Чьё выступление стало формальной точкой отчёта начала холодной войны?

1. Сталина. 2. Рейгана. 3. Черчилля. 4. Рузвельта.

14. Что из перечисленного характеризует политическое развитие Российской Федерации в начале XXI в.?

1. укрепление роли федерального центра . 2. принятие Конституции РФ. 3. учреждение поста Президента РФ . 4. проведение референдума о восстановлении СССР.

15. Установите, какое явление связывает эти понятия между собой:

Беслан, 11 сентября 2001, «Норд-Ост», Аль-Каида.

1. терроризм. 2. Национализм. 3. религиозный фундаментализм
4. интернационализм

Задание В

1. Установите соответствие: к каждому понятию первого столбца подберите соответствующее определение из второго. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов:

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| 1. Чернобыльская авария | А. «Застой» |
| 2. Афганская война | Б «Лихие девяностые» |
| 3. Первая чеченская война | В. «Оттепель» |
| 4. Карибский кризис | Г. «Перестройка» |

1 2 3 4

1	2	3	4

Задание С

2. Установите, какое событие связывает эти понятия между собой:

Куба, СССР, США, ядерные ракеты, угроза мировой войны, октябрь 1962 г.

_____?

Вариант № 2

Задание А

1. В конце XX века произошел распад государства:

1. Болгария. 2. Румыния. 3. Югославия. 4. Польша

2. « Буря в пустыне» - это ...

1. Действия многонациональных сил ООН против Иранского вторжения в Кувейт. 2. Война на территории Африки. 3. Конфликт в Эфиопии. 4. Экологическая катастрофа.

3. США и НАТО в марте 1999г. подвергли бомбардировкам территорию:

1. Ирана. 2. Сербии и края Косово. 3. Ирака. 4. Острова Гренада

4. Декларация о прекращении существования СССР была принята:

1. январь 1994 г. 2. декабрь 1991 г. 4. апрель 1993 г.

5. СССР прекратил свое существование в

1. 1990 году. 2. 1991 году. 3. 1992 году. 4. 1993 году.

6. Член НАТО:

1. Украина. 2. Грузия. 3. Армения. 4. Эстония

7. В 1991 г., 1996 г., 2000 г. президенты Российской Федерации вступили в должность в результате:

1. избрания Государственной Думой.
2. назначения Федеральным Собранием.
3. всенародных выборов.
4. назначения Конституционным судом.

8. Понятия «перестройка», «гласность» связаны с именем руководителя СССР:

1. Н.С. Хрущева.
2. Л.И. Брежнева.
3. Ю.В. Андропова.
4. М.С. Горбачева.

9. Проводившаяся в России в начале 1990-х гг., передача или продажа в частную собственность ряда государственных предприятий называлась:

1. Национализацией.
2. Приватизацией.
3. Секуляризацией.
4. репарацией

10. Подберите термины к определению:

взгляд на государство как на установление народа и инструмент реализации воли народа, предполагающее наличие механизмов политического участия и средств выражения политического протеста.

1. Авторитарная политическая культура .
2. Демократическая политическая культура.
3. патриархальная политическая культура.
4. тоталитарная политическая культура

11. Демократические революции в странах Восточной Европы 1989-1991 гг. привели к:

1. Восстановлению либеральной демократии и рыночной экономики.
2. Реставрации конституционной монархии.
3. Административно-командной экономике.
4. Созданию социалистического лагеря.

12. Годы правления М. С. Горбачева:

1. 1985 – 1991 г.
2. 1963 – 1982 г.
3. 1982 – 1985 г.
4. 1953 – 1964 г.

13. Современный этап развития человеческого общества, на котором основным источником силы, власти и богатства становится знание и информация.

1. Информационное общество.
2. Индустриальное общество.
3. Аграрное общество .
4. традиционное общество

14. Какая из этих террористических организаций является религиозной

1. ЭТА.
2. ИРА.
3. Аль-Каида.
4. Аум-Синрикё

15. Укажите международный конфликт, произошедший в годы холодной войны.

1. война в Ираке.
2. война в Югославии.
3. война США в Афганистане.
4. Вьетнамская война.

Задание В

3. Установите соответствие: к каждому понятию первого столбца подберите соответствующее определение из второго. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| 1. «Застой» | А. Н.С.Хрущёв |
| 2. «Перестройка» | Б. И.В.Сталин |
| 3. «Карибский кризис» | В. Л.И.Брежнев |
| 4. «Железный занавес» | Г. М.С.Горбачёв |

1 2 3 4

1	2	3	4

Задание С

2. Установите, какое событие связывает эти понятия между собой:

Куба, СССР, США, ядерные ракеты, угроза мировой войны, октябрь 1962 г.

_____?

Вариант № 3

Задание А

1 . В 80-90ые годы XX века самых высоких темпов экономического роста в Латинской Америке достигла:

1. Бразилия . 2. Венесуэла. 3. Куба. 4. Чили

2.Годы правления М. С. Горбачева:

1. 1985 – 1991 г. 2. 1963 – 1982 г. 3. 1982 – 1985 г. 4. 1953 – 1964 г.

3. Сущность Перестройки в СССР в 1980-ые годы:

1. Научно-технический прогресс плюс ускорение.2. Ограничить производственно-экономическую демократию.3. Развить механизм социалистической экономики. 4. Непризнание рыночных отношений

4.Бывшая страна «социалистического содружества», пережившая процесс распада:

1. Югославия. 2. Румыния.3. Венгрия.4. Албания.

5. События 11 сентября 2001 года в США подчеркнули нарастание глобальной проблемы:

1. Энергетической.2. Экологической.3. Международного терроризма.4. Демографической.

6.Августовский политический кризис, создание ГКЧП датируется:

1. 1994 г.2. 1991 г.3. 1992 г.4. 1993 г.

7. Полученные гражданами России в начале 1990-х гг. ваучеры – это:

1. Облигации государственного займа . 2. Акции владельцев предприятий. 3. Приватизационные чеки. 4. Долговые обязательства

8. Первым президентом СССР был:

1. Б.Н. Ельцин; 2. В.С. Черномырдин; 3. М.С. Горбачев; 4. Е.Т. Гайдар.

9.Укажите последствия распада СССР

1. сокращение числа конфликтов в мире. 2. Превращение русских в разделённую нацию. 3. Сохранение интеграции между бывшими советскими республиками 4. Снижение уровня глобализации

10.Подберите термины к определению:

второй исторический этап развития человеческого общества, на котором главным источником силы, богатства и власти становится крупная машинная промышленность .

1. Информационное общество . 2. Индустриальное общество . 3. Аграрное общество. 4. Постиндустриальное

11 .19-21 августа 1991 года произошли события в СССР:

1. Очередной съезд народных депутатов. 2. Вывод советских войск из Афганистана. 3. Попытка государственного переворота. 4. Выборы президента России

12 . « Буря в пустыне» - это ...

1. Действия многонациональных сил ООН против Иранского вторжения в Кувейт. 2. Война на территории Африки. 3. Конфликт в Эфиопии. 4. Экологическая катастрофа.

13. Что из перечисленного характеризует политическое развитие Российской Федерации в начале XXI в.?

1. укрепление роли федерального центра . 2. Принятие Конституции РФ. 3. Учреждение поста Президента РФ . 4. Проведение референдума о восстановлении

14. Установите, какое явление связывает эти понятия между собой:

Беслан, 11 сентября 2001, «Норд-Ост», Аль-Каида.

1. терроризм. 2. Национализм. 3. Религиозный фундаментализм. 4. Интернационализм

15 . На каком уровне находится сегодня процесс глобализации.

1. на самом начальном.
2. идёт полным ходом.
3. приближается к концу.

4. завершён

Задание В

1. Установите соответствие: к каждому понятию первого столбца подберите соответствующее определение из второго. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов:

- | | |
|-------------------------|------------------|
| 1. Корейская война | А. 1979-1989 гг. |
| 2. «Шестидневная война» | Б. 1964-1975 гг. |
| 3. Афганская война | В. 1950-1953 гг. |
| 4. Вьетнамская война | Г. 1967 г. |

1 2 3 4

1	2	3	4

Задание С

2. Установите, какой период истории страны связывает эти понятия между собой: Гласность, кооперация, регулируемый рынок, Чернобыль, «сухой закон» _____

Вариант № 4

Задание А

1. Установите, какое событие связывает эти понятия между собой:

Ельцин, «Беловежские соглашения», М.Горбачев, СССР, СНГ

1. распад СССР. 2. Распад социалистической системы. 3. Распад Варшавского Договора. 4. Распад НАТО.

2. Что из перечисленного характеризует политическое развитие Российской Федерации в начале XXI в.?

1. укрепление роли федерального центра . 2. Принятие Конституции РФ. 3. Учреждение поста Президента РФ . 4. Проведение референдума о восстановлении СССР

3. Современный этап развития человеческого общества, на котором основным источником силы, власти и богатства становится знание и информация

1. Информационное общество 2. Индустриальное общество. 3. Аграрное общество 4. Традиционное общество

4. Что из перечисленного было характерно для экономического развития России в первой половине 1990-х гг.?

1. высокий уровень доходов государственного бюджета . 2. Повышение конкурентоспособности отечественных предприятий. 3. Усиление зависимости от иностранных займов и капиталовложений. 4. Стабильное развитие сельского хозяйства

5. Установите, какое явление связывает эти понятия между собой:

Хезбалла, Аль-Каида, Джемаа Исламия

1. терроризм. 2. Национализм 3. Религиозный фундаментализм. 4. Интернационализм.

6. На каком уровне находится сегодня процесс глобализации.

1. на самом начальном. 2. Идёт полным ходом. 3. Приближается к концу. 4. Завершён

7.25 декабря 1991 года М.Горбачев заявил о своем уходе с поста Президента СССР в связи с:

1. Уходом на пенсию. 2. Тяжелой болезнью. 3. Окончанием срока полномочий. 4. Прекращением существования СССР.

8. Установите, какое явление связывает эти понятия между собой:

Беслан, 11 сентября 2001, «Норд-Ост», Аль-Каида.

1. терроризм. 2. Национализм. 3. Религиозный фундаментализм. 4. Интернационализм

9. Мир, в котором доминирует два государства, можно назвать

1. Глобальным. 2. Биполярным. 3. Однополярным. 4. Многополярным

10. Подберите термины к определению.

— восприятие и организация поведения государства и граждан или подданных по отношению друг к другу как отношения детей и заботливого отца при ограничении политической свободы в той мере, в какой ограничена свобода детей в традиционной семье.

1. Авторитарная политическая культура. 2. Демократическая политическая культура. 3. Патриархальная политическая культура. 4. Тоталитарная политическая культура

11. Кто был избран Председателем Верховного Совета России в июне 1990 года?

1. Г. А. Зюганов. 2. Б. Н. Ельцин. 3. А. Д. Сахаров. 4. М. С. Горбачёв

12. США и НАТО в марте 1999 г. подвергли бомбардировкам территорию:

1. Ирана. 2. Сербии и края Косово. 3. Ирака. 4. Острова Гренада

13. Сущность Перестройки в СССР в 1980-ые годы:

1. Научно-технический прогресс плюс ускорение. 2. Ограничить производственно-экономическую демократию. 3. Развить механизм социалистической экономики.

14. Что из перечисленного характеризует политическое развитие Российской Федерации в начале XXI в.?

1. укрепление роли федерального центра. 2. Принятие Конституции РФ. 3. Учреждение поста Президента РФ. 4. Проведение референдума о восстановлении СССР

15. События 11 сентября 2001 года в США подчеркнули нарастание глобальной проблемы:

1. Энергетической. 2. Экологической. 3. Международного терроризма. 4. Демографической.

Задание В

1. Установите соответствие: к каждому понятию первого столбца подберите соответствующее определение из второго. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| 1. «Застой» | А. Н.С.Хрущёв |
| 2. «Перестройка» | Б. И.В.Сталин |
| 3. «Карибский кризис» | В. Л.И.Брежнев |
| 4. «Железный занавес» | Г. М.С.Горбачёв |
- 1 2 3 4

1	2	3	4

Задание С

2. Установите, какое событие связывает эти понятия между собой:

«Белый дом», октябрь, Б.Ельцин, парламент, танки _____

Вариант № 5

Задание А

1. Что из перечисленного характеризует политическое развитие Российской Федерации в начале XXI в.?

1. укрепление роли федерального центра. 2. принятие Конституции РФ. 3. учреждение поста Президента РФ. 4. проведение референдума о восстановлении СССР

2. Установите, какое явление связывает эти понятия между собой:

Беслан, 11 сентября 2001, «Норд-Ост», Аль-Каида. 1. Терроризм. 2. Национализм. 3. религиозный фундаментализм. 4. интернационализм.

3. Какая из этих террористических организаций является религиозной

1. ЭТА. 2. ИРА. 3. Аль-Каида. 4. Аум-Синрикё

4. Чьё выступление стало формальной точкой отчёта начала холодной войны

1. Сталина. 2. Рейгана. 3. Черчиля. 4. Рузвельта.

5. Мир, в котором доминирует одно государства, можно назвать

1. Глобальным. 2. Биполярным. 3. Однополярным. 4. Многополярным

6. Становление единой общей экономики и культуры человечеств называют:

1. Эволюцией.. 2. Глобализацией 3. Социализацией. 4. революцией

7. Укажите международный конфликт, произошедший в годы холодной войны.

1. война в Ираке. 2. война в Югославии. 3. война США в Афганистане. 4. Вьетнамская война.

8. Мироззрение и мироощущение, а также система поведения, основанная на вере в существование Бога или богов.

1. конфессия 2. Религия 3. Национализм 4. патриотизм

9. Конституция РФ была принята 12 декабря 1993 г.:

1. Президентом РФ 2. Верховным Советом РФ 3. Советом Федерации РФ 4. Всенародным голосованием

10. Подберите термины к определению:

точка зрения, согласно которой самым правильным способом решения политических проблем и конфликтов является полное и коренное

преобразование существующего социального, морального и экономического порядка.

1. Авторитарная политическая культура. 2. Революционная политическая культура . 3. Патриархальная политическая культура 4. Демократическая политическая культура

11. Беловежское соглашение 1991 г. объявило:

1. принятие новой Конституции СССР. 2. вывод советских войск из ГДР. 3. роспуск СССР, создание СНГ. 4. создание ГКЧ

12. В конце XX века произошел распад государства:

1. Болгария. 2. Румыния. 3. Югославия. 4. Польша

13. Установите, какое событие связывает эти понятия между собой:

Ельцин, «Беловежские соглашения», М. Горбачев, СССР, СНГ

1. распад СССР.
2. распад социалистической системы.
3. распад Варшавского Договора.
4. распад НАТО.

14. Декларация о прекращении существования СССР была принята:

1. январь 1994 г.
2. декабрь 1991 г.
3. ноябрь 1992 г.
4. апрель 1993 г.

15. Система международных отношений, характеризовавшаяся балансом примерно равных сил соперничавших великих держав, называлась:

1. Монополярной
2. Глобальной
3. Биполярной
4. интернациональной

Задание В

1. Установите соответствие: к каждому понятию первого столбца подберите соответствующее определение из второго. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

1) завершение вывода советских войск из Афганистана А) 1993
2) распад СССР Б) 1962
3) Карибский кризис В) 1989
4) принятие Конституции современной России Г) 1991

1 2 3 4

1	2	3	4
---	---	---	---

--	--	--	--

Задание С

2. Установите, какое явление связывает эти понятия между собой:

Беслан, 11 сентября 2001, «Норд-Ост», Аль-Каида, Басаев, Чечня _____

Инструкция для студентов

Тест состоит из частей А, В, С. На выполнение отводится 90 минут. Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у вас затруднение, пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться, если у вас останется время.

За выполнение различных по сложности заданий дается один или более баллов. Баллы, полученные вами за выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Желаю успеха!

Пакет преподавателя

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта

Дифференцированный зачёт состоит из 17 заданий. Материал разделен на три части (блока). Первая часть (часть А) включает в себя 15 заданий закрытого типа с выбором одного ответа. Вторая часть (часть В) представлена одним заданием на установление соответствия. Третья часть (часть С) предполагает анализ материала.

Критерии оценки дифференцированного зачёта

Задания	Баллы	Примечание
A1 – A15	15	Каждый правильный ответ 1 балл
B16	2	Каждый правильный ответ 2 балла
C17	3	Каждый правильный ответ 3 балла

Максимальный балл за работу в целом – **20 баллов**.

Шкала перевода баллов в отметки

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
« 5 » (отлично)	18 - 20

« 4» (хорошо)	16 - 17
« 3» (удовлетворительно)	10-15
« 2 « (неудовлетворительно)	менее 10

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 89	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
10 ÷ 49	2	неудовлетворительно
менее 10	1	отрицательно

Ответы:

Вариант 1.

Часть А

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

Часть В

1	2	3	4
Г	А	Б	В

Часть С

Карибский кризис 1962 г.

Вариант 2.

Часть А

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

Часть В

1	2	3	4
В	Г	А	Б

Вариант 3

Часть А

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

Часть В

1	2	3	4
В	Г	А	Б

Часть С

Период перестройки

Вариант 4

Часть А

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

Часть В

1	2	3	4
В	Г	А	Б

Часть С

События октября 1993 гю в Москве. Противостояние между Верховным Советом РСФСР и Правительством во главе с Ельциным.

Вариант 5

Часть А

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

Часть В

1	2	3	4
В	Г	Б	А

Часть С

Международный терроризм

3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Некрасова М. Б. История России: Учебник и практикум для СПО. – 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/istoriya-rossii-433317#page/1>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по учебной дисциплине

СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Содержание

I. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов.....	270
2.Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по дисциплине СГ.02. Иностранный язык в профессиональной деятельности.....	272
3. Перечень материалов и информационных источников.....	281

I. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

1.1. Область применения.

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины СГ.02. Иностранный язык в профессиональной деятельности программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 технология продуктов питания из растительного сырья

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
- особенности произношения
- правила чтения текстов профессиональной направленности

уметь:

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;

Комплект контрольно-измерительных материалов позволяет оценивать:

1.1.1. Освоенные умения и усвоенные знания:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:	Экспертное наблюдение за выполнением внеаудиторной и аудиторной работы по составлению монологов, диалогов: диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию,

<p>-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</p> <p>-понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>-участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>-кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>-писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</p>	<p>этикетный диалоги их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно- трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально- оценочные средства;</p> <p>Защита рефератов, докладов, сообщений, плакатов; электронной презентации.</p> <p>Оценка деятельности во время занятия, оценка деятельности обучающихся во время самостоятельной работы на занятии, умение работать со словарем, выполнения заданий по прослушанному тексту, проверка конспектов;</p> <p>- Дифференцированный зачет</p>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>-особенности произношения</p> <p>-правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>Экспертное наблюдение за выполнением внеаудиторной и аудиторной работы по составлению монологов, диалогов: диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями/суждениями, диалог-побуждение к действию, этикетный диалоги их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно- трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально- оценочные средства;</p> <p>Защита рефератов, докладов, сообщений, плакатов; электронной презентации.</p> <p>Оценка деятельности во время занятия, оценка деятельности обучающихся во время самостоятельной работы на занятии, умение работать со словарем, выполнения заданий по прослушанному тексту, проверка конспектов;</p> <p>- Дифференцированный зачет</p>

1.2. Система контроля и оценки освоения программы УД СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности (Английский язык)

Форма итоговой аттестации при освоении учебной дисциплины - дифференцированный зачет

1.2.1. Организация контроля и оценки освоения программы

Итоговый контроль освоенных умений и усвоенных знаний учебной дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности осуществляется на дифференцированном зачете. Дифференцированный зачет проводится по тестовым заданиям.

2. Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по учебной дисциплине СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности

2.1. Перечень вопросов для дифференцированного зачета по учебной дисциплине СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности (Английский язык) для специальности

Фонетика.

Правила чтения согласных букв.

Характеристика звуков (гласных, согласных)

Транскрипция.

Лексика.

Основной задачей является усвоение лексического запаса слов студентами, которое происходит в ходе работы над заданиями.

Страноведение.

Задания профессиональной направленности

Грамматический материал включает следующие основные темы.

Имя существительное. Образование множественного числа.

Притяжательный падеж существительных.

Употребление слов *many, much, a lot of, little, a little, few, a few* с существительными.

Имя прилагательное.

Образование степеней сравнения и их правописание.

Наречие. Образование степеней сравнения.

Предлог. Предлоги места

Местоимение. Местоимения притяжательные.

Имя числительное. Числительные количественные и порядковые. Дроби. Обозначение годов, дат, времени, периодов.

Глагол.

Глаголы правильные и неправильные.

Видовременные формы глагола.

Слова — маркеры времени.

Словообразование.

Образование существительных.

Синтаксис.

Работа с заданиями проф. направленности

Клише

Антонимы.

2.2.Задания для обучающихся 14

Количество вариантов 2

Оцениваемые умения:

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);
- понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;

Оцениваемые знания:

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
- особенности произношения
- правила чтения текстов профессиональной направленности

Условия выполнения задания: Для выполнения теста требуются учебные парты, англо-русские и русско-английские словари, тестовые задания, грамматические таблицы, ручки синего цвета.

2.3.Пакет преподавателя

2.3.1. Условия

Дифференцированный зачёт проводится одновременно со всеми обучающимися

Количество вариантов заданий для обучающегося - каждому 1.

2.3.2 Критерии оценивания

Оценка «5» - правильное выполнение заданий, возможны одна-две несущественные ошибки.

Оценка «4» - правильное выполнение заданий, возможны три –четыре несущественные ошибки.

Оценка «3»-задание выполнено на 50- 69% без грубых и существенных ошибок.

Оценка «2»-задание выполнено на треть, допущены грубые ошибки

В конце работы преподаватель выставляет оценку ручкой красного цвета.

Если тест выполнен неправильно, то он повторно выполняется в другом варианте.

2.3.3 Время проведения дифференцированного зачета

Форма работы студента	Время
Подготовка	2 мин
Выполнение	56 мин
Оформление и сдача	2 мин
ВСЕГО	60 мин

2.3.4. Инструкция для обучающихся

1.Ознакомьтесь с заданиями дифференцированного зачета, с критериями оценки. Данный тест содержит 14 заданий.

2.Выполните тестовые задания. Задания выполняются письменно на двойном листе ручкой синего цвета. Ответы к заданиям занесите в бланк ответов.

3.Вы можете воспользоваться конспектами, словарями, грамматическими таблицами и справочной литературой.

4. Максимальное время выполнения задания 60 мин.

Во время выполнения дифференцированного зачета обучающиеся могут пользоваться конспектами, словарями, грамматическими таблицами

2.4 Тестовый материал

Variant 1.

1.Выберите правильный вариант ответа:

1.The USA is situated in...

a) the Northern America; b) Africa; c) Europe

2. Most people live in...

a) cities; b) towns; c) villages

3. The capital of the USA is...

a) London; b) Washington; c) New York

4. The United States is...

a) a constitution republic; b) a presidential republic; c) a federal republic

5. White House is a residence of...

a) a queen; b) the president; c) the Congress

6. The USA consists of ____ states

a) 49; b) 50; c) 55

7. The first founders of America are...

a) Eskimos; b) Indians; c) Englishmen

8. The US Congress consists of...

a) the House of Commons and Senate; b) the House of Representatives and Senate;

c) the House of Lords and the Senate.

2. Найдите 2 ошибки в образовании множественного числа существительных, заканчивающихся на -О:

Photoes, zeroes, tomatoes, potatoes, heroes

3. Вставьте нужный предлог. (Around, down, across, through, along).

a) There isn't a bridge the river.

b) They're walking the beach.

4. Выберите правильный ответ:

1. Bananas are a type of...

a) vegetable b) fruit c) potato d) berry

2. The biggest producer of bananas in South America is...

a) Ecuador b) Colombia c) Bolivia d) Brazil.

3. The best climate for growing bananas is...

a) wet and windy b) cold and wet c) warm and dry d) hot and humid.

4. The first potatoes were grown near a lake in which country?

- a) Ireland b) Brazil c) Peru

5. How many days does it take to grow a potato in the tropics?

- a) 90 days b) 150 days c) 365 days

5. Выберите правильный глагол к фразам: *grate, boil, dice, chop, grill, roast, toast, slice, mash, fry.*

1. water to make tea
2. an onion into pieces
3. sausages over the fire
4. bread to make toast
5. cheese for spaghetti
6. a chicken for dinner
7. a banana for the baby
8. a fish in a pan
9. tomatoes for salad
10. ham for sandwiches

6. Подобрать антонимы к словам:

White

Yes

After

End

7. Вместо пропусков поставить слова *some, any, no, a lot of, many, (a) little, (a) few.*

1. Which bus should I take? - bus. They all go down town.

A. Some B. Any C. A few

2. There are words in the composition. That's not enough.

A. Few B. A few C. much

8. Написать вторую и третью форму неправильных глаголов и перевести:

to hurt — hurt — hurt причинять боль

to let —

to become —

to come —

to run —

to bring —

to have —

9.Клише. Как спросить, попросить о чем-нибудь

10. Напишите транскрипцию следующих слов.

hate, bad, art, rose, pot, pork, tree, net, serve, blue, fun

11.Образуйте притяжательный падеж существительных:

книга девочки-

книга девочек-

книга детей-

12.Выберите правильный вариант степени прилагательного:

1.It's cold today. It was (warm) yesterday.

a. more warm b.warmer c.the warmest

2. This book is (expensive) than that.

a. the expensivest b. the most expensive c. more expensive

3. Winter is (cold) of all the seasons.

a. the coldest b. a coldest c. a colder

13.Запишите слова, выделенные курсивом, цифрами:

Пример: There are exactly four thousand, six hundred and two employees. — **4602.**

1. This program shows a rise of *nineteen point five* per cent.

2. The *fourth* generation of computers is more evolutionary than revolutionary.

3. If the original file is *two thousand* byte long and is compressed to *one thousand* bytes, and *one hundred* byte table is required to expand the file back again, then the degree of compression is *forty-five* per cent.

4. A typical computer system uses an *eight*-bit byte for each character in a text file.

In theory this permits a *two hundred fifty-six* character alphabet

14.Выберите необходимое слово в предложении

1. What are we going to have for *dessert/desert*?

2. The bacon and eggs began to *fizz/ sizzle* in the pan.
3. The champagne began to *smash/ fizz* in the glasses.
4. If you drop a tablet into water, it will *slice/sizzle* for a few seconds.
5. How many *slices/lumps* of sugar would you like?

Variant 2.

1. Выберите правильный вариант ответа:

A. Canada is washed by...

A the Pacific Ocean

b the Atlantic Ocean

c the Pacific and the Atlantic Ocean

2. Canada has ___ lakes

a many

b not many

c no

3. The capital of Canada is...

a London

b Montreal

c Ottawa

4. Canada is...

A a constitutional state

b a federal state

c a presidential state

5. Canada consists of...

A states

B towns

C provinces

6. The Parliament of Canada consists of...

A Senate

B the House of Commons

c Senate and the House of Commons

7. Canada's national sport is...

A baseball

B hockey

C football.

2. Найдите 2 ошибки в образовании множественного числа существительных, заканчивающихся на – ies:

Boys, partys, days, plays, t ragedyes

3. Вставьте нужный предлог: (in, on, of)

A There is a lot ... snow ... winter.

B The sun shines brightly ... the sky ... July.

4. Выберите правильный ответ:

1. Bananas are a type of...

a) vegetable b) fruit c) potato d) berry

2. The biggest producer of bananas in South America is...

a) Ecuador b) Colombia c) Bolivia d) Brazil.

3. The best climate for growing bananas is...

a) wet and windy b) cold and wet c) warm and dry d) hot and humid.

4. The first potatoes were grown near a lake in which country?

a) Ireland b) Brazil c) Peru

5. How many days does it take to grow a potato in the tropics?

a) 90 days b) 150 days c) 365 days

5. Выберите правильный глагол к фразам: *grate, boil, dice, chop, grill, roast, toast, slice, mash, fry.*

1. water to make tea

2. an onion into pieces

3. sausages over the fire

4. bread to make toast

5. cheese for spaghetti
6. a chicken for dinner
7. a banana for the baby
8. a fish in a pan
9. tomatoes for salad
10. ham for sandwiches

6.Подобрать антонимы к словам:

Far-

Bye-

The sky-

Good -

7. Вместо пропусков поставить слова some, any, no, a lot of, many, (a) little, (a) few.

1.It would be nice of you to write words to your granny.

A Any B. A few C. A little

2.There has been snow recently.

A Little B. Many C. Few

8.Написать вторую и третью форму неправильных глаголов и перевести:

to run — ran — run-бежать

to buy —

to be —

to begin —

to bite —

to blow —

to break —

9.Клише: Что говорят при встрече и прощании

10. Напишите транскрипцию следующих слов.

hate, bad, art, rose, pot, pork, tree, net, serve, blue, fun

11.Образуйте притяжательный падеж существительных:

книга мальчика-

книга мальчиков-

книга детей-

12. Выберите правильный вариант степени прилагательного: old, near, far, late.

1. Let's take a later/latest train.
2. Computers are one of the latest/last discoveries of the 20th century.
3. Sorry I'm late — am I the last/latest?

13. Запишите слова, выделенные курсивом, цифрами:

Пример: There are exactly four thousand, six hundred and two employees. – **4602**.

1. This program shows a rise of *nineteen point five* per cent.
2. The *fourth* generation of computers is more evolutionary than revolutionary.
3. If the original file is *two thousand* byte long and is compressed to *one thousand* bytes, and *one hundred* byte table is required to expand the file back again, then the degree of compression is *forty-five* per cent.
4. A typical computer system uses an *eight-bit* byte for each character in a text file.

In theory this permits a *two hundred fifty-six* character alphabet

14. Выберите необходимое слово в предложении

1. What are we going to have for *dessert/desert*?
2. The bacon and eggs began to *fizz/sizzle* in the pan.
3. The champagne began to *smash/fizz* in the glasses.
4. If you drop a tablet into water, it will *slice/sizzle* for a few seconds.
5. How many *slices/lumps* of sugar would you like?

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки студентов к аттестации

Основные электронные источники:

Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание: Учеб. Пос. для СПО/ Под ред. Антиповой Л.В.. – 2-е изд., перераб. И доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/book/angliyskiy-yazyk-dlya-izuchayuschih-biotehnologii-i-obschestvennoe-pitanie-a2->

Дополнительные источники

1. Карикова, Т. Ю. Английский язык для технологов общественного питания (B1-B2) : учебное пособие для среднего профессионального образования 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 177 с. — (Профессиональное образование). — Образовательная платформа Юрайт: <https://urait.ru/bcode/495533>
2. Воробьева С. А., Киселева А. В. Деловой английский для ресторанного бизнеса: Учеб. Пос. для СПО. — 2-е изд., перераб. И доп. — М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://bibli-online.ru/viewer/delovoy-angliyskiy-yazyk-dlya-restorannogo-biznesa-b1-business-english-for-restaurants-and-catering-438766#page/1>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по учебной дисциплине

СГ.03 Физическая культура

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	285
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	287
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	315

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

СГ.03 Физическая культура

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, а также для оценки уровня физической подготовленности студентов, освоивших программу учебной дисциплины Физическая культура.

Содержание современного курса Физическая культура направлено на достижение следующих целей:

- формирование физической культуры личности будущего профессионала, востребованного на современном рынке труда;
- развитие физических качеств и способностей, совершенствование функциональных возможностей организма, укрепление индивидуального здоровья;
- формирование устойчивых мотивов и потребностей в бережном отношении к собственному здоровью, в занятиях физкультурно-оздоровительной и спортивно-оздоровительной деятельностью;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий специально-прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья;
- освоение системы знаний о занятиях физической культурой, их роли и значении в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятий физическими упражнениями.

Содержание контрольных материалов соответствует требованиям ФГОС и построено на основе рабочей программы по дисциплине Физическая культура.

В соответствии с учебным планом, дисциплина Физическая культура изучается в течение шести семестров. Оценка изучения курса учебной дисциплины Физическая культура осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: оценка результатов контрольных нормативов, оценка результатов теоретических тестов. Форма промежуточной аттестации после каждого семестра является дифференцированный зачет.

КИМ разработаны на основании ФГОС для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 03 ОК 04 ОК 08	– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной	– о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основ здорового образа жизни; - о влиянии оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, о

<p>(лечебной) физической культуры,;</p> <p>-выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации;</p> <p>-проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями;</p> <p>-выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки;</p> <p>-выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма;</p> <p>-пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности;</p> <p>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.</p>	<p>профилактике профессиональных заболеваний, вредных привычек и увеличении продолжительности жизни;</p> <p>-способов контроля и оценки индивидуального физического развития и физической подготовленности;</p> <p>-условиях профессиональной деятельности и зонах риска физического здоровья для специальности;</p> <p>правил и способов планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности;</p> <p>-средствах профилактики перенапряжения;</p>
---	---

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Структура и перечень КИМ для дифференцированного зачета

Вопросы и задания

Задание № 1

1. Сколько игроков-баскетболистов могут одновременно находиться на баскетбольной площадке во время соревнований?

- а) 5 человек,
- б) 10 человек,
- в) 12 человек.

2. При ведении мяча наиболее частой ошибкой является...

- а) «Шлепание» по мячу расслабленной рукой;
- б) Ведение мяча толчком руки;
- в) Мягкая встреча мяча с рукой;

3. Нельзя вырывать мяч у соперника...

- а) Захватом мяча двумя руками;
- б) Захватом мяча одной рукой;
- в) Ударом кулака;
- г) Направлением рывка снизу-вверх.

4. Допускается ли команда до соревнований, если в ее составе менее 5 человек?

- а) Допускается;
- б) Не допускается;
- в) Допускается с согласия соперников;

5. Команда получает три очка при попадании мяча в кольцо, если мяч брошен...

- а) С линии штрафного броска;
- б) Из-под щита;
- в) Из-за линии трехочковой зоны;

6. На каком расстоянии от игрока, вбрасывающего мяч, должны находиться другие игроки?

- а) Не менее 1 м.
- б) Не менее 1,5 м.
- в) Не менее 2 м.

7. При выполнении штрафного броска каждое попадание засчитывается...

- а) За одно очко;
- б) За два очка;
- в) За три очка;

8. Игрок, остановившийся после ведения мяча, не имеет права...

- а) Выполнить передачу мяча партнеру;
- б) Выполнить бросок мяча в кольцо;
- в) Возобновить ведение мяча;

9. Играя в зоне нападения, нельзя выполнить передачу...

- а) В сторону кольца соперника;
- б) В свою зону защиты;
- в) Игроку в зоне штрафного броска;

10. Игра начинается вбрасыванием судьей мяча в центре круга. Разыгрывающим игрокам нельзя...

- а) Отбивать мяч одной рукой;

б) Отбивать мяч двумя руками;

в) Ловить мяч обеими руками;

11. За грубое нарушение правил, за неспортивное поведение игрок получает фол. За какое количество полученных им фолов игрок выбывает из игры?

а) Три;

б) Пять;

в) Семь;

12. За нарушение правил баскетбола такие, как «ведение двумя руками, «двойное ведение», «прыжок с мячом», «пробежка», «3 секунды», «5 секунд», «зона», судья назначает.....

а) штрафной бросок в кольцо;

б) предупреждение;

в) вбрасывание из – за боковой линии.

Сколько времени продолжается игра в баскетбол?

Какие размеры имеет площадка для игры в баскетбол?

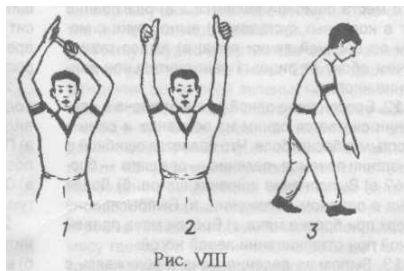
15. Если команда получает контроль над мячом на площадке, то попытка броска по корзине соперника должна бы

ть произведена

в течение _____ секунд».

16. Выберите вариант, который обозначает жест судьи- «перерыв в игре»

а) 1; б) 2; в) 3;



Задание №2

На какой высоте устанавливают верхний край волейбольной сетки для мужчин и женщин?

а) для мужчин - на высоте 2,43; для женщин на высоте 2,24;

б) для мужчин - на высоте 2,40; для женщин на высоте 2,30;

в) для мужчин - на высоте 2,25; для женщин на высоте 2,10;

1. Какие размеры имеет площадка для игры в волейбол?

а) ширина 9 м, длина 18 м;

б) ширина 8 м, длина 20 м;

в) ширина 16 м, длина 24 м;

2. Напишите, какие действия или термины относятся к волейболу:

1) очко, 2) гол, 3) зона,

4) пенальти, 5) подсечка, 6) переход,

7) блок, 8) вне игры, 9) партия, 10) штрафной удар,

а) 1,3, 6, 7, 9; б) 1, 2, 5, 7, 10; в) 2, 4, 5, 6, 8.

3. На крупных соревнованиях по волейболу игра проводится из..

а) Двух партий;

- б) Трех партий;
- в) Пяти партий.

4. До скольких очков ведется счет в решающей (3-й или 5-й) партии?

- а) До 15 очков;
- б) До 20 очков;
- в) До 25 очков;

5. Допускается ли команда волейболистов до участия в соревнованиях, если в ее составе 5 человек?

- а) Допускается;
- б) Не допускается;
- в) Допускается с согласия команды соперника;

6. Сколько еще касаний мяча может сделать принимающая подачу команда, если прием мяча с подачи считать первым касанием?

- а) Одно;
- б) Два;
- в) Три;

7. Если после разрешения судьи на подачу, подающий игрок подбросил мяч и не произвел по нему удар, то...

- а) подача считается проигранной;
- б) подача повторяется этим же игроком;
- в) подача повторяется другим игроком этой же команды.

8. Если при подаче мяч коснулся сетки и перелетел на сторону соперника, то...

- а) подача повторяется;
- б) игра продолжается;
- в) подача считается проигранной

9. Если при подаче мяча подающий игрок наступает на разметку задней линии площадки или переходит ее, то...

- а) подача повторяется;
- б) подача считается проигранной;
- в) игра продолжается;

10. Сколько игроков-волейболистов могут одновременно находиться на волейбольной площадке во время проведения соревнований?

- а) Шесть;
- б) Десять;
- в) Двенадцать;

11. При каком счете может закончиться игра в первой партии?

- а) 15:13; б) 25:26; в) 27:29.

Задание № 3. Методика оценки работоспособности, утомления и усталости

- 5. Определить пульс в состоянии покоя (P1);
- 6. Выполнить 20 приседаний в течение 30 секунд (P2);
- 7. Замерить пульс (P3) после 45 секунд покоя;
- 8. Рассчитать коэффициент своей работоспособности по формуле $R = (4(P1+P2+P3):10) - 200$.
 - 2 - 4 хорошая работоспособность;
 - 5 - 8 удовлетворительная работоспособность;
 - 8 и т. д. плохая работоспособность.

2.2 Структура и перечень заданий для дифференцированного зачета и для определения и оценки уровня физической подготовленности

№ п/п	физические способности	контрольное упражнение (тест)	возраст, лет	оценка					
				юноши			девушки		
				5	4	3	5	4	3
1	Скоростные	бег 30 м, с	16	4.4 и выше	5.1 – 4.8	5.2 и ниже	4.8 и выше	5.9 – 5.3	6.1 и ниже
			17	4.3	5.0 – 4.7	5.2	4.8	5.9 – 5.3	6.1
2	Координационные	челночный бег 3x10 м, с	16	7.3 и выше	8.0 – 7.7	8.2 и ниже	8.4 и выше	9.3 – 8.7	9.7 и ниже
			17	7.2	7.9 – 7.5	8.1	8.4	9.3 – 8.7	9.6
3	Скоростно-силовые	прыжки в длину с места, см	16	230 и выше	195 – 210	180 и ниже	210 и выше	170 – 190	160 и ниже
			17	240	205 - 220	190	210	170 - 190	160
4	Выносливость	6-минутный бег, м	16	1500 и выше	1300 – 1400	1100 и выше	1300 и выше	1050 – 1200	900 и ниже
			17	1500	1300 - 1400	1100	1300	1050 - 1200	900
5	Гибкость	наклон вперед из положения стоя, см	16	15 и выше	9 – 12	5 и ниже	20 и выше	12 – 14	7 и ниже
			17	15	9 - 12	5	20	12 - 14	7
6	Силовые	подтягивание: на высокой перекладине из вися, кол-во раз (юноши), на низкой перекладине из вися лежа, кол-во раз (девушки)	16	11 и выше	8 – 9	4 и ниже	18 и выше	13 – 15	6 и ниже
			17	12	9 - 10	4	18	13 - 15	6

**ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ЮНОШЕЙ ОСНОВНОЙ
МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ**

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
12. Бег 3000 м (мин, с)	12,30	14,00	б/вр
13. Бег на лыжах 5 км (мин, с)	25,50	27,20	б/вр
14. Плавание 50 м (мин, с)	45,00	52,00	б/вр
15. Приседание на одной ноге с опорой о стену (количество раз на каждой ноге)	10	8	5
16. Прыжок в длину с места (см)	230	210	190
17. Бросок набивного мяча 2кг из-за головы (м)	9,5	7,5	6,5
18. Силовой тест — подтягивание на высокой перекладине (количество раз)	13	11	8
19. Сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях (количество раз)	12	9	7
20. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	7,3	8,0	8,3
21. Поднимание ног в вися до касания перекладины (количество раз)	7	5	3
22. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики; – производственной гимнастики; – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

**ОЦЕНКА УРОВНЯ ФИЗИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ
ДЕВУШЕК ОСНОВНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ ГРУППЫ**

Тесты	Оценка в баллах		
	5	4	3
7. Бег 2000 м (мин, с)	11,00	13,00	б/вр
8. Бег на лыжах 3км (мин, с)	19,00	21,00	б/вр
9. Плавание 50 м (мин, с)	1,00	1,20	б/вр
10. Прыжки в длину с места (см)	190	175	160
11. Приседание на одной ноге, опора о стену (количество раз на каждой ноге)	8	6	4
12. Силовой тест — подтягивание на низкой перекладине (количество раз)	20	10	5
10. Координационный тест — челночный бег 3×10 м (с)	8,4	9,3	9,7
11. Бросок набивного мяча 1 кг из-за головы (м)	10,5	6,5	5,0
12. Гимнастический комплекс упражнений: – утренней гимнастики – производственной гимнастики – релаксационной гимнастики (из 10 баллов)	до 9	до 8	до 7,5

**МАТЕРИАЛ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА, I семестр**

Планируемые результаты: ОК2, ОК3, ОК 6

Инструкция: время выполнения - 40 минут, выбрать один из 3-х представленных вариантов.

Тема: Легкая атлетика.

1. Определите: какой вид спорта называют «королевой спорта»?

- а) гимнастика;
- б) легкая атлетика;
- в) тяжелая атлетика.

2. Длина дистанции марафонского бега равна.....

- а) 32км 180м;
- б) 40км 190м;
- в) 42км 195м;

3. Определите: какая из дистанций не считается стайерской?

- а) 1500м;
- б) 5000м;
- в) 10000м;

4. Определите: какая из дистанций считается спринтерской?

- а) 800м;
- б) 1500м;
- в) 100м;

5. Техника бега на средние и длинные дистанции отличается от техники бега на короткие дистанции, прежде всего:

- а) работой рук;
- б) углом отталкивания ногой от дорожки;
- в) наклоном головы;

6. При выходе бегуна с низкого старта ошибкой является:

- а) сильное отталкивание ногами;
- б) разноименная работа рук;
- в) быстрое выпрямление туловища;

7. Сильно сжатые кулаки и излишнее напряжение плечевого пояса при беге приводит к...

- а) повышению скорости бега;
- б) скованности движений бегуна;
- в) увеличению длины бегового шага;

8. Определите: какое влияние на бег оказывает чрезмерный наклон туловища бегуна вперед?

- а) сокращает длину бегового шага;
- б) увеличивает скорость бега;
- в) способствует выносу бедра вперед – верх;

9. Прямое положение туловища при беге или его наклон назад – бег «самоварчиком» приводит к:

- а) узкой постановке ступней;
- б) свободной работе рук;
- в) незаконченному толчку ногой;

10. Результат в прыжках в длину на 80 – 90 % зависит от:

- а) максимальной скорости разбега и отталкивания;

б) способа прыжка;

в) быстрого выноса маховой ноги;

11. Широкая постановка ступней при беге влияет на:

а) улучшение спортивного результата;

б) снижение скорости бега;

в) увеличение длины бегового шага;

12. Результат в прыжках в высоту на 70 – 80 % зависит от:

а) способа прыжка;

б) направления движения маховой ноги на вертикальной скорости прыгуна;

в) координации движений прыгуна.

13. Для передачи эстафетной палочки правилами соревнований определяется «зона передачи» длиной:

а) 10м;

б) 20м;

в) 15м.

14. Грамотный прыгун в длину знает длину своего разбега. Укажите: чем измеряется длина разбега?

а) метром;

б) ступнями;

в) беговыми шагами.

15. Наиболее эффективным упражнением развития выносливости служит:

а) бег на короткие дистанции;

б) бег на средние дистанции;

в) бег на длинные дистанции.

16. Пробегание отрезков 20 - 50м с максимальной скоростью применяется для развития:

а) выносливости;

б) быстроты;

в) координации движений.

17. Специальная разминка бегуна перед соревнованиями включает в себя:

а) упражнения с отягощениями;

б) пробегание коротких отрезков;

в) большое количество общеразвивающих упражнений.

18. Наиболее частой травмой в легкой атлетике бывает растяжение мышц или связок голеностопного (коленного) суставов. Определите, какое из перечисленных действий является неправильным при оказании помощи?

а) наложение холода;

б) наложение тугой повязки;

в) согревание повреждение места.

19. Не рекомендуется проводить тренировки по легкой атлетике...

а) во второй половине дня;

б) сразу после еды;

в) через 1- 2 часа после еды.

20. Если при метании мяча или гранаты метатель переходит контрольную линию, то ему:

а) разрешается дополнительный бросок;

б) попытка и результат засчитываются;

в) попытка засчитывается, а результат - нет.

21. Если при метании снаряд (мяч, граната, копье) вышел за пределы сектора, то правилами соревнований:

- а) разрешается дополнительный бросок;
- б) попытка и результат засчитываются;
- в) попытка засчитывается, а результат - нет.

22. При самостоятельных занятиях легкой атлетикой основным методом контроля за физической нагрузкой является:

- а) частота дыхания;
- б) частота сердечных сокращений;
- в) самочувствие.

23. Отсутствие разминки перед соревнованиями чаще всего приводит к:

- а) экономии сил;
- б) улучшению спортивного результата;
- в) травмам.

24. Нельзя проводить тренировку, если...

- а) плохая погода;
- б) плохое настроение;
- в) повышена температура тела.

25. Определите: какие различают фазы в технике прыжка в длину с разбега?

- а) стартовый разгон, отталкивание, полет, приземление;
- б) разбег, отталкивание, полет, приземление;
- в) старт, бег по дистанции, отталкивание, приземление.

26. Наиболее выгодным в спринтерских дистанциях считается начало бега...

- а) с низкого старта;
- б) с высокого старта;
- в) с положения упора присев.

27. К видам легкой атлетике не относятся:

- а) прыжки в длину;
- б) спортивная ходьба;
- в) прыжки через гимнастического коня.

28. Кросс – это:

- а) бег по искусственной дорожке стадиона;
- б) бег по пересеченной местности;
- в) бег с барьерами.

29. Длина первой дорожки стандартного легкоатлетического стадиона равна:

- а) 600метров;
- б) 400метров;
- в) 300метров.

30. Для воспитания быстроты используются:

- а) двигательные действия, выполняемые с максимальной скоростью;
- б) двигательные действия, выполняемые с максимальной амплитудой движений;
- в) двигательные действия, направленные на выполнение нагрузки длительное время;

31. Эстафетный бег бывает:

- а) 4x100м, 4x400м;
- б) 4x300м, 4x500м;
- в) 2x100м, 2x400м.

32. Вес мяча для метания равен:

- а) 50грамм;
- б) 200грамм;
- в) 150грамм.

33. Бегун, допустивший фальстарт в беге на 100метров:

- а) предупреждается;
- б) бежит вне зачета;
- в) снимается с соревнований.

34. Определите: какие беговые дистанции не входят в программу Олимпийских игр?

- а) 100м,200м;
- б) 500м,1000м;
- в) 400м, 800м.

35. Стиль чез – это вид бега, который проводится:

- а) по улицам города;
- б) на беговой дорожке стадиона с барьерами и ямой с водой;
- в) в естественных условиях.

36. Способность человека к длительному выполнению какой либо деятельности, без снижения её эффективности, это...

- а) гибкость;
- б) выносливость;
- в) ловкость.

37. Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект для развития выносливости:

- а) бег на средние дистанции;
- б) бег на длинные дистанции;
- в) десятиборье;
- г) спортивные игры.

38. Лучшие условия для развития быстроты реакции создаётся во время:

- а) подвижных и спортивных игр;
- б) во время выпрыгивания вверх с места;
- в) во время скоростно-силовых упражнений;
- г) во время прыжков в длину.

39. Способность совершать двигательные действия в минимальный для данных усилий отрезок времени...

- а) ловкость;
- б) выносливость;
- в) быстрота.

40. Число движений в единицу времени, характеризует...

- а) темп движения;
- б) ритм движения;
- в) быстрота двигательной реакции;
- г) сложная двигательная реакция.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ 1 семестр.

41. б	55. в	69. б
42. в	56. б	70. а
43. а	57. б	71. а
44. в	58. в	72. в
45. б	59. б	73. в
46. в	60. в	74. б
47. б	61. в	75. б
48. а	62. б	76. б
49. в	63. в	77. б
50. а	64. в	78. б
51. б	65. б	79. в
52. б	66. а	80. а
53. б	67. в	
54. б	68. б	

МАТЕРИАЛ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА, II семестр

Планируемые результаты: ОК2, ОК3, ОК 6

Инструкция: время выполнения - 40 минут, выбрать один из представленных вариантов ответов.

Тема: Гимнастика, баскетбол

1. Общеразвивающие упражнения, как правило, применяются для...

- а) всестороннего развития физической подготовленности;
- б) развития выносливости, скорости;
- в) формирования правильной осанки.

2. Строевые упражнения служат...

- а) как средство общей физической подготовки;
- б) как средство управления строем;
- в) как средство развития физических качеств.

3. Дистанцией называется...

- а) расстояние между учащимися, стоящими в колонне по одному,
- б) расстояние между двумя стоящими рядом колоннами учащихся;
- в) расстояние между учащимися, стоящими боком друг к другу.

4. Интервал- это...

- а) расстояние между направляющим и замыкающим в колонне;
- б) расстояние между двумя учащимися, стоящими в одной шеренге,
- в) расстояние между правым и левым флангом в колонне.

5. Акробатические упражнения в первую очередь совершенствуют функцию...

- а) сердечнососудистой системы;
- б) дыхательной системы;
- в) вестибулярного аппарата.

6. Определите ошибку при выполнении кувырка вперед в группировке:

- а) энергичное отталкивание ногами;
- б) опора головой о мат; в) прижимание к груди согнутых ног;

г) «круглая» спина.

7. Выберите действие, которое не является ошибкой при выполнении кувырка назад в группировке:

- а) медленное выполнение кувырка;
- б) перенос массы тела на руки, поставленные около плеч;
- в) раннее разгибание ног;
- г) опора кулаками о мат.

8. Определите ошибку при выполнении стойки на лопатках?

- а) пережат с «откидыванием» плеч и головы назад;
- б) локти широко расставлены;
- в) туловище в вертикальном положении, носки оттянуты;
- г) сгибание в тазобедренных суставах.

9. Длинный кувырок вперед отличается от короткого...

- а) дальней постановкой рук (70-80см) от носков ног;
- б) близкой постановкой рук (30-40см) от носков ног;
- в) группировкой.

10. Выполняя стойку на голове и руках, гимнаст располагает на мате руки и голову...

- а) на одной прямой;
- б) как равносторонний треугольник;
- в) голову ближе к коленям, чем руки.

11. Определите ошибку при выполнении кувырка вперед из стойки на голове, руках.

- а) отжимание руками от мата;
- б) прижимание подбородка к груди;
- в) отсутствие группировки.

12. Выберите положение, которое не является ошибкой при выполнении стойки на голове и руках:

- а) постановка головы на темя;
- б) неполное разгибание в тазобедренных суставах;
- в) прогибание в пояснице;
- г) ноги прямые, носки оттянуты.

13. Как правильно подобрать длину скакалки для выполнения прыжковых упражнений на месте?

- а) встать на середину скакалки, ноги на ширине плеч, локти согнуты под прямым углом и прижаты к туловищу, кисти со скакалкой развести в стороны;
- б) встать на середину скакалки, ноги вместе, кисти со скакалкой на уровне плеч;
- в) растянуть скакалку на ширину расставленных в сторону рук.

14. Определите положение, которое не является ошибкой при выполнении «моста» из положения лежа:

- а) ноги согнуты в коленях;
- б) плечи смещены от точек опоры кистей;
- в) ноги расставлены в длину стопы, руки у плеч (пальцами к плечам);
- г) ступни на носках.

15. Определите, что неправильно при выполнении стойки на руках?

- а) в стойке голова опущена вниз;
- б) прямые руки поставлены на пол, на ширину плеч;
- в) махом одной и толчком другой выход в стойку.

16. Определите, какие действия неправильны при выполнении переворота в сторону?

- а) руки и ноги ставятся на одной линии;
- б) выполнение из стойки лицом по направлению движения;
- в) выполнение в вертикальной плоскости;
- г) выполнение не через стойку на руках.

17. Основной ошибкой, не позволяющей выполнить из вися стоя, махом одной и толчком другой подъем переворотом в упор, является...

- а) разгибание рук во время выполнения маха ногой;
- б) сгибание туловища в тазобедренных суставах и подтягивание на руках;
- в) прижимание подбородка к груди;
- г) слабый мах ногой.

18. Наиболее эффективно развивается чувство равновесия и вестибулярной устойчивости при занятиях на...

- а) брусках;
- б) высокой перекладине;
- в) гимнастическом бревне.

19. Исполнительная команда при выполнении поворота налево в движении (Нале-во!) подается одновременно с постановкой на пол... а) правой ноги;

- б) левой ноги.

20. Для поворота кругом в движении исполнительная команда подается одновременно с постановкой на пол правой ноги. Сколько еще шагов можно сделать до начала поворота?

- а) один;
- б) полтора шага;
- в) два шага.

21. Выполнение подъема силой из вися начинается с...

- а) постановки правой руки в упор локтем вверх;
- б) постановки левой руки в упор локтем вверх;
- в) подтягивания.

22. Определите ошибку при выполнении на параллельных брусьях кувырка вперед из седа ноги врозь,

- а) ноги согнуты в коленях, носки ног «на себя»;
- б) хват руками в 20-30 см. от бедер;
- в) спина «круглая», подбородок прижат к груди, локти расставлены в стороны.

23. Подтягивание в вися. Определите ошибку при выполнении этого элемента,

- а) хват сверху на ширине плеч;
- б) ноги и туловище прямые; в) подтягивание до положения — подбородок выше перекладины;
- г) подтягивание размахиванием туловища.

24. При ловле баскетбольного мяча ошибкой является...

- а) ловля мяча с амортизацией сгибанием рук;
- б) ловля мяча на прямые руки; в) ловля мяча на уровне груди;
- г) сближение кистей рук и расстановка пальцев.

25. При ведении мяча наиболее частой ошибкой является...

- а) «шлепание» по мячу расслабленной рукой;
- б) ведение мяча толчком руки;
- в) мягкая встреча мяча с рукой.

26. Нельзя вырывать мяч у соперника... а) захватом мяча двумя руками;

- б) захватом мяча одной рукой;
- в) ударом кулака.

г) направлением рывка снизу-вверх.

27. При броске мяча одной рукой от плеча с места ошибкой является...

- а) разгибание ног в коленных суставах;
- б) вынос руки с мячом по средней линии лица;
- в) вынос руки с мячом сбоку от лица;
- г) заключительное движение кистью.

28. Бросок мяча одной рукой от плеча в движении считается одним из основных и самым простым в баскетболе. Что является ошибкой в сочетании приемов «ведение - два шага - бросок»?

- а) выполнение широких шагов;
- б) ловля мяча в опорном положении;
- в) выпрыгивание вверх при броске мяча;
- г) бросок мяча правой рукой при отталкивании левой ногой.

29. Определите, какие действия при обводке соперника наиболее правильны?

- а) чередование ведения мяча правой и левой рукой;
- б) ведение мяча дальней по отношению к сопернику рукой;
- в) ведение мяча ближней по отношению к сопернику рукой.

30. При выполнении «чистого» броска в кольцо (без отскока от щита) баскетболист фиксирует свой взгляд...

- а) на ближнем крае кольца; б) на дальнем крае кольца;
- в) на малом квадрате щита.

31. Команда получает три очка при попадании мяча в кольцо, если мяч брошен...

- а) с линии штрафного броска;
- б) из-под щита;
- в) из-за линии трехочковой зоны.

32. На каком расстоянии от игрока, вбрасывающего мяч, должны находиться другие игроки?

- а) не менее 1м;
- б) не менее 1,5м;
- в) не менее 2м.

33. При выполнении штрафного броска каждое попадание засчитывается...

- а) за одно очко;
- б) за два очка;
- в) за три очка.

34. Игрок, остановившийся после ведения мяча, не имеет права...

- а) выполнить передачу мяча партнеру;
- б) выполнить бросок мяча в кольцо;
- в) возобновить ведение мяча.

35. Неправильный прием мяча часто приводит к повреждению пальцев. Каковы правильные действия травмированного игрока?

- а) продолжить тренировку до конца;
- б) согреть поврежденное место и наложить тугую повязку;
- в) охладить поврежденное место и наложить тугую повязку.

36. Играя в зоне нападения, нельзя выполнить передачу...

- а) в сторону кольца соперника;
- б) в свою зону защиты;
- в) игроку в зоне штрафного броска.

37. Основными техническими приемами в баскетболе являются четыре приема: передача, ловля, ведение мяча... Какой четвертый прием не назван?

- а) прыжок;
- б) пробежка;
- в) бросок мяча;
- г) заслон.
- д) комбинация

38. Игра начинается вбрасыванием судьей мяча в центре круга. Разыгрывающим игрокам нельзя...

- а) отбивать мяч одной рукой;
- б) отбивать мяч двумя руками;
- в) ловить мяч обеими руками.

39. За грубое нарушение правил игры, за неспортивное поведение игрок получает фол. За какое количество полученных им фолов игрок выбывает из игры?

- а) три;
- б) пять;
- в) семь.

40. За нарушение правил баскетбола такие, как «ведение двумя руками, «двойное ведение», «прыжок с мячом», «пробежка», «3 секунды», «5 секунд», «зона», судья назначает...

- а) штрафной бросок в кольцо;
- б) предупреждение;
- в) вбрасывание из-за боковой линии.

Эталон ответов II семестр

1. а	15. а	29. б
2. б	16. г	30. а
3. а	17. а	31. в
4. б	18. в	32. а
5. в	19. б	33. а
6. б	20. б	34. в
7. б	21. в	35. в
8. в	22. а	36. б
9. а	23. г	37. в
10. б	24. б	38. в
11. в	25. а	39. б
12. г	26. в	40. в
13. а	27. б	
14. в	28. б	

МАТЕРИАЛ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА, III семестр

Планируемые результаты: ОК2, ОК3, ОК 6.

Инструкция: время выполнения - 40 минут, выбрать один из представленных вариантов ответов.

Тема: Лыжная подготовка, волейбол

1. Название лыжных ходов (попеременные или одновременные) дают по работе...

- а) ног;
- б) туловища;

- в) рук;
- г) произвольно.

2. Существуют попеременный двухшажный ход и одновременный двухшажный ход. В чем существенная разница между этими ходами?

- а) в длине скользящего шага;
- б) в маховом выносе ноги;
- в) в подседании перед толчком ногой;
- г) в работе рук.

3. Основой техники попеременного двушажного хода является...

- а) широкий скользящий шаг;
- б) попеременная работа палками;
- в) сильное отталкивание ногой.

4. Что считается грубой ошибкой в технике попеременного двушажного хода?

- а) незаконченный толчок ногой;
- б) двухопорное скольжение;
- в) незаконченный толчок рукой;
- г) короткий скользящий шаг;

5. Самостоятельное занятие по лыжной подготовке нежелательно проводить при температуре...

- а) $-4^{\circ}\text{C} \dots - 7^{\circ}\text{C}$;
- б) $-10^{\circ}\text{C} \dots - 12^{\circ}\text{C}$;
- в) $-14^{\circ}\text{C} \dots - 16^{\circ}\text{C}$.

6. К какой ошибке при передвижении попеременным двухшажным ходом приводит чрезмерный наклон туловища вперед?

- а) Потере равновесия при скольжении;
- б) Укорочению скользящего шага;
- в) Снижению силы отталкивания ногой;
- г) Снижению отталкивания рукой.

7. Какой из перечисленных элементов техники не является ошибкой в технике одновременных одно - и двухшажного ходов?

- а) широкий скользящий шаг;
- б) недостаточный наклон туловища вперед при отталкивании палками;
- в) незаконченный толчок палками;
- г) подседание при отталкивании палками.

8. К попеременным ходам относится...

- а) бесшажный ход;
- б) одношажный ход;
- в) двухшажный ход.

9. К одновременным ходам относится...

- а) двухшажный ход;
- б) трехшажный ход;
- в) четырехэтажный ход.

10. Самым скоростным способом передвижения классическим ходом считается...

- а) попеременный двухшажный ход;
- б) одновременный бесшажный ход;
- в) одновременный одношажный ход;
- г) одновременный двухшажный ход.

11. Выбор способа подъема в гору зависит от...

- а) крутизны склона;
- б) длины палок;

в) длины лыж.

12. Какой из классических ходов применяется при подъеме по склону крутизной 15-25°?

- а) одновременный бесшажный;
- б) одновременный одношажный;
- в) одновременный двухшажный;
- г) попеременный двухшажный.

13. При спуске с горы наиболее частой причиной падения лыжника является...

- а) сгибание ног в коленях;
- б) чрезмерный наклон туловища вперед;
- в) выставление вперед одной лыжи;
- г) неровная лыжня.

14. Укажите, какая стойка лыжника наиболее устойчива при спуске?

- а) низкая;
- б) средняя;
- в) высокая.

15. Какие характерные элементы техники включает в себя попеременный двухшажный ход:

1. широкие скользящие шаги;
 2. одновременное отталкивание палками;
 3. два коротких скользящих шага;
 4. сильное отталкивание рукой;
 5. попеременное отталкивание палками;
 6. наклон туловища вперед;
- а) 2, 1, 6; б) 1, 4, 5; в) 3, 5, 6; г) 1, 2, 6.

16. Какие характерные элементы техники включает в себя одновременный двухшажный ход:

- 1) два коротких скользящих шага.
 - 2) два широких скользящих шага.
 - 3) попеременное отталкивание палками.
 - 4) одновременное отталкивание палками.
 - 5) наклон туловища вперед с навалом на палки?
- а) 1, 4, 5; б) 2, 3, 5; в) 2, 4, 5.

17. Укажите, какой способ поворота позволяет лыжнику сделать его на пологом склоне с меньшей потерей скорости,

- а) упором;
- б) переступанием;
- в) плугом;
- г) на параллельных лыжах;

18. В экстренных случаях при спуске с горы лыжнику приходится выполнять «торможение падением». Как оно выполняется?

- а) присесть и упасть вперед по ходу спуска;
- б) присесть и упасть на спину, палки держать кольцами назад;
- в) глубоко присесть и упасть назад - в сторону, лыжи развернуть поперек склона;

19. Одна из перечисленных ошибок при падении на спуске часто приводит к серьезным травмам. Какая?

- а) торможение палками сбоку;

- б) глубокий присед;
- в) умышленное падение набок;
- г) выставление палок кольцами вперед.

20. Основным методом развития выносливости у лыжника является... метод тренировки,

- а) повторный;
- б) интервальный;
- в) равномерный.

21. Какую ошибку совершает лыжник, оказывая помощь при обморожении (повелении) щеки, носа, руки?

- а) растирает обмороженное место сухой теплой рукой;
- б) растирает кожу варежкой;
- в) растирает кожу снегом;

22. Какой из перечисленных видов спорта считается циклическим?

- а) гимнастика;
- б) волейбол;
- в) борьба;
- г) лыжные гонки

23. Укажите, какой ход появился раньше?

- а) коньковый ход;
- б) классический ход.

24. На какой высоте устанавливают верхний край волейбольной сетки для мужчин и женщин?

- а) для мужчин - на высоте 2,43; для женщин на высоте 2,24;
- б) для мужчин - на высоте 2,40; для женщин на высоте 2,30;
- в) для мужчин - на высоте 2,25; для женщин на высоте 2,10.

25. Какие размеры имеет площадка для игры в волейбол?

- а) ширина 9м, длина 18м;
- б) ширина 8м, длина 20м;
- в) ширина 16м, длина 24м.

26. Основным способом приема и передачи мяча в волейболе является...

- а) нижняя передача мяча двумя руками;
- б) нижняя передача одной рукой;
- в) верхняя передача двумя руками;

27. Верхняя передача мяча выполняется приемом мяча...

- а) на все пальцы обеих рук;
- б) на три пальца и ладони рук;
- в) на ладони;
- г) на большой и указательный пальцы обеих рук.

28. Какой способ приема мяча следует применить, если подача сильная и мяч немного не долетает до игрока?

- а) сверху двумя руками;
- б) снизу двумя руками;
- в) одной рукой снизу;

29. Какой подачи не существует?

- а) одной рукой снизу;
- б) двумя руками снизу;
- в) верхней прямой;

г) верхней боковой;

30. Выпрыгивание на блок выполняется толчком вверх...

а) одной ногой;

б) обеими ногами.

31. Напишите, какие действия или термины относятся к волейболу:

1) очко, 2) гол, 3) зона, 4) пенальти, 5) подсечка, 6) переход,

7) блок, 8) вне игры, 9) партия, 10) штрафной удар,

а) 1,3, 6, 7, 9; б) 1, 2, 5, 7, 10; в) 2, 4, 5, 6, 8.

32. На крупных соревнованиях по волейболу игра проводится из..

а) двух партий;

б) трех партий;

в) пяти партий.

33. До скольких очков ведется счет в решающей (3-й или 5-й) партии?

а) до 15 очков;

б) до 20 очков;

в) до 25 очков;

34. Сколько еще касаний мяча может сделать принимающая подачу команда, если прием мяча с подачи считать первым касанием?

а) одно;

б) два;

в) три;

35. Если при подаче мяч коснулся сетки и перелетел на сторону соперника, то...

а) подача повторяется;

б) игра продолжается;

в) подача считается проигранной

36. Если при подаче мяча подающий игрок наступает на разметку задней линии площадки или переходит ее, то...

а) подача повторяется;

б) подача считается проигранной;

в) игра продолжается;

37. Специальная разминка волейболиста включает в себя...

а) беговые упражнения;

б) упражнения с мячом;

в) силовые упражнения.

38. При каком счете может закончиться игра в первой партии?

а) 15:13;

б) 25:26;

в) 27:29.

39. Стойка волейболиста помогает игроку...

а) быстро переместиться «под мяч»;

б) следить за полетом мяча;

в) выполнить нападающий удар

40. Игроки, каких зон могут принимать участие в групповом блоке (ставить групповой блок)?

а) 1, 2, 3;

б) 2, 3, 4;

в) 3, 4, 5.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ III семестр.

1. в
2. г
3. а
4. б
5. в
6. б
7. а
8. в
9. а
10. в
11. а
12. г
13. б
14. б
15. б
16. в
17. б
18. в
19. г
20. в
21. в
22. г
23. б
24. а
25. а
26. в
27. а
28. б
29. б
30. б
31. а
32. в
33. а
34. б
35. б
36. б
37. б
38. в
39. а
40. б

МАТЕРИАЛ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Планируемые результаты: ОК2, ОК3, ОК 6.

Инструкция: время выполнения - 40 минут, выбрать один из 3-х представленных вариантов.

1. Отметьте, какой способ спортивного плавания является самым быстрым?

- а) брасс;
- б) кроль на груди;
- в) баттерфляй;
- г) кроль на спине.

2. Укажите, какие виды включает в себя плавание как разновидность двигательной деятельности?

- а) спортивное, прикладное, синхронное, игровое плавание, прыжки в воду.
- б) спортивное, прикладное, синхронное, подводное, игровое плавание, прыжки в воду;
- в) спортивное, прикладное, синхронное, подводное, игровое плавание.

3. Укажите, как называется «народный» способ плавания, прообраз кроля на груди?

- а) по «собачьи»;
- б) плавание саженками;
- в) плавание под водой.

4. Укажите, какие существуют способы спортивного плавания?

- а) кроль на груди, кроль на спине, брасс, баттерфляй, под водой;
- б) кроль на груди, кроль на спине, брасс, баттерфляй (дельфин).

5. Отметьте, какой из способов спортивного плавания самый бесшумный?

- а) баттерфляй;
- б) брасс;
- в) кролем на спине.

5. Отметьте, какой способ спортивного плавания является самым медленным?

- а) брасс;
- б) кроль на груди;
- в) баттерфляй;
- г) кроль на спине.

6. Укажите, какие существуют способы старта в плавании?

- а) старт прыжком с тумбочки, старт толчком от стенки бассейна;
- б) старт прыжком с тумбочки, старт толчком от стенки бассейна, старт с бортика;
- в) старт прыжком с тумбочки.

7. Отметьте, как выполняют поворот при плавании кролем на груди?

- а) кувырком вперед;
- б) кувырком назад.

8. Отметьте, что изучают в плавании, прежде всего — технику способов плавания или технику выполнения поворотов?

- а) сначала осваивают выполнение поворотов;
- б) сначала осваивают способы плавания, а потом изучают выполнение поворотов;
- в) не имеет значения.

9. Укажите, с какой стороны лучше всего подплывать к тонущему человеку, чтобы оказать ему помощь?

- а) лучше подплывать к тонущему спереди;

б) лучше подплывать к тонущему сзади.

10. Можно ли пловцу во время прохождения дистанции подтягиваться за какие-либо предметы (например, плавающие канаты, поручни, лестницы и т. п.)?

а) пловцу запрещается во время преодоления дистанции подтягиваться за какие-либо предметы;

б) пловцу разрешается во время преодоления дистанции подтягиваться за любые предметы.

11. Считается ли нарушением правил соревнований случайное касание пловцом каких-либо предметов?

а) нет;

б) да.

12. Укажите, для какого способа плавания предусмотрено меньше всего ограничений в правилах соревнований?

а) для плавания кролем;

б) баттерфляем.

13. Разрешается ли спортсмену-пловцу во время прохождения дистанции отталкиваться от дна бассейна?

а) нет;

б) да.

14. После какого по счету фальстарта судья-стартер может снять спортсмена с соревнований по плаванию?

а) после первого фальстарта;

б) после второго фальстарта.

15. Может ли участник соревнований по спортивному плаванию переходить с одной дорожки на другую?

а) может, если не будет создавать помехи другому пловцу ;

б) нет, он должен плыть только по своей дорожке, в противном случае он будет дисквалифицирован.

16. Укажите, какие приёмы искусственного дыхания применяются для оказания помощи пострадавшему на воде:

а) «рот в рот», «рот в нос»;

б) декомпрессия;

в) пневмотахометрия.

17. Под силой, как физическим качеством понимается:

а) способность постоять за себя;

б) способность поднимать тяжёлые предметы;

в) способность преодолевать внешние сопротивления и противодействовать ему с помощью мышечных усилий;

г) способность удерживать своё тело в висе максимально долгое время.

18. Силовые упражнения рекомендуются сочетать с упражнениями на ...

а) координацию;

б) быстроту;

в) выносливость;

г) гибкость.

19. Проявление силы в меньшей степени зависит:

а) от техники выполнения двигательного действия;

б) от волевых усилий;

в) от скорости реакции;

г) от физиологического поперечника мышц, участвующих в двигательном действии.

20. Результатом выполнения силовых упражнений с большим отягощением является:

- а) увеличение рельефности мышц;
- б) повышения уровня функциональных возможностей организма;
- в) укрепление опорно-двигательного аппарата;
- г) быстроты роста абсолютной силой.

21. Проявление максимального усилия в минимальное время отражает проявление одного из видов силовой способности:

- а) абсолютной силы;
- б) скоростная сила;
- в) силовой выносливости;
- г) взрывной силы.

22. Лучшие условия для развития взрывной силы мышц ног создаются во время:

- а) челночного бега;
- б) прыжков в глубину;
- в) подвижных игр;
- г) приседаний со штангой.

23. Результатом выполнения силовых упражнений с небольшим отягощением, выполняемых до отказа является:

- а) быстроты роста абсолютной силой;
- б) увеличение собственного веса;
- в) повышение силовой выносливости;
- г) повышение опасности перенапряжения.

24. Отметьте вид спорта, который обеспечивает наибольший эффект при развитии силы:

- а) бокс;
- б) баскетбол;
- в) тяжелая атлетика.

25. Для увеличения мышечной массы при выполнении силовых упражнений рекомендуется:

- а) полностью проработать одну группу мышц и только затем переходить к упражнениям на другую группу мышц.
- б) чередовать серию упражнений, включающую в работу разные мышечные группы.
- в) использовать упражнения с относительно небольшим отягощением и большим количеством повторений.
- г) планировать большое количество подходов и ограничивать количество повторений в одном подходе.

26. Что бы мышечная масса при выполнении силовых упражнений не увеличивалась...

- а) силовые упражнения должны быть кратковременными и с максимальным сопротивлением;
- б) силовые упражнения необходимо выполнять на тренажерах до отказа;
- в) силовые упражнения с собственным весом должны быть с большим количеством повторений;
- г) силовые упражнения должны выполняться с увеличением сопротивления от повторения к повторению.

27. Основными источниками энергии для организма являются:

- а) белки и витамины;
- б) углеводы и жиры;
- в) углеводы и минеральные элементы;
- г) белки и жиры.

28. Может ли вратарь, согласно правилам игры в футбол, принимать участие в матче как полевой игрок:

- а) да может;

б) нет не может;

в) может, но только с разрешения судьи.

29. Укажите какое количество игроков должно быть в команде, при которой она допускается к игре в футбол:

а) 7;

б) 11;

в) 10.

30. Укажите, какое наказание следует, если вратарь, находясь в пределах штрафной площадки, касается мяча руками за её пределами.

а) ;

б) ;

в).

31. Мяч коснулся судьи, выкатывается в поле , чья команда будет вводить мяч в игру?

а) команда, владевшая мячом;

б) команда, не владевшая мячом;

в) на усмотрение судьи.

32. Укажите правильный способ введения мяча в игру из аута:

а) двумя руками из-за головы;

б) одной рукой из-за головы;

в) верны оба варианта.

33. Что означает в футболе термин «дриблинг»?

а) передача мяча;

б) ведение мяча;

в) удар по воротам;

г) бег с изменением направления.

34. Игровое время в футболе состоит из...

а) двух партий по 20 минут;

б) из трех периодов по 15 минут;

в) из двух таймов по 45 минут;

г) из трех сетов без ограничения времени.

35. Укажите, какое количество желтых карточек может показать судья игроку за игру:

а) 5;

б) 2;

в) неограниченное количество;

г) 3.

36. Разновидностью игры в футбол является...

а) уличный футбол;

б) пляжный футбол;

в) школьный футбол;

г) дворовый футбол.

37. Может ли вратарь взять мяч в руки после паса своего полевого игрока?

а) может;

б) не может.

38. Положение «вне игры» это:

а) мяч вышел за пределы поля;

б) нападающий находится во вратарской зоне;

в) в момент передачи мяча нападающий находится в зоне противника, опережая защитников.

39. Что означает красная карточка, показанная игроку судьёй

- а) удаление на 2 минуты;
 б) предупреждение;
 в) удаление игрока и пропуск следующей игры.

40. Назовите специальную обувь футболистов:

- а) кеды;
 б) шиповки;
 в) бутсы;
 г) борцовки.

Учебные нормативы (тесты) по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств для обучающихся и студентов основной медицинской группы здоровья

Вид упражнения	Пол	Год обучения и оценка					
		II год обучения			III год обучения		
		«5»	«4»	«3»	«5»	«4»	«3»
Бег 100 м. (сек.)	Ю	14,0	14,4	15,0	13,6	14,0	14,4
	Д	16,5	17,5	18,0	16,0	16,5	17,5
Бег 1000 м., 500 м. (мин. сек.)	Ю	3,40	3,50	4,0	3,30	3,40	3,50
	Д	1,55	2,0	2,15	1,48	1,55	2,0
Бег 3000 м. 2000 м. (мин. сек.)	Ю	13,5	14,3	15,0	13,30	13,5	14,3
	Д	11,15	12,0	12,5	10,50	11,15	12,0
Прыжок в длину с места (м. см.)	Ю	2,15	2,0	1,90	2,25	2,15	2,0
	Д	1,75	1,60	1,50	1,85	1,75	1,60
Прыжок в длину с разбега «согнув ноги» (м. см.)	Ю	4,30	4,0	3,80	4,50	4,30	4,0
	Д	3,40	3,20	3,0	3,60	3,40	3,20
Прыжок в высоту (м. см.)	Ю	1,26	1,20	1,15	1,35	1,30	1,26
	Д	1,05	1,0	90	1,15	1,10	1,05
Метание гранаты 700г., 500 г. (м. см.)	Ю	29	25	23	32	28	25
	Д	18	13	11	21	18	15
Поднимание туловища из положения лежа на спине, руки за головой (раз)	Д	30	25	20	40	30	25
Подтягивание на высокой перекладине (раз)	Ю	11	9	7	13	11	9
Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (раз)	Ю	30	25	20	40	35	30
	Д	10	8	6	15	11	8
Приседание на одной ноге без опоры	Ю	10/10	8/8	6/6	12/12	10/10	8/8
	Д	8/8	6/6	5/5	10/10	8/8	6/6
В висе поднимание прямых ног до касания перекладины	Ю	8	6	4	10	8	6
Челночный бег 3X10 сек.	Ю	8,0	8,4	8,7	7,5	8,0	8,4
	Д	8,7	9,3	9,7	8,4	8,7	9,3
Бросок б/б мяча в корзину со штрафной линии (из 10 попыток)	Ю	6	5	4	7	6	5
	Д	5	4	3	6	5	4
	Ю	5	4	3	6	5	4

Ведение б/б мяча с броском в корзину от щита (7 попыток)	Д	5	4	3	6	5	4
Передача и ловля отскочившего баскетбольного мяча с расстояния 3 м за 30 сек	Д	25	20	15	30	25	20
Верхняя прямая подача в/б мяча в пределы площадки (5 попыток)	Ю	4	3	2	5	4	3
	Д	4	3	2	5	4	3
Верхняя передача в/б мяча над собой (высота взлета мяча не менее 1 м)	Д	13	10	8	15	12	10
Ведение ф/б мяча с обводкой 4 стоек и удар по воротам (попадание обязательно)	Ю	5	4	3	7	5	4
Удары ф/б мяча на точность в ворота с расстояния 16,5м, из 5 попыток	Ю	4	3	2	5	4	3
Прохождение дистанции на лыжах 5000м., 3000м.	Ю	27	30	32	25	27	30
	Д	21	21,5	23	20	21	21,5

Учебные нормативы (тесты) по освоению навыков, умений, развитию двигательных качеств для обучающихся и студентов подготовительной медицинской группы

Вид упражнения	Пол	Год обучения и оценка					
		II год обучения			III год обучения		
		«5»	«4»	«3»	«5»	«4»	«3»
Бег 100 м. (сек.)	Ю	14,4	15,0	15,5	14,0	14,4	15,0
	Д	17,5	18,0	18,5	16,5	17,5	18,0
Бег 1000 м., 500 м. (мин. сек.)	Ю	3,50	4,0	4,10	3,40	3,50	4,0
	Д	2,0	2,15	2,30	1,55	2,0	2,15
Бег 3000 м. 2000 м. (мин. сек.)	Ю	14,3	15,0	15,20	13,5	14,3	15,10
	Д	12,0	12,5	13,0	11,15	12,0	12,5
Прыжок в длину с места (м. см.)	Ю	2,0	1,90	1,70	2,15	2,0	1,90
	Д	1,60	1,50	1,30	1,75	1,60	1,50
Прыжок в длину с разбега «согнув ноги» (м. см.)	Ю	4,0	3,80	3,60	4,30	4,0	3,80
	Д	3,20	3,0	2,80	3,40	3,20	3,0
Прыжок в высоту (м. см.)	Ю	1,20	1,15	1,05	1,25	1,20	1,10
	Д	1,0	90	80	1,10	1,05	90
Метание гранаты 700г., 500 г. (м. см.)	Ю	25	23	21	28	25	23
	Д	13	11	10	18	15	13
Поднимание туловища из положения лежа на спине, руки за головой (раз)	Д	25	20	17	30	25	20
Подтягивание на высокой перекладине (раз)	Ю	9	7	6	11	9	7
Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (раз)	Ю	25	20	17	35	30	20
	Д	8	6	5	11	8	6
Приседание на одной ноге без опоры	Ю	8/8	6/6	5/5	10/10	8/8	6/6
	Д	6/6	5/5	4/4	8/8	6/6	5/5
В висе поднимание прямых ног до касания перекладины	Ю	6	4	3	7	6	5
Челночный бег 3X10 сек.	Ю	8,4	8,7	8,9	8,0	8,4	8,7
	Д	9,3	9,7	9,9	8,7	9,3	9,7
Бросок б/б мяча в корзину со штрафной линии (из 10 попыток)	Ю	5	4	3	6	5	4
	Д	4	3	2	5	4	3
Ведение б/б мяча с броском в корзину от щита (7 попыток)	Ю	4	3	2	5	4	3
	Д	4	3	2	5	4	3
Передача и ловля отскочившего баскетбольного мяча с расстояния 3 м за 30 сек	Д	20	15	13	25	20	15
Верхняя прямая подача в/б мяча в пределы площадки (5 попыток)	Ю	4	3	2	5	4	3
	Д	4	3	2	5	4	3
Верхняя передача в/б мяча над собой (высота	Д	10	8	6	12	10	8

взлета мяча не менее 1 м)							
Ведение ф/б мяча с обводкой 4 стоек и удар по воротам (попадание обязательно)	Ю	5	4	3	6	4	3
Удары ф/б мяча на точность в ворота с расстояния 16,5м, из 5 попыток	Ю	3	2	1	4	3	2
Прохождение дистанции на лыжах 5000м., 3000м.	Ю	30	32	35	27	30	32
	Д	21,5	23	25	21	21,5	23

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки студентов к аттестации

Основные электронные издания:

Аллянов Ю. Н., Письменский И. А. Физическая культура: Учебник для СПО. – 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/fizicheskaya-kultura-437146#page/1>.

Дополнительные источники:

Муллер А. Б. и др. Физическая культура: Учебник и практикум Для СПО. –М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/fizicheskaya-kultura-433532#page/1>.

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по учебной дисциплине

СГ.04 Безопасность жизнедеятельности

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	318
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	320
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	322

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ СГ.04

Безопасность жизнедеятельности

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности.

Содержание современного курса безопасность жизнедеятельности обеспечит полноценность и актуальность знаний студентов о современном мире, где нередко различные чрезвычайные ситуации, а также их компетентность в области безопасности жизнедеятельности как неотъемлемой части их профессионализма в период вступления в самостоятельную жизнь.

Содержание курса тесно связано задачей формирования представлений о Безопасности жизнедеятельности как о необходимой для каждого человека, составляющей. Важной частью общей культуры является широкий набор знаний, которые человек активно использует в быту, в профессиональной деятельности, на протяжении всей жизни. Изучение дисциплины предусматривает максимум учебного материала, важной особенностью является включение определенных практических занятий, их тематическая и прикладная значимость. Умение применять полученные теоретические знания на практике может служить критерием оценки уровня культурного развития человека. Поэтому одним из традиционных направлений в преподавании Безопасность жизнедеятельности является освещение вопросов прикладной направленности. Прикладная направленность Безопасность жизнедеятельности осуществляется с целью повышения качества образования обучающихся, применения их знаний к решению задач повседневной жизни и в профессиональной деятельности.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

КИМ разработаны на основании ФГОС для специальности специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-09 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.4 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4	<ul style="list-style-type: none">–организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;–предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту;–использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, применять первичные средства пожаротушения;–ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди	<ul style="list-style-type: none">–принципов обеспечения устойчивости функционирования объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и природных стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму, как серьезной угрозе национальной безопасности России;–основных видов потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и в быту, принципов снижения вероятности их реализации;–задач и основных мероприятий гражданской обороны;–способов защиты населения от оружия массового поражения; мер пожарной

	<p>них родственные полученной профессии;</p> <p>–применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>–владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>–оказывать первую помощь пострадавшим.</p>	<p>безопасности и правил безопасного поведения при пожарах;</p> <p>–основ военной службы и обороны государства;</p> <p>–основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессии;</p> <p>–организации и порядка призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке;</p> <p>–области применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей по военной службе;</p> <p>–порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим.</p>
--	--	---

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание студентами основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка умений решать практические задачи

Оценка «5»:

- в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Оценка «4»:

- в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Оценка «3»:

- в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

Оценка «2»:

- имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении.

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Структура и перечень КИМ для дифференцированного зачета

№	Вопросы и задания
1.	Действия населения в чрезвычайных ситуациях. Общие принципы.
2.	Действия населения при радиоактивном загрязнении местности.
3.	Действия населения при возникновении пожарной опасности.
4.	Действия населения при возгорании одежды на человеке, соседнего дома или автомобиля во дворе.
5.	Действия людей при пожаре.
6.	Первая помощь при пищевых и алкогольных отравлениях.
7.	Первая помощь при ожогах.
8.	Первая помощь при химических ожогах.
9.	Первая помощь при переломах конечностей, ребер и ключиц.
10.	Первая помощь при различных (артериальных и венозных) кровотечениях.
11.	Первая помощь при потере сознания, обмороке.
12.	Первая помощь при утоплении.
13.	Первая помощь при обморожении.
14.	Первая помощь при солнечном или тепловом ударе.
15.	Первая помощь при остановке сердца.
16.	Первая помощь при сотрясении головного мозга.
17.	Первая помощь при тяжелом алкогольном и наркотическом отравлениях.
18.	Поведение людей при аварии в газовой сети и при наличии запаха в квартире.
19.	Обеспечение личной безопасности гражданских лиц в зоне военных конфликтов.
20.	Характерные особенности действия химического оружия.
21.	Характерные особенности действия биологического оружия.
22.	Средства индивидуальной защиты кожи и органов дыхания.
23.	Характеристика общевойскового противогаза.
24.	Правила одевания противогаза.
25.	Средства индивидуальной защиты органов дыхания используемые при химическом заражении местности.
26.	средства индивидуальной защиты органов дыхания используются при радиоактивном заражении местности.
27.	Характеристика поражающих факторов ядерного взрыва.
28.	Средства коллективной защиты.
29.	Цели проведения спасательных работ, вторичные факторы.
30.	Виды уставов ВС РФ.
31.	Организация и порядок призыва граждан на военную службу.
32.	перечислены воинские звания младшего и старшего офицерского состава.
33.	Рассмотреть и дать характеристику понятиям: патриотизм, воинский долг, военнослужащий.
34.	Виды Вооружённых Сил России.

35.	Классификация родов авиации входящих ВВС России.
36.	Рода войск относящиеся к специальным.
37.	Органы осуществляющие высшее руководство вооружёнными силами РФ и непосредственное руководство ВС России.
38.	Предназначение караульной службы, функции часового.
39.	Предназначение суточного наряда роты, действия дневального при объявлении тревоги.
40.	Факторы воздействия (риска) на здоровье человека.
41.	Виды микроорганизмов, влияющих на организм человека
42.	Внешние признаки большинства инфекционных заболеваний. Пути передачи инфекции.
43.	Понятие и характеристика здорового образа жизни.
44.	Основные признаки отравления человека никотином, первая помощь.
45.	Первая помощь пострадавшему при отравлении лекарственными препаратами.

2.2 Структура и перечень практических работ для дифференцированного зачета

№	Вопросы и задания
1.	Изучение классификации чрезвычайных ситуаций.
2.	Выполнение работы по прогнозированию техногенной катастрофы.
3.	Применение первичных средств пожаротушения.
4.	Выявление роли и места ГБПОУ СПТ в Единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС).
5.	Решение ситуационных задач по ФЗ №65 «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера».
6.	Планирование и проведение мероприятий гражданской обороны.
7.	Применение средств индивидуальной защиты в ЧС (противогазы, ВМП, ОЗК).
8.	Планирование и организация выполнения эвакуационных мероприятий на объекте экономики Организация хранения и использования средств индивидуальной защиты.
9.	Организация мероприятий по повышению устойчивости функционирования объекта экономики в условиях чрезвычайной ситуации.
10.	Выявление правовой основы и главных направлений обеспечения национальной безопасности России
11.	Выполнение основных мероприятий по противодействию терроризму
12.	Определение роли Вооружённых Сил РФ как основы обороны государства.
13.	Определение правовой основы военной службы.
14.	Выявление порядка подготовки военных кадров для Вооружённых Сил Российской Федерации.
15.	Изучение основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.
16.	Отработка порядка приема Военной присяги.
17.	Изучение примеров героизма и воинского товарищества российских воинов.
18.	Оказание реанимационной помощи.
19.	Оказание первой помощи пострадавшим.

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Основные электронные издания

Абрамова С. В. и др. Безопасность жизнедеятельности : Учебник и практикум для СПО. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/511659>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по учебной дисциплине

СГ.05 Основы финансовой грамотности

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	325
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	327
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	342

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

Комплект контрольно-измерительных (КИМ) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Основы финансовой грамотности».

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

КИМ разработаны на основании ФГОС для специальности специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Задачи дисциплины:

- сформировать базовые компетенции в области финансовой грамотности,
- сформировать общее представление об особенностях современных финансовых рынков;
- обучить технологиям анализа финансовой информации;
- выработать практические навыки принятия финансовых и экономических решений.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- функции денег в повседневной жизни, основы управления деньгами;
- основные характеристики оплачиваемой трудовой деятельности и этики, различия между работой по найму и самозанятостью;
- связи между способностями и выбором будущей профессии;
- основные виды, функции и продукты, услуги учреждений финансовой сферы;
- основные этапы планирования и создания собственного бизнеса;
- условия и инструменты принятия грамотных потребительских решений в финансовой сфере;
- основные подходы к инвестированию ресурсов в современных экономических условиях;
- основные виды налогов, права потребителей услуг учреждений финансовой сферы и требования по обязательному раскрытию информации;
- основные виды рисков при использовании продуктов, услуг учреждений финансовой сферы.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- управлять деньгами; учитывать движение денежных средств;
- применять способы зарабатывать на жизнь, связанные с работой по найму и организацией собственного бизнеса;
- применять от 3-х до 5-ти способов распределения денег между сбережениями и расходами, критически рассматривать возможности в сфере планирования личного бюджета, бюджета семьи;
- применять от 3-х до 5-ти способов обоснования выбора конкретного учреждения финансовой сферы в качестве партнера, критически рассматривать предложения продуктов, услуг учреждений финансовой сферы;
- рассчитывать размеры затрат и доходов бизнеса на примере виртуального предприятия, выбирать наиболее рациональные формы использования кредитных, заемных ресурсов;
- определять разницу между личным и производственным потреблением;

- применять инструменты инвестирования ресурсов с учетом личных интересов или интересов бизнеса;
- выбирать наиболее рациональные формы меценатства для своей популяризации как владельца финансовых ресурсов;
- распознавать финансовые пирамиды и аферы, применять инструменты страхования своих действий по управлению бюджетом и личными финансами.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы элементы общих компетенций (ОК), включающими в себя способность:

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Структура и перечень КИМ для дифференцированного зачета

Вариант 1.

1. К доходам семьи НЕ относятся

- а. Зарплата
- б. Проценты по кредиту
- в. Пособие по уходу за ребёнком
- г. Прибыль индивидуального предпринимателя – члена семьи

2. Процесс приватизации жилья в 1990-е гг. привёл к росту какого из видов семейных доходов?

- а. Зарплаты
- б. Доходов от предпринимательской деятельности
- в. Социальных выплат
- г. Доходов от собственности

3. Переменная зарплата

- а. Не зависит от результата вашей работы
- б. Может оказаться как выше, так и ниже фиксированного оклада на том же месте работы
- в. Идеальна для единственного кормильца большой семьи, потому что даёт возможность заработать больше, чем фиксированная
- г. Подходит тем, у кого неопределённость будущего вызывает стресс

4. Всё перечисленное ниже может увеличивать зарплаты, кроме:

- а. Роста производительности труда
- б. Роста безработицы
- в. Роста спроса на продукцию фирмы
- г. Вредных условий труда

5. Какой из перечисленных ниже видов дохода облагается налогом 13 %?

- а. Доход от сдачи жилья в аренду
- б. Пенсия
- в. Выходное пособие при увольнении
- г. Социальное пособие на второго ребёнка

6. При получении какого из перечисленных ниже видов дохода необходимо заполнить налоговую декларацию?

- а. Зарплата
- б. Пенсия
- в. Пособие по инвалидности
- г. Доход от сдачи жилья в аренду

7. Если вы потеряли работу, вам следует стать на учёт в:

- а. Профсоюзе
- б. Федеральной службе занятости
- в. Государственной инспекции труда
- г. Полиции

8. Что из этого НЕ может стать причиной сокращения штата в вашей фирме?

- а. Убытки в результате выбора неэффективной стратегии
- б. Переизбыток на рынке труда людей с необходимой для вашей фирмы специальностью
- в. Появление нового очень эффективного оборудования, позволяющего значительно автоматизировать производственный процесс
- г. Экономический кризис

Вариант 2.

1. На пособие по безработице имеют право:

- а. Студент очного отделения
- б. Призывник армии

- б. Разделение затрат с друзьями и родственниками
- в. Покупка б/у вещей
- г. Составление списка покупок перед походом в магазин

5. Решить задачу. Ваша мама хочет купить домашнюю хлебопечку за 4 тыс. руб. Чтобы напечь хлеб на всю семью в течение года, мама должна будет потратить на ингредиенты: 500 руб. на муку, 500 руб. на яйца и 100 руб. на остальные ингредиенты. Хлеб вы всегда едите с маслом, на которое тратите в среднем 100 руб. в месяц. Сегодня вы покупаете хлеб в магазине, и это обходится вам 120 руб. в месяц.

а. Рассчитайте общую стоимость владения хлебопечкой (предположите, что срок её службы – 3 года).

б. Какие вопросы должна задать себе мама, прежде чем сделать эту покупку?

6. Решить задачу. Ваш брат хочет купить абонемент в спортзал на год за 20 тыс. руб. Чтобы начать ходить в спортзал, ему придётся купить новые кроссовки за 3 тыс. руб. Так как спортзал находится далеко от дома, ему придется ездить туда на автобусе, что обойдется ему в 4 тыс. руб. за год. Сейчас брат время от времени посещает бассейн рядом с домом (в среднем дважды в месяц). Разовое посещение стоит 100 руб. В новом спортзале есть собственный бассейн, поэтому в бассейн рядом с домом брат больше не будет ходить. Кстати, на прошлой неделе он потерял свои плавательные очки за 1 тыс. руб., и ему срочно надо купить новые.

а. Рассчитайте общую стоимость владения абонементом в спортзал.

б. Какие вопросы должен задать себе брат, прежде чем покупать абонемент?

Вариант 4.

1. Какой период времени считается самым удобным для составления бюджета:

- а) 1 месяц
- б) 1 год
- в) 1 неделя

2. Как называется общая сумма, заработанная всеми членами семьи за месяц:

- а) финансы семьи
- б) доход семьи
- в) заработок семьи

3. План доходов и расходов семьи – это пример:

- а) семейных потребностей
- б) семейных накоплений
- в) семейного бюджета

4. Дефицит семейного бюджета наблюдается когда:

- а. Доходы превышают расходы
- б. Расходы превышают доходы
- в. Сбережения превышают расходы
- г. Расходы превышают сбережения

5. На какие три группы следует разделить все статьи семейных расходов? а. Важно для всех, важно для кого-то одного, не важно

- б. Дорого, средне, дешево
- в. Сегодня, завтра, никогда
- г. Необходимо, нужно, хотим

6. Восполнить дефицит бюджета...

- а. ...всегда выгоднее с помощью кредита
- б. ...всегда выгоднее из сбережений
- в. ...обычно выгоднее с помощью кредита
- г. ...обычно выгоднее из сбережений

7. Почему покрыть дефицит бюджета из сбережений НЕ всегда самая выгодная тактика?

- а. Проценты по кредитам ниже процентов по вкладам
- б. Краткосрочный кредит может оказаться дешевле досрочного закрытия вклада с потерей процентов
- в. Краткосрочный кредит может оказаться дороже досрочного закрытия вклада с возвратом процентов
- г. Проценты по вкладам ниже процентов по кредитам

8. У вас хронический дефицит бюджета, если:

- а. Вы часто вычитаете из своих сбережений, чтобы совершить крупную покупку
- б. Вы редко откладываете деньги на будущее
- в. Все ваши друзья вам должны
- г. Ваши сбережения сокращаются в течение уже многих месяцев

9. Что из перечисленного не поможет вам избавиться от хронического дефицита бюджета?

- а. Начать экономить на бензине
- б. Получить кредит
- в. Перевести сбережения в другой банк под более высокий процент
- г. Сдать комнату в своей квартире в аренду приезжему студенту

10. Какие траты семьи не являются первостепенными:

- а) продукты питания
- б) коммунальные платежи
- в) поездка в экзотическую страну

11. Что из перечисленного свидетельствует о рациональном ведении домашнего хозяйства:

- а) жизнь по принципу «доход и расход»
- б) экономия на продуктах питания
- в) отказ от дорогих покупок

12. Найдите слово (словосочетание), которое является лишним среди перечисленного:

- а) транспортные расходы
- б) расходы на питание
- в) приобретение предметов роскоши

13. Выберите правильное высказывание:

- а) К фиксированным доходам семьи относят доход от коммерческой деятельности членов семьи.
- б) В ведении домашнего хозяйства нужно участвовать только одному семье.
- в) В ведении домашнего хозяйства нужно участвовать всем -членам семьи.

14. Выберите правильное высказывание:

- а) К фиксированным доходам семьи относят доход от коммерческой деятельности членов семьи.
- б) К обязательным расходам семьи относится оплата коммунальных услуг.
- в) К необязательным расходам семьи относится оплата коммунальных услуг.

Вариант 5.

1. Нормой сбережения называется

- а. Разница между доходами и расходами
- б. Отношение доходов к расходам
- в. Отношение ежемесячного дохода к накопленным сбережениям
- г. Доля доходов, которую семья откладывает на будущее

2. Что происходит с нормой сбережения на разных этапах жизненного цикла семьи?

- а. Она растёт со временем
- б. Она падает со временем
- в. Она может как расти, так и падать в зависимости от потребностей семьи
- г. Она увеличивается, когда люди выходят на пенсию

3. При постановке личных и семейных финансовых целей нужно стремиться, чтобы они были

- а. Конкретными
- б. Труднодостижимыми
- в. Как можно более общими
- г. Доступными при имеющихся на текущий момент средствах

4. Что такое замкнутый круг расходов семьи?

- а. Семья определяет месячный лимит расходов и старается за него не выходить
- б. Семья начинает вести бюджет и сравнивать его от месяца к месяцу
- в. Семья постоянно берёт новые кредиты, чтобы расплатиться со старыми и покрыть дефицит бюджета

г. Финансовые вопросы обсуждаются в тесном семейном кругу

4. Ответить на вопросы:

1. Почему важно говорить на финансовые темы в семье? Какие разногласия могут возникнуть между молодыми супругами и как подойти к их решению?

2. Как такой метод, как замкнутый круг расходов, может помочь вашей семье повысить свое благосостояние? Какие шаги нужно предпринять, чтобы реализовать этот метод?

5. Составить свой финансовый план по предложенному образцу:

Учет доходов и расходов

ДАТА	КАТЕГОРИЯ	СУММА	ОСТАТОК
СЕНТЯБРЬ			22 000,00 ₽
2016-09-01			22 000,00 ₽
2016-09-02	Магазин	839,00 ₽	21 161,00 ₽
2016-09-03			21 161,00 ₽
2016-09-04	Магазин	1 598,00 ₽	19 563,00 ₽
2016-09-05			19 563,00 ₽
2016-09-06			19 563,00 ₽
2016-09-07	Магазин	589,00 ₽	18 974,00 ₽
2016-09-08			18 974,00 ₽
2016-09-09	Магазин	5 823,00 ₽	13 151,00 ₽
2016-09-10	Кино	1 000,00 ₽	12 151,00 ₽
2016-09-11			12 151,00 ₽
2016-09-12			12 151,00 ₽
2016-09-13	Аптека	587,00 ₽	11 564,00 ₽
2016-09-14			11 564,00 ₽
2016-09-15			11 564,00 ₽
2016-09-16	Магазин	2 543,00 ₽	9 021,00 ₽
2016-09-17			9 021,00 ₽
2016-09-18			9 021,00 ₽
2016-09-19	Магазин	449,00 ₽	8 572,00 ₽

ДОХОД (РУБ.)	
Зарплата	60 000,00 ₽
Пособие	15 000,00 ₽
Итого	75 000,00 ₽

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ РАСХОДЫ (РУБ.)	
ЖКХ	4 000,00 ₽
Ипотека	16 000,00 ₽
Секция	3 000,00 ₽
Карманные деньги	4 000,00 ₽
Автомобиль	5 000,00 ₽
Откладываем на пенсию	1 000,00 ₽
ЦЕЛЬ: откладываем на отпуск	10 000,00 ₽
Сбережения	10 000,00 ₽
Итого	53 000,00 ₽

Можно потратить в этом месяце	22 000,00 ₽
--------------------------------------	--------------------

2016-09-20			8 572,00 ₹
2016-09-21			8 572,00 ₹
2016-09-22			8 572,00 ₹
2016-09-23	Магазин	4 873,00 ₹	3 699,00 ₹
2016-09-24	Парк развлечений	2 400,00 ₹	1 299,00 ₹
2016-09-25			1 299,00 ₹
2016-09-26			1 299,00 ₹
2016-09-27			1 299,00 ₹
2016-09-28			1 299,00 ₹
2016-09-29	Магазин	2 276,00 ₹	-977,00 ₹
2016-09-30			-977,00 ₹
2016-10-01			-977,00 ₹
Итого		22 977,00 ₹	-977,00 ₹

Вариант 6.

1. Какой из перечисленных способов вложения семейных средств самый рискованный?

- а. Сберегательный вклад
- б. ПИФ
- в. Полис страхования жизни
- г. Комбинированный инструмент (вклад + ПИФ)

2. Что лучше: сберегательные вклады или ПИФы?

- а. Вклады, потому что они надёжнее
- б. Вклады, потому что они доходнее
- в. ПИФы, потому что они доходнее
- г. Нет правильного ответа

3. Что из перечисленного ниже НЕ подходит под описание ПИФа?

- а. Состоит из паёв
- б. Его средства инвестируются с помощью управляющей компании (УК)
- в. Не является оптимальным инструментом сбережения, когда экономическая и политическая обстановка в стране нестабильна
- г. Не может иметь отрицательную доходность

4. Что из перечисленного ниже НЕ подходит под описание ПИФа?

- а. Состоит из паёв
- б. Приносит фиксированный доход
- в. Открывает доступ к рынкам акций и облигаций для простых граждан без специальных знаний в экономике и финансах
- г. Может иметь доходность ниже уровня инфляции

5. Ответить на вопросы:

- 1. Почему наличные деньги не являются эффективным средством сбережения семейных средств?

2. Что такое инфляция и почему она представляет угрозу для ваших сбережений? Как от неё можно защититься?

6. Решить задачи:

1. Вы получили в наследство от дедушки 200 тыс. руб. и хотите сберегать их. Каков будет ваш доход (потери) в реальном выражении, если уровень инфляции в стране составит 6 % в год?

а. Вы храните деньги в сейфе в течение 3 лет

б. Вы кладёте деньги на 3-летний депозит со ставкой 8 % годовых

в. Вы кладёте деньги на годовой депозит со ставкой 7 % годовых.

Через год вы видите, что ставки выросли, и делаете новый вклад на 2 года под 9 % годовых

г. Вы покупаете паи ПИФа, доходность которого в первый год составила 20 %, во второй – 3, а в третий год – минус 2 %

2. Ваша сестра продала машину и думает, как распорядиться полученными 300 тыс. руб. Каков будет её доход (потери) в реальном выражении, если уровень инфляции в стране составит 7 % в год?

а. Она хранит деньги в сейфе в течение 2 лет

б. Она кладёт деньги на 2-летний депозит со ставкой 9 % годовых

в. Она кладёт деньги на полугодовой депозит со ставкой 8 % годовых. Через полгода она видит, что ставки выросли, и делает новый вклад на 1,5 года под 10 % годовых

г. Она покупает паи ПИФа, доходность которого в первый год составила минус 4 %, а во второй – 19 %

Вариант 7.

1. В чем заключается суть понятия «валюта»?

а) Грошови единицы иностранных государств

б) Денежная единица страны

в) Денежные единицы как собственные, так и иностранные, а также кредитные и платежные документы, стоимость которых выражена в иностранной валюте, которые применяются в международных расчетах

г) Векселя, чеки, кредитные карточки

2. Какая валюта называется конвертируемой?

а) Валюта, которая имеет постоянный официальный курс

б) Валюта, свободно обменивается на деньги других стран

в) Валюта, которая действует на территории группы стран

г) Денежная единица, которую можно обменять на иностранную валюту при выезде за границу

3. Что такое «замкнутая» валюта?

а) Валюта, свободно обменивается на деньги других стран

б) Валюта, в которой отсутствует золотой эквивалент

в) Валюта, которая действует на территории одной страны или группы стран

г) Валюта, операции с которой ограничены на территории определенной страны

4. Что такое «валютный курс»?

а) Цена денежной единицы одной страны, выражается в денежной единице другой страны

б) Официальный обменный курс валюты

в) Возможность свободного обмена валюты на деньги другой страны

г) равновеликие соотношения двух денежных единиц

5. Что называется «валютным рынком»?

а) Национальные и международные банки, а также биржи, через которые осуществляется покупка, продажа и обмен иностранной валюты

б) Согласованная, координированная валютная политика и система внешних расчетов

в) Совокупность государств, сложившихся на базе валютных блоков

г) Межбанковский рынок по купле-продаже валюты

6. Как определяется стоимость свободно конвертируемой валюты?

- а) По официальному курсу
- б) По покупательной способности
- в) Товарным наполнением
- г) По спросу и предложению на валюту

7. Плавающие валютные курсы — это:

- а) Рыночные курсы, складывающиеся под воздействием спроса и предложения
- б) Обменные наличные курсы
- в) Курсы, используемых при осуществлении международных расчетов
- г) Официально зарегистрированные курсы

8. Конвертируемость валюты означает:

- а) свободный (без ограничений) обмен данной валюты на другие валюты;
- б) возможность одной валюты обмениваться на другую;
- в) возможность использования валюты в международных расчётах.

9. Номинальный валютный курс – это:

- а) относительная цена валют двух стран;
- б) относительная цена товаров двух стран;
- в) курс, устанавливаемый коммерческими банками.

10. Кросс-курс – это:

- а) курс обмена между несколькими валютами;
- б) курс обмена между валютами, определяемый без участия доллара США;
- в) курс обмена между двумя валютами, который определяется через их соотношение к третьей валюте.

11. Как называется котировка, при которой курс единицы иностранной валюты выражается в национальной валюте?

- а) косвенная котировка
- б) обратная котировка
- в) прямая котировка.

12. На сегодняшний день рынок ФОКЕХ обслуживает:

- а) внешнюю торговлю
- б) международное движение капиталов
- в) спекулятивные операции с валютой
- г) все ответы верны

13. Если Россия выражает курс своей национальной валюты (рубля) в иностранной валюте (например, в фунтах стерлингов), то это:

- а) прямая котировка;
- б) косвенная котировка;
- в) котировка по кросс-курсу.

14. Задача.

1. На графике представлена динамика курсов доллара и евро к рублю в январе-июле 2018 года.



Определите:

1. Максимальное значение курса евро за рассматриваемый период.
2. Минимальное значение курса евро за рассматриваемый период.
3. Абсолютное изменение величины курса евро за рассматриваемый период.
4. Соотношение максимального и минимального значения курсов евро.
5. Когда целесообразно покупать евро, а когда продавать.
6. Максимальное значение курса доллара за рассматриваемый период.
7. Минимальное значение курса доллара за рассматриваемый период.
8. Абсолютное изменение величины курса доллара за рассматриваемый период.
9. Соотношение максимального и минимального значения курсов доллара.
10. Когда целесообразно покупать доллар, а когда продавать.
11. Отношение курса евро к курсу доллара в июле 2018 года.

Вариант 8.

1. Если вы наёмный сотрудник и ваша зарплата 40 тыс. руб., взнос обязательного пенсионного страхования составляет 22 %, а подоходный налог (НДФЛ) – 13 %, то:

- а. Вы получаете на руки 48 800 руб. и из них должны 14 000 перевести государству
- б. Вы получаете на руки 40 000 руб. и из них должны 14 000 перевести государству
- в. Вы получаете на руки 40 000 руб. и из них должны 8 800 руб. перевести в ПФР
- г. Вы получаете на руки 34 800 руб. и из них ничего не должны государству

2. Если вы наёмный сотрудник и ваша зарплата – 20 000 руб., взнос обязательного пенсионного страхования составляет 22 %, а подоходный налог (НДФЛ) – 13 %, то:

- а. Вы получаете на руки 24 400 руб., и из них должны 7000 перевести государству
- б. Вы получаете на руки 17 400 руб. и из них должны 4400 перевести в ПФР
- в. Вы получаете на руки 17 400 руб. и из них ничего не должны государству
- г. Вы получаете на руки 13 000 руб. и из них ничего не должны государству

3. Почему это плохо, когда работодатель выплачивает вам зарплату «всерую»?

- а. Он лишает вас пенсионных накоплений
- б. Он может платить вам меньше, потому что не надо вычитать НДФЛ
- в. Он может платить вам меньше, потому что не надо делать отчисления в Пенсионный фонд
- г. Он может перевести все ваши пенсионные накопления в НПФ без вашего ведома

4. Государственные пенсии не могут быть высокими в будущем, потому что:

- а. Пенсии облагаются подоходным налогом
- б. Продолжительность жизни стариков снижается
- в. Люди не хотят делать дополнительные накопления в НПФ, банках и ПИФах
- г. На одного пенсионера приходится всё меньше и меньше работающих граждан

5. Что из перечисленного вы НЕ можете направить в НПФ?

- а. Часть своей зарплаты после уплаты налогов
- б. Средства со своего лицевого счета в ПФР
- в. Средства от продажи квартиры, полученной в наследство
- г. Средства материнского капитала

6. На всё из перечисленного надо обратить внимание при выборе НПФ, кроме...

- а. Является ли он государственным
- б. Победил ли он инфляцию
- в. Рейтинга надежности
- г. Размера комиссии

Вариант 9.

1. Что такое Агентство по страхованию вкладов?

- а. Организация, осуществляющая надзор за деятельностью страховых компаний
- б. Организация, которая отвечает за формирование фонда ССВ, обеспечивает страховые выплаты и ведёт реестр банков – участников ССВ
- в. Банк, в отделение которого вы можете прийти, чтобы получить страховую выплату в день обращения
- г. Государственный орган, в задачи которого входит обеспечение устойчивости национальной валюты и платежной системы

2. Чем из перечисленного НЕ занимается Центральный банк России?

- а. Осуществляет надзор за деятельностью страховых компаний
- б. Отвечает за формирование фонда ССВ, обеспечивает страховые выплаты и ведёт реестр банков – участников ССВ
- в. Выдаёт страховую выплату в день обращения
- г. Обеспечивает устойчивость национальной валюты и платёжной системы

3. Что из перечисленного покрывается российской ССВ?

- а. Счета физлиц — предпринимателей, открытые с целью предпринимательской деятельности
- б. Вклады физических лиц в иностранных банках за границей
- в. Вклады физических лиц в рублях в филиалах российских банков за границей
- г. Вклады физических лиц в иностранной валюте в российских банках

4. Что из перечисленного покрывается российской ССВ?

- а. Текущие счета физических лиц в российских банках
- б. Сбережения физических лиц в виде драгоценных металлов в российских банках
- в. Паи ПИФов, приобретённые в российских банках
- г. Сберегательные сертификаты на предъявителя в российских банках

5. Почему не стоит брать кредит в торговых сетях?

- а. Там высок риск мошенничества
- б. Ставки там выше, чем в банках
- в. Ставки там выше, чем в микрофинансовых организациях
- г. Вы не сможете воспользоваться купленной вещью, пока не погасите кредит

6. Кто берёт кредиты в микрофинансовых организациях?

- а. Люди с высоким уровнем дохода
- б. Только юридические лица
- в. Люди, скопившие на первоначальный взнос
- г. Люди, которым отказали в кредите во всех других местах

7. Когда кредит может помочь семье сэкономить?

- а. Когда семья выбирает – снимать квартиру или взять ипотеку
- б. Когда семья берёт деньги в кредит, чтобы перевести их в Пенсионный фонд
- в. Когда эффективная ставка не превышает рекламируемую ставку
- г. Когда семья берёт кредит в МФО на покупку автомобиля

8. Когда стоит рефинансировать кредит?

- а. Когда у семьи нет денег на уплату ежемесячных взносов

- б. Когда ставки по аналогичным кредитам упали
- в. Когда нужен ещё один кредит
- г. Когда вы получили наследство и можете погасить кредит досрочно

9. Почему чем ниже первоначальный взнос по ипотеке, тем выше ставка?

- а. Низкий первоначальный взнос сокращает срок ипотеки
- б. Низкий первоначальный взнос повышает вероятность рефинансирования кредита
- в. Неспособность накопить на крупный взнос сигнализирует банку, что вы плохо умеете распоряжаться своими средствами
- г. Если вы не хотите делать крупный взнос, банк может заподозрить вас в мошенничестве

10. Какой показатель позволит вам лучше всего понять, вписывается ли кредит в семейный бюджет?

- а. Сумма кредита
- б. Срок кредита
- в. Величина процентной ставки
- г. Размер ежемесячного взноса

Задача 1. Аристарх Платонович – соучредитель фирмы ООО «Ивановские фрикадельки». У него есть следующие сбережения:

- вклад на 1 млн руб. в банке «Рассвет»
- вклад на 300 тыс. руб. в банке «Русский витязь»
- паи ПИФа, купленные в банке «Русский витязь» за 120 тыс. руб. , которые теперь стоят 180 тыс. руб.
- текущий счёт его фирмы (ООО «Ивановские фрикадельки») в банке «Русский витязь» с балансом 450 тыс. руб.
- сберегательный сертификат на предъявителя в банке «Забота» на 80 тыс. руб. – пополняемый вклад в филиале банка «Забота» в Болгарии на 100 тыс. руб. Какое возмещение сможет получить Аристарх Платонович через ССВ, если все 3 банка разорятся?

Задача 2. Виолетта Эдмундовна – учительница литературы, а её муж Модест Карлович – нотариус. Они копят деньги на квартиру, и у них есть следующие сбережения:

- вклад на 550 тыс. руб. в банке «Рассвет» на имя Модеста Карловича
- вклад на 600 тыс. руб. в филиале банка «Рассвет» в другом городе на имя Модеста Карловича
- вклад в долларах США (эквивалент 200 тыс. руб.) в банке «Рассвет» на имя Виолетты Эдмундовны
- текущий личный счет Модеста Карловича в банке «Русский витязь» с балансом 310 тыс. руб.
- текущий счет Модеста Карловича в банке «Русский витязь» с балансом 140 тыс. руб. , который он использует для получения оплаты от клиентов за нотариальные услуги
- паи ПИФа, купленные Модестом Карловичем в банке «Забота» за 120 тыс. руб. , которые теперь стоят 50 тыс. руб.

Какое возмещение сможет получить семья Виолетты Эдмундовны и Модеста Карловича через ССВ, если все 3 банка разорятся?

Вариант 10.

1. Обстоятельство непреодолимой силы, ситуация, возникающая помимо воли людей, включённых в какую-либо деятельность или принадлежащих к какой-либо группе людей, это:

- а) форс-минор;
- б) естественная ситуация;
- в) рядовая ситуация;
- г) форс-мажор.

2. Куда следует обратиться за получением сертификата на материнский капитал?

- а) в Фонд социального страхования РФ;
- в) в Пенсионный фонд РФ;
- г) в частную страховую компанию;
- д) в Федеральный фонд обязательного медицинского страхования.

3. Из какого фонда работодатель получает деньги на возмещение работнику заработка, потерянного за время болезни?

- а) из Федерального фонда обязательного медицинского страхования;

- б) из Пенсионного фонда РФ;
- в) из Фонда социального страхования;
- г) из страхового фонда предприятия.

4. Чтобы получить статус безработного и пособие по безработице, необходимо зарегистрироваться:

- а) в центре занятости населения по месту жительства;
- б) в отделении Пенсионного фонда по месту жительства;
- в) в отделении Фонда социального страхования РФ по месту жительства;
- г) в Министерстве труда и социальной защиты РФ.

5. Отношение по защите имущественных интересов хозяйствующих субъектов и граждан при наступлении определённых событий за счёт денежных фондов, формируемых из уплачиваемых ими страховых взносов, представляет собой:

- а) страховой договор;
- б) страховая премия;
- в) страховой случай;
- г) страхование.

6. Обязательное медицинское страхование (ОМС) в случае заболевания распространяется:

- а) на всех граждан России со дня их рождения;
- б) на граждан России, достигших 14 лет;
- в) на всех людей, проживающих в России, в том числе и нерезидентов РФ;
- г) на всех жителей страны, достигших 18 лет.

7. Возможность потерять деньги в связи с наступлением каких-либо предвиденных или непредвиденных обстоятельств – это:

- а) финансовые убытки;
- б) финансовые отношения;
- в) финансовые риски;
- г) финансовое мошенничество.

Риски в мире денег

8. Совершение противоправных действий в сфере денежного обращения путём обмана, злоупотребления доверием и других манипуляций с целью незаконного обогащения – это:

- а) административный проступок;
- б) финансовое мошенничество;
- в) финансовые риски;
- г) особые жизненные ситуации.

9. Что из перечисленного ниже можно отнести к особым жизненным ситуациям?

- а) рождение ребёнка;
- б) повышение в должности на работе;
- в) потеря работы не по своей инициативе;
- г) смерть любимого животного;
- д) долгая болезнь;
- е) пожар или иное бедствие, вызвавшее потерю имущества либо денежные проблемы;
- ж) запланированный переезд в другой город.

10. На что из перечисленного ниже можно потратить материнский капитал?

- а) на покупку детской одежды и обуви;
- б) на покупку автомобиля;
- в) на улучшение жилищных условий;
- г) на оплату расходов при получении ребёнком платного образования;
- д) на увеличение пенсии матери;
- е) на покупку бытовой техники.

Вариант 11.

1. То, что ИП несёт полную ответственность по своим обязательствам, означает, что

- а. Предприятия остальных организационно-правовых форм не отвечают за свои действия

- б. Индивидуальные предприниматели платят больше налогов
- в. В случае задолженности на имущество индивидуального предпринимателя может быть обращено взыскание
- г. Индивидуальные предприниматели не могут свободно тратить заработанные деньги

2. Что из нижеперечисленного НЕ является преимуществом ИП?

- а. Упрощённые процессы создания и ликвидации бизнеса
- б. Упрощённый порядок ведения бухгалтерии
- в. ИП несёт полную ответственность по своим обязательствам
- г. Заработанные деньги можно свободно тратить без уплаты налога на дивиденды

3. Выберите верное утверждение:

- а. Упрощённая система налогообложения (УСН), при которой объектом налогообложения является прибыль, всегда является наиболее выгодной, поскольку прибыль меньше доходов
- б. УСН, при которой объектом налогообложения являются доходы, всегда является наиболее выгодной, поскольку ставка налога в этом случае составляет всего 6 %
- в. Если доходы компании значительно превосходят расходы (в 2–3 раза), то режим УСН, при котором объектом налогообложения являются доходы, более предпочтителен
- г. Единый налог на вменённый доход может использовать любая компания, в которой рассчитывается физический показатель, такой как количество работников или площадь торгового зала

4. Что из нижеперечисленного НЕ может являться конкурентным преимуществом компании?

- а. Более низкие цены
- б. Более высокие затраты
- в. Уникальность товара или услуги
- г. Более квалифицированный персонал

5. Выберите верное утверждение:

- а. Покупка владельцем компании автомобиля для своей жены является примером инвестиций
- б. Открытие филиалов в других городах является примером инвестиций
- в. Зарплата сотрудников компании является примером инвестиций
- г. Высокие инвестиции всегда являются конкурентным преимуществом компании

6. Выберите верное утверждение

- а. Повышение квалификации сотрудников является примером инвестиций
- б. Распределение прибыли между владельцами компании является примером инвестиций
- в. Каждая компания должна стремиться максимально увеличивать инвестиции, поскольку они всегда приводят к росту прибыли
- г. Целью любой компании является рост инвестиций

Вариант 12.

1. Когда возникло страхование?

- а) очень давно, ещё до нашей эры
- б) в прошлом веке

2. Что такое страхование?

- а) сбор денег с населения для пополнения бюджета
- б) отношения страховщика и страхователя по защите имущественных интересов страхователя и застрахованного
- в) разновидность банковских операций

3. Что является материальным выражением цены страховой услуги?

- а) страховая сумма
- б) страховой взнос

4. Кто такой страховщик?

- а) человек, который собирает страховые взносы
- б) специальный правительственный орган
- в) юридическое лицо, имеющее государственную лицензию

5. Основная цель страховой деятельности состоит

- а) в зарабатывании денег
- б) в перераспределении денег
- в) в продаже услуг по страховой защите
- г) в удовлетворении общественной потребности в защите

6. Возможно ли страхование без риска?

- а) да
- б) нет

7. Что является страховым риском?

- а) вероятное наступление какого-либо неблагоприятного события
- б) безусловное наступление ожидаемого неблагоприятного события

8. Велика ли роль страхования в российской экономике?

- а) да
- б) нет
- в) пока невелика, но эта роль постоянно возрастает

9. Страхование имущества помогает человеку...

- а) разбогатеть
- б) сохранить деньги
- в) сохранить имущество
- г) сохранить здоровье

10. Что получает общество от страховой деятельности?

- а) увеличение доходов
- б) ускорение развития
- в) снижение расходов
- г) отвлечение денежных средств из других сфер

11. Может ли страхование обеспечить полную защиту человека?

- а) да
- б) нет

12. Являются ли страховые резервы собственностью страховщика?

- а) да
- б) нет

13. В какой форме материализуется страховая защита?

- а) в форме страхового взноса
- б) в форме страховой выплаты
- в) в форме страховой суммы

14. Имеет ли страховщик право распоряжаться страховыми резервами, сформированными из страховых взносов своих страхователей?

- а) да
- б) нет

15. При обязательном медицинском страховании страховщиком выступает:

- а. Государственная организация
- б. Страховая компания
- в. Медицинское учреждение
- г. Больной, имеющий на руках полис обязательного медицинского страхования

16. При обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний страховые взносы платит:

- а. Государство
- б. Работники
- в. Работодатели
- г. Население

Дополнительные задания:

Задания с развёрнутым ответом (по 3 балла за каждое правильно выполненное задание)

1. Как можно минимизировать финансовые потери в случае стихийных бедствий, а также пожара, протечки труб и т. д.?
2. В чём различие между государственным и коммерческим страхованием?
3. Почему инфляция является финансовым риском? Как можно минимизировать влияние этого риска?
4. Как распознать финансовую пирамиду?

Практические задачи (по 4 балла за каждую правильно выполненную задачу)

1. Представим, что в вашей семье родился ребёнок. Ваша мама работала в школе учителем. Куда ей следует обратиться за получением пособия по уходу за ребёнком? Куда следовало обратиться, если бы она не была трудоустроена?
2. Представим, что родители решили застраховать квартиру, в которой вы проживаете. Какие действия необходимо для этого совершить?
3. Степанов Илья решил в июне отправиться в путешествие по Австрии. Когда он рассчитывал стоимость своего путешествия, курс составлял 45,50 руб. за евро. В этом случае поездка обошлась бы в 50 050 руб. Но когда он через некоторое время стал покупать билеты на самолёт и заказывать отель, то сумма увеличилась на 4780 руб. Оказалось, что, пока Илья раздумывал о покупке валюты, произошла девальвация рубля. На сколько рублей увеличился курс евро для россиян за это время?

Риски в мире денег

4. Представим, что в вашем городе появилась новая инвестиционная компания, о которой никто ранее не знал. В рекламных плакатах, развешанных по всему городу, утверждалось, что эта компания давно работает на финансовом рынке и поэтому способна приносить своим вкладчикам 100%-ный доход в год. Чтобы стать её инвестором, необходимо сначала внести первоначальный взнос в размере 10 тыс. руб. Ваши родственники начали активно обсуждать, стоит ли быть инвесторами этой компании. Что вы посоветуете им и как аргументируете свою позицию?

Задание с развернутым ответом:

Жизненная ситуация

Опаздывая на встречу с друзьями, вы забыли закрыть кран в ванной. Родители в это время находились на даче, и в квартире не было никого, кроме кота. Когда через несколько часов вы вернулись домой, то обнаружили там настоящий потоп: пол и ковёр были безнадежно испорчены, комнатные тапочки пустились в свободное плавание, а кот, забравшись на высокий шкаф, жалобно мяукал. Но ещё жалобнее причитала соседка с нижнего этажа. Оказывается, вода из вашей ванны протекла в её квартиру, испортив стены и потолок. А ведь соседка месяц назад сделала ремонт и теперь требует возмещения ущерба. Да и ремонт вашей собственной квартиры после потопа потребует большой суммы денег, а у вас её нет.

А) Сталкивались ли вы и/или ваши родители с похожими случаями?

Б) О каких рисках здесь идёт речь? Какие существуют способы страховой защиты от подобных рисков?

В) Пользуются ли ваши родители какими-либо видами страхования от этих рисков?

Г) Найдите в Интернете сайты страховых компаний, действующих в вашем городе. Сравните условия страхования подобных рисков, предлагаемые разными страховщиками. Выберите условия, оптимальные для вашей семьи.

Д) Попытайтесь определить, является ли данный страховщик надёжным.

3. Список источников для подготовки к зачету

Основные электронные издания

1. А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. Основы финансовой грамотности: Учебник для СПО — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 148 с. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/531714>
2. Жданова А.О., Савицкая Е.В.. Финансовая грамотность: Материалы для обучающихся. СПО. - М.: ВАКО, , 2020.
3. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: Рабочая тетрадь. СПО. - М.: ВАКО, , 2020

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по учебной дисциплине

СГ.06 Основы бережливого производства

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	345
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	346
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	357

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

СГ.06 Основы бережливого производства

Комплект контрольно-измерительных (КИМ) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Основы бережливого производства».

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы элементы общих компетенций (ОК), включающими в себя способность:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2. Структура и перечень контрольно-измерительных материалов

Тест «Основы бережливого производства»

- 1) **На каком предприятии впервые системно применили принципы и инструменты Бережливого производства?**
 1. Motorola
 2. Toyota
 3. Ford
 4. General Electrics
- 2) **Какой из следующих подходов используется в бережливом производстве?**
 1. расчет оптимального размера партии
 2. производство на склад
 3. производить, пока есть материалы
 4. избыток производительности оборудования
- 3) **Основная цель любой деятельности по совершенствованию - это:**
 1. сокращение персонала
 2. устранение потерь
 3. снижение гибкости
 4. исключение возможности принятия решений на нижних уровнях управления
- 4) **Что лежит в основе Бережливого подхода?**
 1. Сокращение финансовых затрат
 2. Ценность для потребителя
 3. Увеличение доли рынка
 4. Качество продукции
- 5) **Расчет цены продукции в бережливом производстве:**
 1. Себестоимость + Прибыль = Цена для покупателя.
 2. Прибыль = Цена покупателя – Затраты на производство
- 6) **Система 5S это:**
 1. Система планирования административно-хозяйственной деятельности
 2. Система, которая внедряется после стандартизации рабочих мест
 3. Система, направленная на эффективную организацию рабочих мест
 4. Система, обеспечивающая уборку рабочих мест
- 7) **На что влияет система 5 «S»?**
 1. На качество и периодичность уборки рабочих мест
 2. На трудоемкость, рабочую последовательность и сложность выполняемой работы
 3. На производительность, безопасность и качество.
 4. Все вышеперечисленные
- 8) **Какой этап не входит в процесс 5S?**
 1. Стандартизируй
 2. Сортируй
 3. Содержи в порядке
 4. Созерцай
- 9) **На каком этапе 5S начинают использовать метод красных ярлыков?**
 1. Сортировка

2. Создание порядка
3. Содержание в порядке
4. Стандартизация

10) 5S - это на самом деле метод...

1. визуального управления
2. очистки
3. управление запасами
4. организации
5. все из вышеперечисленного

11) Поток ценности – это:

1. Управление информационными потоками от заказа до поставки
2. Преобразование от сырья до готового продукта в руках потребителя
3. Действия, которые требуется совершить, чтобы преобразовать сырье и информацию в готовое изделие и сервис

12) Карта потока создания ценности - это:

1. Взаимосвязь действий по изготовлению изделия.
2. Метод наблюдения, осуществляемый для изучения затрат времени.
3. Достаточно простая и наглядная графическая схема.

13) Для начала любой работы по совершенствованию потоком создания ценности критически важна следующая информация:

1. состояние производственных мощностей
2. требования потребителя
3. возможности поставщика
4. состояние системы управления производством

14) Ценность для потребителя определяется как:

1. стоимость
2. доставка
3. надежность
4. реакция на требования
5. все из перечисленного

15) Муда это:

1. Создание добавляющей ценности
2. Время на переналадку оборудования
3. Встраивание контроля качества
4. Потери
5. Выравнивание производства

16) Отметьте виды потерь:

1. Ремонт
 - оборудования
2. Перепроизводство
3. Ожидание
4. Уборка рабочей зоны
5. Лишняя траектория
6. Лишние движения
7. Избыток запасов
8. Переналадка оборудования
9. Лишние этапы обработки

10. Исправление и брак

17) Этот вид потерь появляется при задержке изделия на предыдущем этапе обработки, при простое или поломке оборудования

1. Ненужная транспортировка
2. Перепроизводство
3. Ожидание
4. Лишний этап обработки

18) Что из перечисленного не является одним из семи видов потерь?

1. перепроизводство
2. транспортировка материалов
3. ожидание
4. избыточная производительность оборудования

19) Каким японским термином в Бережливом производстве называют неравномерность выполнения работ?

1. Муда
2. Мура
3. Мури
4. Андон

20) _____ - средство информирования, с помощью которого дается разрешение или указание на производство или изъятие (передачу) изделий в вытягивающей системе

1. Кайдзен
2. Канбан
3. Андон
4. SMED

21) ___ - это система планирования материально-технического снабжения, предусматривающая полную синхронизацию с производственным процессом

1. Программа «Пять нулей»
2. Кружки качества
3. Система 5S
4. Система «Канбан»
5. Система «Just-in-Time»

22) Какая из техник оказывает максимальное влияние на время переналадки?

1. Непрерывный поток
2. Стандартизация
3. SMED
4. 5S

23) Время на переналадку оборудования - это...

1. полезное производственное время
2. потери
3. частично полезное рабочее время и частично потери

24) Какой термин обозначает «защита от дурака» или «предотвращение ошибок»

1. Андон
2. Муда
3. Дзидока
4. Пока-ёка

25) Какой инструмент применяется для определения потерь и действий, не добавляющих ценность?

1. Диаграмма причинно-следственных связей
2. Картирование процесса
3. Диаграмма Парето
4. FMEA

26) На каком принципе основана диаграмма Парето?

1. Принцип минимизации затрат
2. Принцип 80/20
3. Принцип увеличения производительности
4. Принцип непрерывного совершенствования

27) Что отображает диаграмма Исикавы?

1. Причины возникновения проблемы
2. Возможные пути решения проблемы
3. Ответственных за возникновение проблемы
4. Затраты на ликвидацию последствий проблемы

28) Что является моделью непрерывного улучшения качества?

1. цикл PDSA
2. цикл процесса
3. производственный цикл
4. ничего из перечисленного

29) TPM - всеобщее обслуживание оборудования это...

1. обслуживание оборудования механиком, сотрудником и энергетиком
2. обслуживание, обеспечивающее его наивысшую эффективность в течении всегожизненного цикла с участием всего персонала
3. обслуживание оборудования всей производственной бригадой, в которой состоитоператор, работающий на этом оборудовании

30) Увеличение каких затрат приведет к общему снижению затрат?

1. транспортные расходы
2. предупреждающие затраты
3. затраты на оплату труда

31) Какие затраты относятся к внутренним затратам на дефект

1. Отходы и переделки, возникшие по вине поставщиков
2. Обучение вопросам качества
3. Переделки и ремонт
4. Проверки и испытания

32) Что из перечисленного не является одним из семи видов потерь?

1. перепроизводство
2. транспортировка материалов
3. ожидание
4. избыточная производительность оборудования

33) Каким японским термином в Бережливом производственазываютнеравномерность выполнения работ?

1. Муда
2. Мура
3. Мури
4. Андон

34) _____ - средство информирования, с помощью которого дается разрешение или указание на производство или изъятие (передачу) изделий в вытягивающей системе

1. Кайдзен
2. Канбан
3. Андон
4. SMED

35) _____ - это система планирования материально-технического снабжения, предусматривающая полную синхронизацию с производственным процессом

1. Программа «Пять нулей»
2. Кружки качества
3. Система 5S
4. Система «Канбан»
5. Система «Just-in-Time»

36) Какая из техник оказывает максимальное влияние на время переналадки?

1. Непрерывный поток
2. Стандартизация
3. SMED
4. 5S

37) Время на переналадку оборудования - это...

1. полезное производственное время
2. потери
3. частично полезное рабочее время и частично потери

38) Какой термин обозначает «защита от дурака» или «предотвращение ошибок»

1. Андон
2. Муда
3. Дзидока
4. Пока-ёка

39) Какой инструмент применяется для определения потерь и действий, не добавляющих ценность?

1. Диаграмма причинно-следственных связей
2. Картирование процесса
3. Диаграмма Парето
4. FMEA

40) На каком принципе основана диаграмма Парето?

1. Принцип минимизации затрат
2. Принцип 80/20
3. Принцип увеличения производительности
4. Принцип непрерывного совершенствования

41) Что отображает диаграмма Исикавы?

1. Причины возникновения проблемы
2. Возможные пути решения проблемы
3. Ответственных за возникновение проблемы
4. Затраты на ликвидацию последствий проблемы

42) Что является моделью непрерывного улучшения качества?

1. цикл PDSA
 2. цикл процесса
 3. производственный цикл
 4. ничего из перечисленного
- 43) TPM - всеобщее обслуживание оборудования это...**
1. обслуживание оборудования механиком, сотрудником и энергетиком
 2. обслуживание, обеспечивающее его наивысшую эффективность в течении всегожизненного цикла с участием всего персонала
 3. обслуживание оборудования всей производственной бригадой, в которой состоит оператор, работающий на этом оборудовании
- 44) Увеличение каких затрат приведет к общему снижению затрат?**
1. транспортные расходы
 2. предупреждающие затраты
 3. затраты на оплату труда
- 45) Какие затраты относятся к внутренним затратам на дефект**
1. Отходы и переделки, возникшие по вине поставщиков
 2. Обучение вопросам качества
 3. Переделки и ремонт
 4. Проверки и испытания
- 46) Что отображает диаграмма Исикавы?**
1. Причины возникновения проблемы
 2. Возможные пути решения проблемы
 3. Ответственных за возникновение проблемы
 4. Затраты на ликвидацию последствий проблемы
- 47) Что является моделью непрерывного улучшения качества?**
1. цикл PDSA
 2. цикл процесса
 3. производственный цикл
 4. ничего из перечисленного
- 48) TPM - всеобщее обслуживание оборудования это...**
1. обслуживание оборудования механиком, сотрудником и энергетиком
 2. обслуживание, обеспечивающее его наивысшую эффективность в течении всегожизненного цикла с участием всего персонала
 3. обслуживание оборудования всей производственной бригадой, в которой состоит оператор, работающий на этом оборудовании
- 49) Увеличение каких затрат приведет к общему снижению затрат?**
1. транспортные расходы
 2. предупреждающие затраты
 3. затраты на оплату труда
- 50) Какие затраты относятся к внутренним затратам на дефект**
1. Отходы и переделки, возникшие по вине поставщиков
 2. Обучение вопросам качества
 3. Переделки и ремонт
 4. Проверки и испытания
- 51) Что отображает диаграмма Исикавы?**
1. Причины возникновения проблемы
 2. Возможные пути решения проблемы
 3. Ответственных за возникновение проблемы
 4. Затраты на ликвидацию последствий проблемы
- 52) Что является моделью непрерывного улучшения качества?**
1. цикл PDSA

2. цикл процесса
3. производственный цикл
4. ничего из перечисленного

53) TPM - всеобщее обслуживание оборудования это...

1. обслуживание оборудования механиком, сотрудником и энергетиком
2. обслуживание, обеспечивающее его наивысшую эффективность в течении всегожизненного цикла с участием всего персонала
3. обслуживание оборудования всей производственной бригадой, в которой состоит оператор, работающий на этом оборудовании

54) Увеличение каких затрат приведет к общему снижению затрат?

1. транспортные расходы
2. предупреждающие затраты
3. затраты на оплату труда

55) Какие затраты относятся к внутренним затратам на дефект

1. Отходы и переделки, возникшие по вине поставщиков
2. Обучение вопросам качества
3. Переделки и ремонт
4. Проверки и испытания

56) Что из перечисленного не является одним из семи видов потерь?

1. перепроизводство
2. транспортировка материалов
3. ожидание
4. избыточная производительность оборудования

57) Каким японским термином в Бережливом производстве называют неравномерность выполнения работ?

1. Муда
2. Мура
3. Мури
4. Андон

58) _____ - средство информирования, с помощью которого дается разрешение или указание на производство или изъятие (передачу) изделий в вытягивающей системе

1. Кайдзен
2. Канбан
3. Андон
4. SMED

59) _____ - это система планирования материально-технического снабжения,предусматривающая полную синхронизацию с производственным процессом

1. Программа «Пять нулей»
2. Кружки качества
3. Система 5S
4. Система «Канбан»
5. Система «Just-in-Time»

60) Какая из техник оказывает максимальное влияние на время переналадки?

1. Непрерывный поток
2. Стандартизация

3. SMED

4. 5S

61) Время на переналадку оборудования - это...

1. полезное производственное время
2. потери
3. частично полезное рабочее время и частично потери

62) Какой термин обозначает «защита от дурака» или «предотвращение ошибок»

1. Андон
2. Муда
3. Дзидока
4. Пока-ёка

63) Какой инструмент применяется для определения потерь и действий, не добавляющих ценность?

1. Диаграмма причинно-следственных связей
2. Картирование процесса
3. Диаграмма Парето
4. FMEA

64) На каком принципе основана диаграмма Парето?

1. Принцип минимизации затрат
2. Принцип 80/20
3. Принцип увеличения производительности
4. Принцип непрерывного совершенствования

65) Что отображает диаграмма Исикавы?

1. Причины возникновения проблемы
2. Возможные пути решения проблемы
3. Ответственных за возникновение проблемы
4. Затраты на ликвидацию последствий проблемы

66) Что является моделью непрерывного улучшения качества?

1. цикл PDCA
2. цикл процесса
3. производственный цикл
4. ничего из перечисленного

67) TPM - всеобщее обслуживание оборудования это...

1. обслуживание оборудования механиком, сотрудником и энергетиком
2. обслуживание, обеспечивающее его наивысшую эффективность в течении всегожизненного цикла с участием всего персонала
3. обслуживание оборудования всей производственной бригадой, в которой состоит оператор, работающий на этом оборудовании

68) Увеличение каких затрат приведет к общему снижению затрат?

1. транспортные расходы
2. предупреждающие затраты
3. затраты на оплату труда

69) Какие затраты относятся к внутренним затратам на дефект

1. Отходы и переделки, возникшие по вине поставщиков
2. Обучение вопросам качества
3. Переделки и ремонт
4. Проверки и испытания

70) 5S - это на самом деле метод...

1. визуального управления
2. очистки
3. управление запасами
4. организации
5. все из вышеперечисленного

71) Поток ценности – это:

1. Управление информационными потоками от заказа до поставки
2. Преобразование от сырья до готового продукта в руках потребителя
3. Действия, которые требуется совершить, чтобы преобразовать сырье и информацию в готовое изделие и сервис

72) Карта потока создания ценности - это:

1. Взаимосвязь действий по изготовлению изделия.
2. Метод наблюдения, осуществляемый для изучения затрат времени.
3. Достаточно простая и наглядная графическая схема.

73) Для начала любой работы по совершенствованию потоком создания ценности критически важна следующая информация:

1. состояние производственных мощностей
2. требования потребителя
3. возможности поставщика
4. состояние системы управления производством

74) Ценность для потребителя определяется как:

1. стоимость
2. доставка
3. надежность
4. реакция на требования
5. все из перечисленного

75) Муда это:

1. Создание добавляющей ценности
2. Время на переналадку оборудования
3. Встраивание контроля качества
4. Потери
5. Выравнивание производства

76) Отметьте виды потерь:

1. Ремонт
 - оборудования
2. Перепроизводство
3. Ожидание
4. Уборка рабочей зоны
5. Лишняя траектория
6. Лишние движения
7. Избыток запасов
8. Переналадка оборудования
9. Лишние этапы обработки
10. Исправление и брак

77) Этот вид потерь появляется при задержке изделия на предыдущем этапе обработки, при простое или поломке оборудования

1. Ненужная транспортировка

2. Перепроизводство
3. Ожидание
4. Лишний этап обработки

78) Что из перечисленного не является одним из семи видов потерь?

1. перепроизводство
2. транспортировка материалов
3. ожидание
4. избыточная производительность оборудования

79) Каким японским термином в Бережливом производственазываютнеравномерность выполнения работ?

1. Муда
2. Мура
3. Мури
4. Андон

80) _____ - средство информирования, с помощью которого дается разрешение или указание на производство или изъятие (передачу) изделий в вытягивающей системе

1. Кайдзен
2. Канбан
3. Андон
4. SMED

81) ___ - это система планирования материально-технического снабжения,предусматривающая полную синхронизацию с производственным процессом

1. Программа «Пять нулей»
2. Кружки качества
3. Система 5S
4. Система «Канбан»
5. Система «Just-in-Time»

82) Какая из техник оказывает максимальное влияние на время переналадки?

1. Непрерывный поток
2. Стандартизация
3. SMED
4. 5S

83) Время на переналадку оборудования - это...

1. полезное производственное время
2. потери
3. частично полезное рабочее время и частично потери

84) Какой термин обозначает «защита от дурака» или «предотвращение ошибок»

1. Андон
2. Муда
3. Дзидока
4. Пока-ёка

85) Какой инструмент применяется для определения потерь и действий, не добавляющих ценность?

1. Диаграмма причинно-следственных связей
2. Картирование процесса
3. Диаграмма Парето
4. FMEA

86) На каком принципе основана диаграмма Парето?

1. Принцип минимизации затрат
2. Принцип 80/20
3. Принцип увеличения производительности
4. Принцип непрерывного совершенствования

87) Что отображает диаграмма Исикавы?

1. Причины возникновения проблемы
2. Возможные пути решения проблемы
3. Ответственных за возникновение проблемы
4. Затраты на ликвидацию последствий проблемы

88) Что является моделью непрерывного улучшения качества?

1. цикл PDCA
2. цикл процесса
3. производственный цикл
4. ничего из перечисленного

89) TPM - всеобщее обслуживание оборудования это...

1. обслуживание оборудования механиком, сотрудником и энергетиком
2. обслуживание, обеспечивающее его наивысшую эффективность в течении всегожизненного цикла с участием всего персонала
3. обслуживание оборудования всей производственной бригадой, в которой состоит оператор, работающий на этом оборудовании

90) Увеличение каких затрат приведет к общему снижению затрат?

1. транспортные расходы
2. предупреждающие затраты
3. затраты на оплату труда

91) Какие затраты относятся к внутренним затратам на дефект

1. Отходы и переделки, возникшие по вине поставщиков
2. Обучение вопросам качества
3. Переделки и ремонт
4. Проверки и испытания

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Основные издания:

1. Староверова К. О. Основы бережливого производства: Учебное пособие для СПО. Курс с экзаменом. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт.
<https://urait.ru/bcode/531211>

Приложение 6.22.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по учебной дисциплине

СГ.07 Основы философии

2024

357

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ....
2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ
МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ.....
3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ
ИСТОЧНИКОВ.....

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения дисциплины СГ. 07 Основы философии по специальности специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Учебная дисциплина СГ.07 Основы философии обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания, также сформированность части общих компетенций:

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

2. Структура контрольно-измерительных материалов для зачета

Задания для зачета представляют собой общие вопросы и вопросы и тематические тесты.

2.1. Вопросы для дифференцированного зачета

1. Понятие философии.
2. Функции философии.
3. Философия Древнего Китая и Индии
4. Античная философия
5. Философия Средневековья
6. Философия Возрождения и Нового времени
7. Немецкая классическая философия
8. Западноевропейский иррационализм
9. Развитие русской философии
10. Современная философия
11. Онтология
12. Гносеология
13. Философская антропология
14. Социальная философия
15. Аксиология
16. Этика
17. Философия культуры
18. Философия науки
19. Глобальные проблемы цивилизации
20. Философские концепции русского космизма.
21. Современные проблемы экологии, пути их решения.
22. Проблема внеземной жизни.
23. Основной вопрос философии: его место в философском освоении действительности, философские методы.
24. Философия в системе культуры: функции, философия и наука, философия и социальная практическая деятельность людей.
25. Проблемы философии.
26. Роль философии в жизни современного общества.

2.2. Тематические тестовые задания для дифференцированного зачета

2.2.1. «Основные понятия и предмет философии»

Вариант 1

1. Выберите правильный ответ. Форма мировоззрения, основанная на эмоционально-образном и фантастическом отношении к миру

- А) Мифология.
- Б) Религия.
- В) Философия.
- Г) Обыденное мировоззрение.

2. Выберите правильный ответ. В переводе с греческого «философия» означает

- А) Стремление к совершенству.
- Б) Наука мудрости.
- В) Любовь к мудрости.
- Г) Учение о законах развития.

3. Соотнесите раздел философии и его характеристику:

1	Онтология	А	Учение о ценностях
2	Философская антропология	Б	Теория познания
3	Аксиология	В	Учение о человеке
		Г	Учение о законах развития общества
		Д	Учение о бытии

4. Соотнесите функцию философии и ее характеристику:

1	Гуманистическая	А	Систематизирует и обобщает данные всех наук
2	Критическая	Б	Предугадывает тенденции развития научного знания и социальных изменений
3	Мировоззренческая	В	Знакомит человека с высшими достижениями мировой интеллектуальной культуры
		Г	Рассматривает мир через призму человека и его целей, обосновывает его самооценку, его права и свободы
		Д	Подвергает критике устаревшие взгляды, нормы, учения
		Е	Вырабатывает общие принципы и способы теоретического и практического освоения действительности
		Ж	Служит теоретическим основанием мировоззрения
		З	Дает оценку миру и человеку, обосновывает значимость духовных ценностей

5. Продолжите и объясните. Для религиозного мировоззрения характерны следующие особенности...

Вариант 2

1. Выберите правильный ответ. Форма мировоззрения, основанная на вере в сверхъестественное
А) Мифология. Б) Религия. В) Философия. Г) Обыденное мировоззрение.

2. Соотнесите тип мировоззрения и его основные черты

1	Мифологическое	А	Слитность
2	Религиозное	Б	Логичность
3	Философское	В	Эмоциональность
		Г	Вера в сверхъестественное
		Д	Догматизм
		Е	Обобщенность
		Ж	Очеловечивание природы
		З	Моральная направленность
		И	Системность

3. Соотнесите функцию философии и ее характеристику:

1	Аксиологическая	А	Систематизирует и обобщает данные всех наук
2	Методологическая	Б	Предугадывает тенденции развития научного знания и социальных изменений
3	Общекультурная	В	Знакомит человека с высшими достижениями мировой интеллектуальной культуры
		Г	Рассматривает мир через призму человека и его целей, обосновывает его самоценность, его права и свободы
		Д	Подвергает критике устаревшие взгляды, нормы, учения
		Е	Вырабатывает общие принципы и способы теоретического и практического освоения действительности
		Ж	Служит теоретическим основанием мировоззрения
		З	Дает оценку миру и человеку, обосновывает значимость духовных ценностей

4. Соотнесите раздел философии и его характеристику:

1	Аксиология	А	Учение о ценностях
2	Гносеология	Б	Теория познания
3	Социальная философия	В	Учение о человеке
		Г	Учение о законах развития общества
		Д	Учение о бытии

5. Дайте определение. Мировоззрение – это...

Вариант 3

1. Выберите правильный ответ. Системно-теоретическое мировоззрение, для которого характерны логичность и последовательность, системность, высокая степень обобщения

- А) Мифология.
- Б) Религия.
- В) Философия.
- Г) Обыденное мировоззрение.

2. Выберите правильный ответ. Впервые назвал себя философом...

- А) Платон.
- Б) Аристотель.
- В) Фалес.
- Г) Пифагор.

3. Соотнесите раздел философии и его характеристику:

1	Гносеология	А	Учение о ценностях
2	Философская антропология	Б	Теория познания
3	Аксиология	В	Учение о человеке
		Г	Учение о законах развития общества
		Д	Учение о бытии

4. Соотнесите функцию философии и ее характеристику:

1	Интегрирующая	А	Систематизирует и обобщает данные всех наук
2	Прогностическая	Б	Предугадывает тенденции развития научного знания и социальных изменений
3	Аксиологическая	В	Знакомит человека с высшими достижениями мировой интеллектуальной культуры
		Г	Рассматривает мир через призму человека и его целей, обосновывает его самоценность, его права и свободы
		Д	Подвергает критике устаревшие взгляды, нормы, учения
		Е	Вырабатывает общие принципы и способы теоретического и практического освоения действительности
		Ж	Служит теоретическим основанием мировоззрения
		З	Дает оценку миру и человеку, обосновывает значимость духовных ценностей

5. Продолжите и объясните. Для мифологического мировоззрения характерны следующие особенности...

Тест «Основные понятия и предмет философии».

Ключи

1 вариант	2 вариант	3 вариант
1 – А	1 – Б	1 – В
2 – В	2 – 1-А, В, Ж, 2-Г, Д, 3, 3-Б, Е, И	2 – Г
3 – 1-Д, 2-В, 3-А	3 – 1-З, 2-Е, 3-В	3 – 1-Б, 2-В, 3-А
4 – 1-Г, 2-Д, 3-Ж	4 – 1-А, 2-Б, 3-Г	4 – 1-А, 2-Б, 3-З
5 – догматизм, вера в сверхъестественное, иерархия, моральная система	5 – мировоззрение – это совокупность взглядов на мир и место в нем человека	5 – слитность, очеловечивание природы, эмоциональность

Критерии оценки:

Отметка	Оценка	Кол-во правильных ответов
«5»	«отлично»	11
«4»	«хорошо»	9-10
«3»	«удовлетворительно»	8-7
«2»	«неудовлетворительно»	Менее 7

2.2.2. «Философия Древнего мира и средневековая философия»

Вариант 1

1. Соотнесите название школы индийской философии и ее характеристику:

1	Йога	А	Чтобы избежать страдание, нужно принимать действительность такой, какая она есть
2	Локаята	Б	Предлагает тщательно изучать текст «Вед», так как в них уже есть ответы на все вопросы
3	Джайнизм	В	Душа стремится к благу, а тело – к греху
		Г	Включает в себя систему физических и духовных упражнений, целью которых является избавление от страданий
		Д	Отрицает законы кармы, сансары и существование жизни после смерти
		Е	Видит освобождение души от страданий в просветлении и достижении нирваны

2. Соотнесите философскую категорию и ее определение:

1	Ли	А	Путь, судьба
2	Жень	Б	Ритуал, порядок, вежливость
3	Инь-ян	В	Противоположные начала
4	Дао	Г	Человечность

3. Соотнесите разновидность и конкретную школу:

1	Ортодоксальные школы	А	Вайшешика
2	Неортодоксальные школы	Б	Буддизм
		В	Джайнизм
		Г	Йога

4. Продолжите. Основной книгой конфуцианства является...

5. Назовите основные положения даосизма и его основателя.

Вариант 2

1. Соотнесите разновидность и конкретную школу:

1	Ортодоксальные школы	А	Веданта
2	Неортодоксальные школы	Б	Локаята
		В	Джайнизм
		Г	Йога

2. Соотнесите название школы индийской философии и ее характеристику:

1	Веданта	А	Чтобы избежать страдание, нужно принимать действительность такой, какая она есть
2	Буддизм	Б	Предлагает тщательно изучать текст «Вед», так как в них уже есть ответы на все вопросы
3	Вайшешика	В	Душа стремиться к благу, а тело – к греху
		Г	Включает в себя систему физических и духовных упражнений, целью которых является избавление от страданий
		Д	Отрицает законы кармы, сансары и существование жизни после смерти
		Е	Видит освобождение души от страданий в просветлении и достижении нирваны

3. Соотнесите философскую категорию и ее определение:

1	Сансара	А	Закон воздаяния
2	Карма	Б	Непричинение вреда живому
3	Ахимса	В	Учение о переселении души из тела в тело

4. Продолжите. Основной книгой даосизма является...

5. Назовите основные положения конфуцианства и его основателя.

Тест «Философия Древнего мира и средневековая философия»

Ключи

1 вариант	2 вариант
1 – 1-Г, 2-Д, 3-В	1 – 1-А, Г, 2-Б, В
2 – 1-Б, 2-Г, 3-В, 4-А	2 – 1-Б, 2-Е, 3-А
3 – 1-А, Г, 2-Б, В	3 – 1-В, 2-А, 3-Б
4 – Лунь-юй	4 – Дао дэ дзин
5 – Лао Цзы, основные положения даосизма	5 – Кун Фу-цзы, основные идеи конфуцианства

Критерии оценки:

Отметка	Оценка	Кол-во правильных ответов
«5»	«отлично»	11
«4»	«хорошо»	9-10
«3»	«удовлетворительно»	8-7
«2»	«неудовлетворительно»	Менее 7

2.2.3. «Философия Древнего мира и средневековая философия»

Вариант 1

1. Выберите правильные ответы. К особенностям философии Возрождения относятся:

- А) теоцентризм
- Б) гуманизм
- В) креационизм
- Г) антропоцентризм
- Д) магия

2. Соотнесите направление философии Возрождения и представителей:

1	Натурфилософия	А	М. Монтень
2	Политическая философия	Б	Т. Мор
		В	Н. Кузанский
		Г	Э. Роттердамский
		Д	Г. Галилей
		Е	Н. Макиавелли

3. Выберите правильный ответ. Эпоха Возрождения начинается с...

- А) XIV века
- Б) XV века
- В) XVI века
- Г) XVII века

4. Продолжите. Слова «точно известно, что ничего точно не известно» принадлежат...

5. Дайте определение и назовите основателя эмпиризма.

Вариант 2

1. Выберите правильные ответы. К особенностям философии Возрождения относятся:

- А) эстетизм
- Б) психологизм
- В) креационизм
- Г) антропоморфность
- Д) свободомыслие

2. Соотнесите философа и направление философии Возрождения:

1	Натурфилософия	А	М. Монтень
2	Скептицизм	Б	Т. Мор
		В	Н. Кузанский
		Г	Э. Роттердамский
		Д	Г. Галилей

3. Выберите правильный ответ. Эпоха Нового времени начинается с...

- А) XV века
- Б) XVI века
- В) XVII века
- Г) XVIII века

4. Продолжите. Слова «знание - сила» принадлежат...

5. Дайте определение и назовите основателя рационализма.

Тест «Философия Возрождения и Нового времени»

Ключи

1 вариант	2 вариант
1 – Б, Г	1 – А, Д
2 – 1-В, Д, 2-Б, Е	2 – 1-В, Д, 2-А, Г
3 – А	3 – А
4 – М. Монтень	4 – Ф. Бэкон
5 – Эмпиризм – это опора на опыт.	5 – Рационализм – это опора на разум.
Основатель – Ф. Бэкон	Основатель – Рене Декарт

Критерии оценки:

Отметка	Оценка	Кол-во правильных ответов
«5»	«отлично»	6
«4»	«хорошо»	5
«3»	«удовлетворительно»	4
«2»	«неудовлетворительно»	Менее 4

Вопросы по теме : Методы философии.

1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века.
2. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).
3. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный и др.
4. Строение философии и ее основные направления.

Вопросы по теме: Этическая и социальная философия

1. В чем заключается общезначимость этики?
2. Как вы понимаете понятие преодоления страданий как высшей цели?
3. Что такое религиозная этика?
4. Как связаны между собой свобода и ответственность?
5. Как связаны между собой насилие и активное непротивление злу?
6. Как этические проблемы связаны с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий? Приведите примеры.
7. Каково влияние природы на общество?
8. Дайте определение социальной структуры общества.
9. Какие типы общества вам известны?
10. Назовите формы развития общества. Расшифруйте понятия: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие.
11. Дайте краткую характеристику глобальных проблем современности.
12. Что такое глобальный экологический кризис?

Вопросы по теме: Место философии в духовной культуре и ее значение

1. Каково место философии в духовной культуре общества?
2. В чем заключается сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии?
3. Чем занимается философия науки?
4. Каких вы знаете ученых, которые были одновременно философами?
5. В каком смысле можно говорить о художнике-философе?
6. Какова структура философского творчества?
7. Как связана философия с представлением о целостной гармонически развитой личности?
8. Определите типы философствования.
9. Как связаны философия и мировоззрение?
10. Как связаны философия и смысл жизни?
11. В чем специфика отношения к философии современного человека?
12. Каково значение философии для становления целостной гармонически развитой личности?
13. Какова роль философии в современном мире?

3. Информационное обеспечение обучения

Основные электронные издания:

Иоселиани А. Д. Основы философии: Учебник и практикум для СПО. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/osnovy-filosofii-441810#page/1>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по учебной дисциплине

СГ.08 Химия

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ....
2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ
МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ.....
3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ
ИСТОЧНИКОВ.....

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ХИМИЯ

Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Химия.

Содержание современного курса химии тесно связано не только с задачей получения фундаментального естественно - научного образования, но и с задачей формирования представлений о химии как о необходимой для каждого человека, составляющей. Важной частью общей культуры является широкий набор знаний, которые человек активно использует в быту, в профессиональной деятельности, на протяжении всей жизни. Умение применять полученные теоретические знания на практике может служить критерием оценки уровня культурного развития человека. Поэтому одним из традиционных направлений в преподавании химии является освещение вопросов прикладной направленности. Прикладная направленность химии осуществляется с целью повышения качества химического образования обучающихся, применения их химических знаний к решению задач повседневной практики и в профессиональной деятельности.

В соответствии с учебным планом, дисциплина СГ.08 Химия изучается в течение одного семестра. Формой промежуточной аттестации является экзамен.

КИМ разработаны в соответствии ФГОС СПО для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по специальности 19. 02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья следующими умениями, знаниями:

уметь:

- ✓ применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- ✓ использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- ✓ описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- ✓ проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- ✓ использовать лабораторную посуду и оборудование;
- ✓ выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- ✓ проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- ✓ выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- ✓ соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

знать:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ✓ основные понятия и законы химии;
- ✓ теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- ✓ понятие химической кинетики и катализа;
- ✓ классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- ✓ обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- ✓ окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- ✓ гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

- ✓ тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- ✓ характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- ✓ свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- ✓ дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- ✓ свойства растворов и поверхностных явлений;
- ✓ основы аналитической химии;
- ✓ основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- ✓ назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- ✓ методы и технику выполнения химических наблюдательных анализов;
- ✓ приемы безопасной работы в химической лаборатории

езультаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

<p align="center">Результаты обучения (умения, знания)</p>	<p align="center">Основные показатели оценки результатов</p>
<p>У.1. Применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;</p> <p>У.2 Использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологических процессов;</p> <p>У.3 Описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства пищевых продуктов;</p> <p>У.4 Проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций;</p> <p>У.5 Использовать химическую посуду и оборудование;</p> <p>У.6 Выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и оборудование;</p> <p>У.7 Проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;</p> <p>У.8 Выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;</p> <p>У.9 Соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.</p>	<p>Обоснованное применение законов химии в профессиональной деятельности;</p> <p>- Способность оптимизировать технологические процессы, основываясь на свойствах веществ, дисперсных и коллоидных систем;</p> <p>Способность представить химизм процесса производства пищевых продуктов с помощью уравнений реакций;</p> <p>- Достоверный результат расчета;</p> <p>- Использование химической посуды и оборудования по назначению;</p> <p>- Обоснованный выбор метода проведения химического анализа;</p> <p>- Способность выполнить качественный анализ;</p> <p>- Способность провести количественный анализ с получением достоверного результата;</p> <p>- Умение соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;</p>
<p>З.1 Основные понятия и законы химии;</p> <p>З.2 Теоретические основы органической, физической и коллоидной химии;</p> <p>З.3 Понятия химической кинетики и катализа;</p> <p>З.4 Классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</p>	<p>– Знание основных понятий и законов химии</p> <p>– Знание основ органической, физической и коллоидной химии;</p> <p>– Знание сущности химической кинетики и катализа, в т.ч. факторов на него влияющих;</p> <p>- Знание различных вариантов классификации химических реакций;</p>

<p>3.5 Обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов;</p>	<p>- Знание сущности химического равновесия и условий его смещения;</p>
<p>3.6 Окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</p>	
<p>3.7 Гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p>	<p>- Знание сущности окислительно-восстановительных и обменных процессов;</p> <p>- Знание сущности процесса гидролиза и факторов на него влияющих;</p>
<p>3.8 Тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;</p>	
<p>3.9 Характеристики различных классов органических соединений, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p>	<p>- Знание основных понятий и законов термохимии;</p>
<p>3.10 Свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p>	
<p>3.11 Дисперсные и коллоидные системы пищевых производств;</p>	<p>- Знание общей характеристики и особенностей органических соединений, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p>
<p>3.12. Роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p>	<p>- Знание свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p>
<p>3.13 Основы аналитической химии;</p>	
<p>3.14 Основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p>	<p>- Знание дисперсных и коллоидных систем пищевых производств;</p> <p>- Знание сущности поверхностных явлений и их роли в природных и технологических процессах;</p>
<p>3.15 Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p>	
<p>3.16 Методы и технику выполнения химических анализов;</p>	<p>- Знание основ аналитической химии;</p>
<p>3.17 Приемы безопасной работы в химической лаборатории.</p>	<p>- Знание основных приемов и методов количественного и физико-химического анализа;</p> <p>- Знание назначений и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>- Знание методов и техники выполнения химических анализов;</p> <p>- Знание приёмов безопасной работы в химической лаборатории.</p>

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка умений решать расчетные задачи

Оценка «5»:

- в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Оценка «4»:

- в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Оценка «3»:

- в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

Оценка «2»:

- имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении.

СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Структура и перечень КИМ для экзамена

Вопросы и задания	Код
сновные понятия и законы химии.	3.1, У.1
бщая характеристика агрегатных состояний вещества.	3.2
азообразное состояние вещества. Идеальные газы. Газовые законы.	
идкое состояние вещества. Свойства жидкостей.	3.2, 3.1
вёрдое состояние вещества. Кристаллические и аморфные тела. Типы кристаллических решёток.	
епловые эффекты химических реакций. Закон Гесса. Следствия из закона Гесса.	3.2
бщая характеристика растворов. Процесс растворения. Коэффициент растворимости.	3.2
пособы выражения состава растворов. Концентрации растворов, доли растворённого вещества. Теплота растворения.	3.8
войства разбавленных молекулярных растворов. Диффузия, осмос, давление насыщенного пара, температура кипения и замерзания.	
Теория электролитической диссоциации. Константа диссоциации. Реакции ионного обмена.	3.2
Степень диссоциации. Классификация электролитов по степени диссоциации.	3.2, У.4
Классификация химических реакций и закономерности их протекания. Скорость химических реакций. Факторы, влияющие на скорость.	
Виды катализа. Свойства катализатора и его активность.	3.2
Ферментативный катализ. Классификация ферментов.	
Обратимость химических реакций. Химическое равновесие и условия его смещения.	
Поверхностные явления. Адсорбция и её виды. Влияние различных факторов на адсорбцию.	3.6, 3.7, У.7
Очистка коллоидных растворов.	3.7
	3.4
оптические и молекулярно-кинетические свойства коллоидных систем.	
	3.3
стойчивость коллоидных систем. Коагуляция коллоидных зелей.	
	3.3
Суспензии, эмульсии, пены, аэрозоли: свойства, применение	3.3
Жиры: классификация, свойства, применение	3.5
Белки: особенности строения, свойства, биологическая роль для организма	3.12
Углеводы: классификация, свойства, применение.	
Полимеры: классификация, свойства, применение.	3.2, 3.10, 3
	14, У 2, У 6

	3.2, 3.10, 311, 3 14, У 2, У 6
	3.2, 3.10, 3 2, У 6
	3.2, 3.10, 3 14, У 2
	3.9, У.3 3.9, У.3
	3.9, У.3
	3.9, У.3

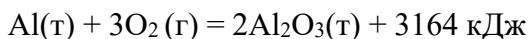
2.2 Структура и перечень расчетных заданий для экзамена

Вопросы и задания

Типовые практические задания:

Объем углекислого газа при нормальных условиях равен 10 л. Определите объем его (в м³) при t⁰=27⁰С и p=105000 Па.

Составьте термохимическое уравнение горения алюминия



Сколько теплоты выделится при сгорании 5,4 г алюминия?

Растворимость Ba(NO₃)₂ при 100⁰С равна 34,2 г. Определите массовую долю вещества в % в насыщенном растворе.

Рассчитайте нормальную концентрацию раствора азотной кислоты с массовой долей 30% и плотностью 1,180 г/мл.

Назовите вещества: хлороводород, хлорид калия, кислород, этанол. Чем отличаются эти вещества по своему строению и видам связи?

При восстановлении железа из 100 г оксида железа (III) алюминием выделилось 476,0 кДж. Определите тепловой эффект реакции.

Напишите уравнение ступенчатой диссоциации KН₂РO₄, K₂НРO₄.

Напишите уравнения гидролиза следующих солей: Na₂CO₃, NH₄Cl.

Напишите уравнение ступенчатой диссоциации Na₃PO₄, Al₂(SO₄)₃.

Запишите уравнение ступенчатой диссоциации Na₃PO₄, Al₂(SO₄)₃.

Рассчитайте концентрацию ионов водорода в растворе, pH которого равен 10.

При нитровании глицерина массой 27,6 г получили тринитроглицерин массой 60 г. Определите массовую долю выхода тринитроглицерина от теоретического.

В какую сторону смещается химическое равновесие при повышении температуры в системе? Ответ пояснить.

S

O

Вычислите среднюю скорость реакции $A + B = 2C$, если начальная концентрация

вещества А равна 0,22 моль/л, а через 10с – 0,125 моль/л. Как изменилась за это время концентрация вещества В?

Во сколько раз увеличиться скорость реакции при повышении температуры от 150 до 180 раз?

Какую массу серной кислоты можно получить из 16т руды, содержащей 16% дисульфида железа FeS_2 ?

Сколько тонн 98%-ного раствора серной кислоты можно получить из 2,4 т пирита? предельная влажность образца каменного угля, если масса навески до высушивания равна 3,4425г, после высушивания 3,3210г.

200 г раствора, содержащего 24% нитрата калия, добавили 800 мл воды. Определите массовую долю (в процентах) нитрата калия в полученном растворе.

раствору, содержащему 12,6 г азотной кислоты, добавили раствор, содержащий 7,2 г гидроксида натрия. Сколько соли при этом образуется? Какое вещество останется в избытке? Какова его масса?

К 500 мл 0,5М раствора гидроксида калия прилили раствор хлорида меди (II). Вычислите массу и количество вещества образовавшегося осадка.

Сколько граммов щавелевой кислоты нужно взять для приготовления 100 мл 0,1н раствора?

Осуществите цепочку превращений

Оксид углерода(IV) → крахмал → глюкоза → этанол → бромэтан

Из 1,9298г торфа после прокаливании до постоянной массы получено 0,0015г золы.

Какова зольность образца?

з навески 5,9120г $AgNO_3$ приготовлено 500 мл раствора. Каков титр этого раствора?

Перечень

экзаменационных билетов по дисциплине ОГСЭ.08 Химия

для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

БИЛЕТ № 1

Предмет физической химии. Её значение. Краткий очерк истории развития физической химии. Разделы физической химии. Методы исследования.

Крахмал, нахождение в природе, свойства, применение крахмала.

Решите задачу: Газ находится в баллоне при температуре 288 К и под давлением $1,8 \cdot 10^6$ Па. При какой температуре давление газа станет равным $1,5 \cdot 10^6$ Па. Объем баллона считать постоянным.

БИЛЕТ № 2

Распределение электронов по энергетическим уровням в атомах химических элементов малых и больших периодов. s-, p-, d-, f-электроны.

Белки как биополимеры, биологические функции белков.

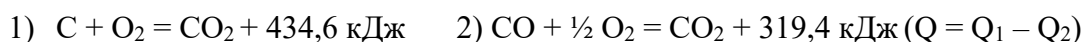
Проведите реакцию гидролиза крахмала и докажете образования данного продукта реакции.

БИЛЕТ № 3

Классификация химических реакций в неорганической химии.

Энергетическая связь между классами неорганических соединений.

Вычислите тепловой эффект реакции $C + \frac{1}{2} O_2 = CO + Q$, если данную реакцию можно разделить на два этапа:

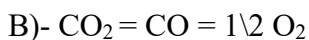
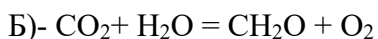
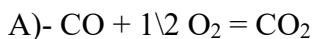


БИЛЕТ №4

Типы химической связи в органической и неорганической химии.

Жиры: классификация по происхождению, состав, свойства.

Оцените возможность протекания и направления следующих реакций



БИЛЕТ № 5

Химическое равновесие и условия его смещения: изменение концентрации реагирующих веществ, температуры, давления.

редельные одноосновные карбоновые кислоты: общая формула физические и химические свойства на примере уксусной кислоты.

пределите объем углекислого газа, образовавшегося при взаимодействии 36 г уксусной кислоты с карбонатом калия.

БИЛЕТ № 6

корость химических реакций. Зависимость скорости от природы, концентрации реагирующих веществ, температуры, катализатора.

ксиды, классификация, химические свойства оксидов

кие из перечисленных реакций являются обратимыми, а какие –нет. Назовите признаки обратимых реакций.

1. $2Al + 6 HCl = 2AlCl_3 + 3H_2$
2. $BaCl_2 + H_2SO_4 = BaSO_4 + 2HCl$
3. $NaCl + AgNO_3 = AgCl + NaNO_3$
4. $CaO + 2HCl = CaCl_2 + H_2O$
5. $KNO_3 + H_2SO_4 = K_2SO_4 + 2HNO_3$

БИЛЕТ № 7

сновные положения теории химического строения веществ А.М. Бутлерова. Химическое строение как порядок соединения и взаимного влияния атомов в молекулах.

реакции ионного типа. Условия их необратимости.

проведите реакции, характерные для уксусной кислоты.

БИЛЕТ № 8

зомерия органических соединений и ее виды.

ажнейшие классы неорганических соединений.

спытать растворы трех солей индикатором и объяснить результаты: Na_2CO_3 , $ZnCl_2$, $NaCl$.

БИЛЕТ № 9

сновные понятия и законы органической, физической, коллоидной и аналитической химии. Вещество. Атом. Молекула. Химический элемент. Аллотропия. Простые и сложные вещества. Качественный и количественный состав веществ. Химические знаки и формулы. Относительные атомная и молекулярная массы. Количество вещества.

ндикаторы и их применение в пищевой промышленности.

пределите молекулярную формулу газообразного органического вещества или при его сгорании получилось 44 г CO_2 и 18 г воды. $DH_2=21$.

БИЛЕТ № 10

сновные законы химии. Стехиометрия. Закон сохранения массы веществ. Закон постоянства состава веществ молекулярной структуры. Закон Авогадро и следствия из него.

редельные одноатомные спирты, их строение, свойства. Получение и применение этилового спирта.

ычислите давление насыщенного пара при 40 °С над 4%-м водным раствором глюкозы $C_6H_{12}O_6$.

БИЛЕТ № 11

чение о периодичности. Периодический закон Д.И. Менделеева. Открытие Д.И. Менделеевым Периодического закона. Периодический закон в формулировке Д.И. Менделеева. Предельные углеводороды: общая формула, основные представители, химические свойства.

войства коллоидных систем в пищевых продуктах. Белки, как коллоиды.

ано теоретическое уравнение горения ацетилена: $2C_2H_2 + 5O_2 = 4CO_2 + 2H_2O + 26Q_{10}$ кДж.

Сколько теплоты выделится при сгорании ацетилена массой 5,2 г?

БИЛЕТ № 12

ериодическая таблица химических элементов – графическое отображение периодического закона. Структура периодической таблицы: периоды (малые и большие), группы (главная и побочная). Распределение электронов по энергетическим уровням, s-, p-, d-, f-электроны.

роцесс диссоциации. Степень диссоциации. Сила электролитов. Константа диссоциации. Сильные электролиты.

пределите массу сахара, содержащегося в 300 мл раствора при температуре 35⁰С, если его осмотическое давление равно 2845Па.

БИЛЕТ № 13

троение атома и периодический закон Д.И. Менделеева. Атом – сложная частица. Ядро (протоны и нейтроны) и электронная оболочка. Изотопы. Строение электронных оболочек атомов элементов малых периодов.

Дисперсные системы. Классификация дисперсных систем. Дисперсное состояние вещества. Состояние вещества на границе раздела фаз.

редельные одноосновные карбоновые кислоты, их строения и свойства на примере уксусной кислоты.

БИЛЕТ № 14

собенности строения электронных оболочек атомов элементов больших периодов (переходных элементов). Понятие об орбиталях. s-, p- и d-Орбитали. Электронные конфигурации атомов химических элементов. Современная формулировка периодического закона. Значение периодического закона и периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева для развития науки и понимания химической картины мира.

изико-химические методы анализа. Фотометрия. Хроматография Потенциометрия.

ычислите массу эфира, который образуется при взаимодействии этилового спирта массой 9,2 г с уксусной кислотой массой 7,5 г.

БИЛЕТ № 15

ислоты, их классификация и свойства на основе представлений об электролитической диссоциации.

еллюлоза, состав молекулы, физические и химические свойства, применение.

пределите массу уксусной кислоты, которая расходуется для синтеза уксусно-этилового эфира, если полученная масса 80 г составляет 80% от теоретически возможного.

БИЛЕТ № 16

снования, их классификация и свойства на основе представлений об электролитической диссоциации.

люкоза-представитель моносахаридов, химическое строение, физические и химические

свойства, применение.

какой объем ацетилена можно получить из карбида кальция массой 10 кг, массовая доля примесей в котором 15%.

БИЛЕТ № 17

Оли, их состав и названия. Состав солей на основе представлений об электролитической диссоциации.

рахмал, нахождение в природе, практическое значение, гидролиз крахмала.

Найти поверхностное натяжение раствора анилина, если с помощью сталагмометра получены следующие данные: число капель раствора – 42, плотность раствора – 1400 кг/м³, число капель воды – 18, плотность – 1000 кг/м³. Поверхностное натяжение воды – 71,96 · 10⁻³ Дж/м².

БИЛЕТ № 18

Основные направления химизации народного хозяйства страны.

Аминокислоты, их состав и химические свойства: взаимодействия с соляной кислотой, щелочами, друг с другом. Биологическое значение аминокислот.

Проведите реакции, характерные для муравьиной кислоты.

БИЛЕТ № 19

Оксиды. Классификация оксидов. Химические свойства оксидов.

Теоретические основы аналитической химии. Растворы и их характеристика. Основные закономерности химических реакций.

Составьте уравнения полной электролитической диссоциации следующих оснований: гидроксид натрия, гидроксид кальция, гидроксид алюминия, гидроксид меди.

БИЛЕТ № 20

Окислительно-восстановительные свойства серы и ее соединений.

Генетическая связь между классами органических соединений.

Проведите реакции, характерные для соляной кислоты.

БИЛЕТ № 21

Химическая кинетика и катализ. Скорость химических реакций. Факторы, влияющие на скорость химических реакций.

Белки как биополимеры. Свойства и биологические функции белков.

Рассчитайте степень диссоциации ($\alpha = n'/n$) где n' - число ионов в растворе, n - общее число молекул электролита, для раствора хлорида натрия, если общее число молекул 24×10^3 , а число ионов 12×10^3 ?

БИЛЕТ № 22

ролеолитическая теория кислот и оснований, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции Роль концентрации водородных ионов в пищевых процессах. Поверхностные явления в природных и технологических процессах. Роль и характеристика поверхностных явлений в природных и технологических процессах. Приведите реакции, характерные для глюкозы.

БИЛЕТ № 23

Причины многообразия органических и неорганических веществ.

Электродный потенциал. Диффузионный потенциал. Значение потенциалов в пищевой продукции. Окислительно-восстановительные потенциалы. Окислительно-восстановительные реакции в пищевых продуктах. Приведите следующие превращения: $S - SO_2 - SO_3 - H_2SO_4 - CaSO_4$.

БИЛЕТ № 24

Термодинамические величины. Внутренняя энергия и энтальпия. Энтальпия и энергия Гиббса. Классификация химических реакций.

Вычислите концентрацию йода водорода, если известно, что концентрация водорода 0,02 моль, концентрация йода 0,03 моль. Константа равновесия равна 0,028?

БИЛЕТ № 25

Стандартные термодинамические величины. Химико-термодинамические расчеты. Особенности растворов солей, кислот и оснований. Теория электролитической диссоциации.

Спытайте растворы солей индикаторами и объясните результаты: K_2SO_3 и $CaCl_2$.

БИЛЕТ № 26

Реакция среды в растворах солей. Гидролиз солей. Активная и общая кислотность растворов. Электрическая проводимость растворов. Методы определения электрической проводимости. Применение методов измерения проводимости, входящей в состав сырья и готовой пищевой продукции.

При помощи каких качественных реакций на анионы в среде можно обнаружить наличие следующих веществ, подтвердите ответ уравнениями реакций: гидроксид натрия, хлорид серебра, бромид калия, фторид кальция, сульфид меди, фосфат алюминия, нитрат калия

БИЛЕТ № 27

Роль концентрации водородных ионов в пищевых процессах. Принципы колориметрического определения pH в пищевых продуктах.

Точность и методы качественного анализа. Способы выполнения аналитических реакций. Качественные реакции и требования к ним. Химические реактивы.

Спытайте растворы солей индикаторами и объясните результаты: K_2SO_3 и $CaCl_2$.

БИЛЕТ № 28

Понятие о химическом равновесии. Закон действующих масс. Смещение химического равновесия. Равновесие в гетерогенных системах. Правило произведения растворимости.

Техника лабораторных работ качественного анализа. Правила работы в лаборатории аналитической химии. Ведение лабораторного журнала. Факторы, влияющие на образование осадков пищевых продуктов.

При приготовлении раствора соли Мора были слиты 10,1 мл насыщенного раствора соли

Мора, 2,55 мл концентрированной серной кислоты и 40 мл воды. Каков объем полученного раствора?

БИЛЕТ № 29

Классификация химических реакций в органической химии.

войства коллоидных систем в пищевых продуктах. Белки, как коллоиды.

Какова концентрация хлорид-ионов в растворе, полученном при сливании равных объемов растворов, содержащих 2×10^{-5} М хлорида натрия, $0,33 \times 10^{-4}$ М хлорида калия и $5,0 \times 10^{-6}$ М соляной кислоты?

БИЛЕТ № 30

Точность и методы количественного анализа. Аналитические весы. Правила обращения с весами.

Белки как биополимеры, биологические функции белков.

Проведите цветные реакции белков. Подтвердите ответы соответствующими уравнениями реакций.

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

3. Информационные ресурсы

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Тупикин Е. И. Химия: Учебник для СПО. В 2 частях. Ч. 2. Органическая химия. – 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт <https://biblio-online.ru/viewer/himiya-v-2-ch-chast-2-organicheskaya-himiya-437573#page/1>

Дополнительные источники

1. Лебедев Ю. А. Химия: Учебник для СПО. – 2-е изд., перераб. И доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт <https://biblio-online.ru/viewer/himiya-436520#page/1>
2. Лакиза Н. В., Неудачина Л. К. Пищевая химия: Учеб. пос. для СПО. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/pischevaya-himiya-438221#page/1>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по учебной дисциплине

СГ.09 Экологические основы природопользования

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЕ....**
- 2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ
МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ.....**
- 3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ
ИСТОЧНИКОВ.....**

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

Контрольно-измерительные материалы предназначены для проверки результатов освоения учебной дисциплины «Экологические основы природопользования» образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы элементы общих компетенций (ОК), включающими в себя способность:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

КИМ разработаны на основании ФГОС для специальности специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Структура контрольно-измерительных материалов для зачета

2.1. Теоретические вопросы к зачету

1. Структура и границы биосферы. Эволюция биосферы.
2. Связи организмов в экосистемах. Круговорот веществ и потоки энергии в экосистемах.
3. Биосфера, как область взаимодействия общества и природы.
4. Антропогенные воздействия на природу. Концепция устойчивого развития.
5. Экологический кризис, его признаки и пути выхода из него.
6. Классификация и сущность глобальных проблем человечества. Антропогенное загрязнение космического пространства.
7. Глобальные проблемы экологии («парниковый эффект», разрушение озонового слоя, «кислотные дожди» и др.): причины, гипотезы и пути их решения.
8. Региональные особенности природопользования в РФ. Специфические экологические проблемы европейской и азиатской частей России.
9. Национальная и экологическая безопасность России. Концепция перехода РФ к устойчивому развитию. Регионы ЧЭС и зоны бедствия на территории России.
10. Природные ресурсы и их роль в жизни и деятельности человека. Классификация природных ресурсов.
11. Земельные, пищевые ресурсы человечества и их проблемы.
12. Минерально-сырьевые (невозобновимые) природные ресурсы, их использование и деградация.
13. Лесные, земельные, водные ресурсы, их использование и деградация.
14. Плата за загрязнение окружающей среды, использование природных ресурсов и за размещение отходов.
15. Стратегия управления потреблением природных ресурсов с позиции устойчивого развития.
16. Понятие, виды и формы природопользования. Основные принципы природопользования.
17. Меры экономического стимулирования охраны окружающей среды и рационального природопользования.
18. Экоэкономика. Экологическая характеристика альтернативных источников энергии. Перспективы развития нетрадиционной энергетики на территории РФ.
19. Система мониторинга окружающей среды: виды, основные задачи, оценка и прогнозирование состояния окружающей среды.
20. Качество ОПС. Характеристика нормативов качества окружающей среды и допустимого воздействия на неё.
21. Понятие и виды экологической сертификации, её цель и задачи.
22. Экологическая экспертиза, её виды и место в реализации прав граждан на благоприятную окружающую среду.
23. Контроль состояния окружающей среды. Государственные органы, осуществляющие управление и контроль в сфере окружающей среды и природопользования и их функции.
24. Понятие об экологии человека как науке. Объект, предмет, цели и задачи экологии человека. Здоровье и факторы риска.
25. Экологическая напряженность и генофонд человека. Возможности адаптации организма к изменяющимся факторам среды.
26. Основные принципы международного сотрудничества в области окружающей среды и природопользования.
27. Международные экологические организации и конференции по охране окружающей среды. Охрана окружающей среды в развитых странах.
28. Причины и проблемы загрязнения окружающей природной среды.
29. Загрязнение окружающей среды и здоровье населения России.
30. Демографическая ситуация и экологические проблемы в мире и в России.
31. Продукты генной инженерии как факторы окружающей среды.
32. Экологические проблемы урбанизированных территорий.
33. Проблемы утилизации и хранения отходов производства и потребления.
34. Экологические кризисы в истории человечества. Пути выхода из современного экологического кризиса. Устойчивое развитие человечества.
35. Виды загрязнителей окружающей среды и их краткая характеристика.
36. Принципы охраны биосферы. Биотехнологии и их роль в охране окружающей среды.
37. Характеристика документов, принятых на конференции в Рио-де-Жанейро.

38. Экологическая сертификация: понятие, цель, виды. Объекты экологической сертификации. Органы по экологической сертификации.
39. Нормативы качества окружающей среды и их краткая характеристика.
40. Отходы производства и потребления: виды, транспортировка, утилизация.
41. Технические средства и методы защиты биосферы от антропогенного воздействия.
42. Экологический мониторинг, его виды и цели.
43. Экологический паспорт промышленного предприятия, его цель и разделы.
44. Принципы рационального использования природных ресурсов.
45. Международное сотрудничество в области окружающей среды и рационального природопользования.
46. Принципы экологической безопасности, экологическая маркировка и сертификация. Виды ответственности за экологические правонарушения.
47. Природоохранная деятельность на промышленных предприятиях. Виды наказания за экологические правонарушения.
48. Экологическая безопасность человека, биосферы и промышленных объектов в условиях техногенных чрезвычайных ситуаций.
49. Рециклинг, вторичные ресурсы. Процессы и аппараты для обеспечения экологической безопасности и ресурсосберегающих технологий.
50. Принципы экологического образования и просвещения.

2.2. Практические задания

1. Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов производственной деятельности.
2. Оценивание состояния экологии окружающей среды на производственном объекте.
3. Составление эколого-производственных характеристик предприятия.
4. Решение эколого-производственных ситуаций по проблемам взаимодействия общества и природы.
5. Характеризовать взаимодействие основных факторов в системе «общество - окружающая среда».

4 Условия выполнения заданий

4.1 Условия выполнения задания

- 1.1. Задание выполняется в учебной аудитории.
- 1.2. Используемое оборудование:
- компьютер
- 1.3. Соблюдение техники безопасности.

4.2 Инструкция по выполнению задания

- 2.1. Задание выполняется в два этапа:
- выполнение теоретических заданий
- выполнение практических заданий с использованием самоконтроля и их теоретическое обоснование;
- 2.2. Время выполнения задания – 60 минут

5 Критерии оценки

5.1. Оценка «зачтено» ставится, если обучающийся правильно прокомментировал и объяснил необходимые теоретические положения, выполнил практические задания, грамотно интерпретировал результаты эколого-производственных явлений и процессов, эффективно разрешил экологические ситуации и верно выбрал стратегию взаимодействия общества и природы.

Оценка «не зачтено» ставится, если обучающийся неправильно прокомментировал и объяснил необходимые теоретические положения, не выполнил практические задания, ошибочно интерпретировал результаты эколого-производственных явлений и процессов, не разрешил экологические ситуации и неверно выбрал стратегию взаимодействия общества и природы.

2.3 ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Выберите верный ответ:

1. Одним из основоположников экологии как науки о взаимоотношениях живых организмов и среды обитания является...
 - а) Ч. Дарвин
 - б) Э. Геккель

- в) М. Ломоносов
- г) К. Линней

2. Назовите страну, в которой находится единственная в Европе пустыня, сформировавшаяся под влиянием техногенных факторов (слишком большое поголовье скота на пастбищах)

- а) Испания
- б) Португалия
- в) Италия
- г) Россия

3. Укажите вид ответственности, который предусмотрен за несоблюдение стандартов, норм и иных нормативов качества охраны окружающей среды

- а) Административная
- б) Дисциплинарная
- в) Уголовная
- г) материальная

4. Количество вредного вещества в окружающей среде, которое за определенный промежуток времени не влияет на здоровье человека и не вызывает неблагоприятных последствий у его потомства, - это...

- а) ПДС
- б) ПДУ
- в) ПДК
- г) ПДВ

5. Глобальная экосистема, особая оболочка Земли, сфера распространения жизни – это...

- а) Литосфера
- б) Биосфера
- в) Атмосфера
- г) Гидросфера

6. Развитие общества, которое не ставит под угрозу способность будущих поколений удовлетворять свои потребности – основа _____ развития.

- а) Революционного
- б) Динамического
- в) Концепции устойчивого
- г) Потребительского

7. Рост благосостояния человечества в индивидуальную эпоху XIX – XX веков был основан на _____ на природных ресурсах.

- а) Сохранении возобновимых
- б) Быстром истощении невозобновимых
- в) Быстро истощении возобновимых
- г) Сохранении потенциально возобновимых

8. Особенностью опасных выбросов является их способность...

- а) Переходить в другие компоненты
- б) Быть нейтральными
- в) Самоизменяться
- г) Накапливаться в биосфере

9. Запасы нефти, угля, газа ограничены и являются _____ природными ресурсами.

- а) Относительно возобновимыми
- б) Нестоцинными
- в) Невозобновимыми
- г) Возобновимыми

10. Отходы, которые после соответствующей обработки могут быть использованы в производстве, называются _____ ресурсами.

- а) Вторичными
- б) Природными
- в) Энергетическими
- г) Третичными

11. Организация технологического процесса, когда отходы производства сведены к минимуму, называется.

- а) Устаревшей технологией
- б) Агротехнологией
- в) Малоотходным производством
- г) Нерациональным производством

12. Количество загрязняющего вещества за единицу времени, превышение которого опасно для здоровья человека, называют предельно допустимый...

- а) Выброс
- б) Сбор
- в) Разброс
- г) Газообмен

13. Загрязнителями атмосферы являются...

- а) Удобрения
- б) Фитонциды
- в) Соединения углерода
- г) Пестициды

14. Возросший дефицит пресной воды связан с ...

- а) Увеличением площадей орошаемых земель
- б) Ростом народонаселения
- в) Загрязнением водоёмов промышленными отходами
- г) Естественным загрязнением рек и озёр

15. Антарктида является природным объектом международного сотрудничества, который...

- а) Используется двумя государствами
- б) Контролирует Россия
- в) Находится в пользовании всех стран
- г) Находится в пользовании нескольких государств

16. Надзор за санитарным состоянием окружающей среды осуществляет...

- а) Федеральная служба России по гидрометеорологии
- б) Комитет по водному хозяйству
- в) Министерство здравоохранения и медицинской промышленности РФ
- г) Федеральная служба лесного хозяйства

17. Международные объекты окружающей природной среды...

- а) Принадлежат нескольким государствам
- б) Входят в юрисдикцию всех государств
- в) Являются собственностью природоохранных организаций
- г) Принадлежат одному государству

18. Для регистрации редких и исчезающих видов растений и животных создается _____ книга.

- а) Регистрационная
- б) Международная
- в) Красная
- г) Зелёная

19. Аэрофотосъемка относится к _____ методу мониторинга.

- а) Дистанционному
- б) Лабораторному
- в) Химическому
- г) Биологическому

20. Умышленное уничтожение или повреждение лесных массивов путем поджога относится к :

- а) Гражданско-правовой
- б) Административной
- в) Уголовной
- г) Социальной ответственности

21. Экологический паспорт предприятия является:

- а) Основным нормативно-техническим документом, имеющим данные об использовании ресурсов и воздействии предприятия на окружающую среду
- б) Перечнем природоохранных мероприятий предприятия
- в) Списочным составом работников
- г) Комплектом технической документации предприятия

Установите соответствия:

1. Найдите соответствия между возможными видами получения нетрадиционной энергии и регионами их размещения

- а) Солнечная
- б) Ветровая
- в) Приливов
- г) Геотермальная

- 1) Побережье Охотского моря
- 2) Побережье Северного Ледовитого океана
- 3) Полуостров Камчатка
- 4) Крым

2. Установите правильные соответствия между названиями специализированных учреждений Организации Объединенных Наций и содержанием их деятельности

- а) ЮНЕП
- б) ЮНЕСКО
- в) ВМО
- г) ВОЗ

- 1) Всемирная метеорологическая организация
- 2) Программа ООН по координации природоохранной деятельности и распространению экологических знаний
- 3) Учреждение ООН по вопросам образования, науки и культуры
- 4) Учреждение ООН по вопросам здравоохранения

3. Сопоставьте примеры загрязнений с их видами

- а) Химическое
- б) Механическое

- 1) Использование в 70-е г ДДТ(дуст)
- 2) Жевательная резинка прикрепленная к парте
- 3) Сжигание автомобильных покрышек
- 4) Использование этилированного бензина

- 5) Выброс автомобильных покрышек в канаву
- 6) Выпадение кислотных дождей
- 7) Несанкционированные свалки ТБО
- 8) Разлив нефти при аварии танкера в море

4. Соотнесите основные парниковые газы и их происхождение:

- а) Естественное
 - б) Антропогенное
-
- 1) Углекислый газ
 - 2) Оксид азота
 - 3) Метан
 - 4) Водяной пар
 - 5) Тропосферный озон
 - 6) Фреон

5. Соотнесите затраты общества от ВВП в области охраны окружающей среды по данным ООН

- а) 8-9% от ВВП
 - б) 4-5% от ВВП
-
- 1) Сохранить качество ОПС в современном состоянии
 - 2) Улучшить качество ОПС

6. Соотнесите источники выбросов диоксидов серы и оксидов азота

- а) Естественные
 - б) Антропогенные
-
- 1) Извержение вулканов
 - 2) Землетрясение
 - 3) ТЭС
 - 4) Черная и цветная металлургия
 - 5) Транспорт

7. Соотнесите указанные природные ресурсы согласно их классификации по скорости истощаемости:

- а) истощаемые
 - б) неисчерпаемые
-
- 1) Солнечная энергия
 - 2) Энергия ветра
 - 3) Растения
 - 4) Животные
 - 5) Полезные ископаемые
 - 6) Атмосферный воздух
 - 7) Пресная вода
 - 8) Почва

Дайте определение следующим терминам:

1. Устойчивое развитие - это....
2. Мониторинг - это....
3. Природные ресурсы - это ...
4. Альтернативная энергетика - это...
5. Экологическая безопасность - это...

Заполните схемы, таблицы и обоснуйте ответ:

1. Сокращение биологического разнообразия - одна из важнейших глобальных экологических проблем. Покажите ее взаимосвязи с другими глобальными проблемами человечества на схеме с указанием прямых и обратных связей (перечень экологических проблем можно продолжить). Сделайте выводы.

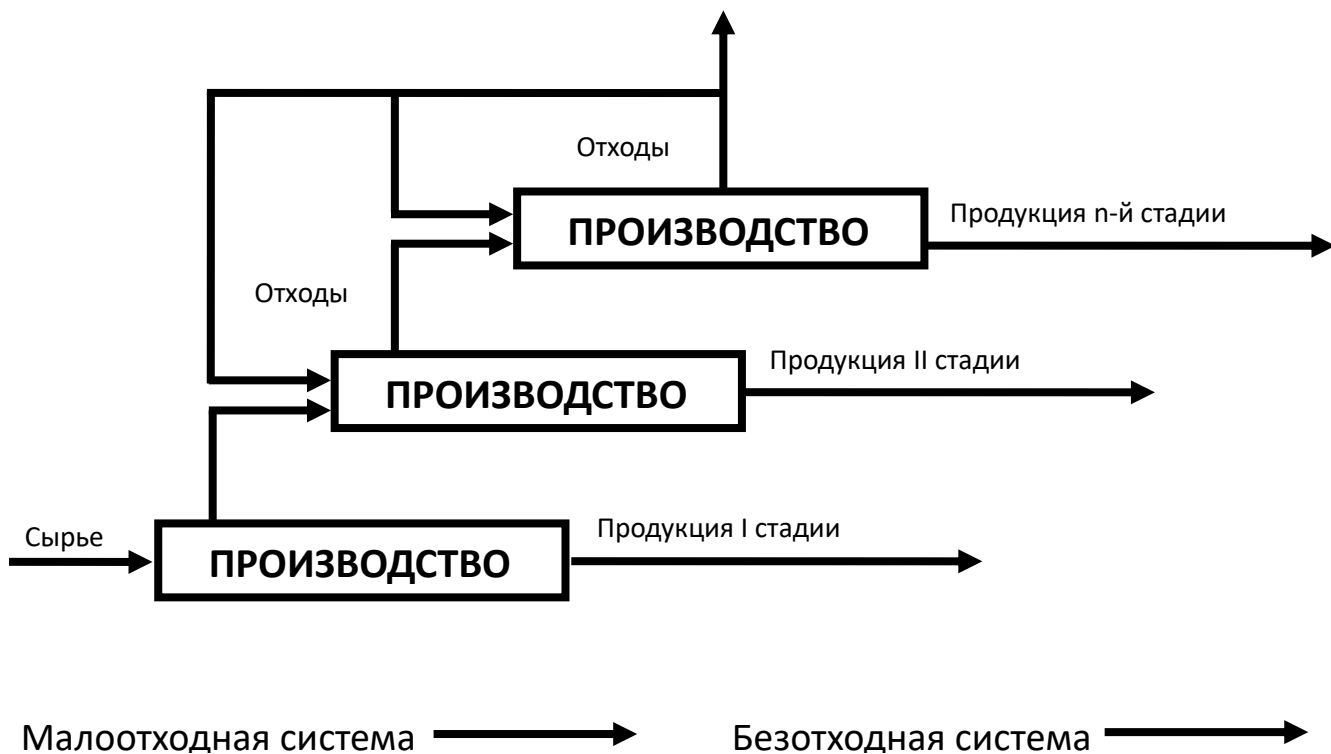


2. Заполните приведенную ниже таблицу, выявив специфические особенности проявления разных аспектов кризиса здоровья населения в странах с сокращением биологического разнообразия.

Аспекты кризиса здоровья населения мира	Развитые страны	Развивающиеся страны	Россия
Демографические			
Социально-экономические			
Медицинские			

Сделайте выводы.

3. Промышленные циклы должны быть аналогичными природным циклам. Расшифруйте смысл этого утверждения. Найдите сходные черты в некоторых промышленных циклах природным циклам.



4. Изучите схему и охарактеризуйте взаимодействие основных факторов в системе «общество - окружающая среда»



Назовите основные формы, виды и принципы природопользования.

Разрешите экологические ситуации и обоснуйте ответ:

Ситуация №1

Существующие проекты сероулавливающих установок позволяют превратить крупные города в источники производства серосодержащих соединений, например, серной кислоты. При утилизации 90% сернистого газа, выбрасываемого ныне в атмосферу, можно получать до 170-180 тонн серной кислоты в сутки во время отопительного сезона в расчете на город с пятисоттысячным населением. Какой природный принцип учтен в таких проектах? Какое значение для здоровья человека имеет реализация проектов?

Ситуация №2

Всего за несколько десятилетий середины XX в. в обиход было введено до 300-400 тыс. искусственных химических соединений, число которых превысило видовое разнообразие растительного мира. Б. Коммонер в книге «Замыкающийся круг» приводит такие данные. С 1946 по 1970 г. рост производства синтетических волокон составил 98%, ртути - 3900%, пластмасс - 1960%, азотных удобрений - 1050%, синтетических органических веществ - 950%, хлора - 600%, пестицидов - 390% при общем увеличении объема производства всего на 126%. Из приведенных данных видно, что основная тенденция техногенеза в XX в. - это химизация производства. Уровень загрязнения окружающей среды за это же время увеличился в разных районах мира на 200-2000%.

Как вы понимаете название книги «Замыкающийся круг»? Оцените приведенные данные с точки зрения их воздействия на планетарную природную среду. Как загрязнители влияют на биологический круговорот веществ? Подрывают ли они целостность природной среды? Каковы негативные последствия загрязнения для человечества.

Ситуация №3

Для данного загрязняющего вещества, поступающего в атмосферу из данного источника выброса, установлен ПДВ, равный 7 грамм в секунду (г/с). Определите какой вариант природоохранного мероприятия должен быть выбран при наличии следующих сведений о сумме приведенных затрат, необходимых для его осуществления, и ожидаемой в результате величины выброса загрязняющего вещества:

1. затраты – 20 млн. руб., выброс – 7 г/с
2. затраты 22 млн. руб., выброс – 6 г/с
3. затраты 18 млн. руб., выброс 8 г/с.

Свой выбор обоснуйте.

Ситуация №4

За последние 20 лет в Европе и США использование вторичных ресурсов стекла и металлов удвоилось. В Евросоюзе в ближайшем будущем планируется вовлекать в рециклинг до 80 % металлов, 60-70 % бумаги и пластика. Однако процесс идет не так быстро, как хочется экологами.

- Для изделий, выполненных из нескольких разных материалов, подбирают такие технологии производства, которые позволяют облегчить рециклинг. Французская фирма «Рено» выпускает автомобили, которые легко разбираются на блоки, поступающие на переработку. По оценкам экологов, пользование услугами прачечных в сравнении с применением домашних стиральных машин сокращает потребление материалов (и, соответственно, образование токсичных отходов) в 10-80 раз в пересчете на одну стирку.

- В Германии строго соблюдают очень экологичный закон об упаковке и упаковочных отходах, вошедший в силу в начале 1993 г. Производители упаковочного материала ответственны за его судьбу и наказываются штрафами, если упаковка после применения попадает на свалку. Это привело к повышению уровня повторного использования материалов в 5-20 раз.

Обоснуйте высказывание «Экономическое развитие в отрыве от экологии ведёт к превращению земли в пустыню»

Ситуация №5

Охарактеризуйте виды контроля в сфере обращения с отходами.

Как вы считаете, что выгоднее:

А) перерабатывать отходы, мусор на специализированных заводах?

Б) «хоронить» на специальных полигонах?

Ответ обоснуйте.

Укажите, какую роль призвано сыграть законодательство в решении проблемы снижения отрицательного действия отходов на природную среду?

3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные электронные издания:

Хван Т. А. Экологические основы природопользования: Учебник для СПО. – 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://bibli-online.ru/viewer/ekologicheskie-osnovy-prirodopolzovaniya-433289#page/1>

3.2.2. Дополнительные источники

Экология: Учебник и практикум для СПО/ Под общ. Ред. А.В.Тотая, А.В.Корсакова. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.:Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://bibli-online.ru/viewer/ekologiya-433349#page/1>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по учебной дисциплине

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	397
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	400
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	405

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОП.01

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

Дисциплина предназначена для изучения в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих образовательную программу среднего (полного) общего образования, при подготовке специалистов среднего звена.

Предмет изучения учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве - природные и производственные процессы, вызванные жизнедеятельностью микроорганизмов, методы их контроля и прогнозирования; оценка показателей качества и безопасности пищевых продуктов с точки зрения санитарно-бактериологических критериев; соблюдение правил личной гигиены и санитарных требований в условиях пищевого производства.

Целью изучения дисциплины является приобретение компетенций, необходимых для изучения профессиональных модулей по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

В соответствии с учебным планом, дисциплина изучается в течение одного семестра на втором курсе. Формой промежуточной аттестации после изучения дисциплины является дифференцированный зачет.

КИМ разработаны на основании ФГОС для специальности для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Наименование
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;

- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание студентами основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Структура и перечень КИМ для дифференцированного зачета

Вопросы и задания
1. Становление микробиологии как науки
2. Характеристика микробиологического оборудования
3. Основные методы микробиологического анализа
4. Невосприимчивость организма к любым чужеродным микроорганизмам и их токсинам
5. Микроорганизмы, нуждающиеся для дыхания в свободном кислороде, их характеристика
6. Специфические химические вещества биологического происхождения, обладающие антимикробным действием, их характеристика
7. Микроорганизмы, "питающие сами себя", их характеристика
8. Самые распространённые и многочисленные микроорганизмы, которые находятся в почве, навозе, воздухе, их характеристика
9. Сожительство организмов разных видов, приносящее взаимную пользу, их характеристика
10. Бактерии, клетки которых располагаются в виде виноградных гроздей, их характеристика
11. Микроорганизмы, развивающиеся в фазе смешанной микрофлоры при температуре (6-8)° С, их характеристика
12. Внутриклеточные образования округлой или овальной формы их характеристика
13. Взаимоотношения, при которых организм, живущий за счёт другого организма, приносит ему вред, их характеристика
14. Пищевое отравление, связанное с употреблением пищи, инфицированной бактериями, относящимися к роду Clostridium
15. Тип дыхания, к которому относятся бактерии группы кишечных палочек, их характеристика
16. Микроорганизмы, наиболее устойчивые к высушиванию, их характеристика
17. Выращивание микроорганизмов на питательной среде
18. Оптимальные температуры развития для термофильных палочек
19. Невосприимчивость организма к любым генетически чужеродным для него агентам
20. Жизненная деятельность микроорганизмов и их взаимодействие с окружающей средой
21. Микрофлора воздуха производственных помещений
22. Процессы, происходящие за счёт окисления сложных органических веществ
23. Основные санитарно-показательные микроорганизмы
24. Группа микроорганизмов, занимающая промежуточное положение между бактериями и вирусами
25. Способность микроорганизмов продуцировать в процессе обмена веществ ядовитые продукты
26. Полное прекращение жизненных процессов в сырье, продукте и микрофлоре
27. Окислительно-восстановительные процессы, протекающие в клетке с выделением энергии
28. Микроорганизмы чаще всего вызывающие бомбаж мясных и мясорастительных консервов
29. Санитарные требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов
30. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке пищевых продуктов
31. Санитарные требования к приготовлению сладких блюд
32. Санитарные требования к пищевым добавкам
33. Санитарный контроль качества готовой продукции

Тестовые задания в рамках дифференцированного зачета

Вариант 1

Из предложенных вариантов ответов выберите верный

1. Одноклеточные мельчайшие живые организмы это

1. Бактерии; 2. Кокки; 3. Плесневые грибы; 4. Микробы.

2. Как называют бактерии шарообразной формы?

1. Вибрионы; 2. Спириллы; 3. Кокки; 4. Бациллы.

3. Установите соответствие. Какие способы увеличения срока хранения продуктов применяют для

1. Мяса; 2. Овощей; 3. Молока; 4. Ягод.

А) сушка; Б) замораживание до (-20 градусов С); В) варка при высокой концентрации сахара; Г) кипячение.

4. Заразные заболевания, передающиеся через пищу или воду, называются

1. Острые кишечные инфекции; 2. Пищевые отравления; 3. Глистные инвазии; 4. Все варианты верны.

5. Туберкулез, бруцеллез, ящур это пример

1. Острых кишечных инфекций; 2. Токсикоинфекций; 3. Зоонозов; 4. Пищевых отравлений.

6. Молочная продукция, овощи, фрукты могут быть источником заболевания

1. Бруцеллеза; 2. Стафилококкового отравления; 3. Дизентерии; 4. Микотоксикоза.

7. Перед началом работы повар должен вымыть руки

1. С мылом; 2. С мылом до локтя; 3. С мылом до локтя и обработать дезинфицирующим раствором; 4. Все варианты верны.

8. Санитарную одежду необходимо менять

1. Ежедневно; 2. По мере необходимости; 3. По мере необходимости, но не реже 3 раз в неделю; 4. 1 раз в неделю

9. Медицинские обследования работников ПОП проводят с целью

1. Контроля состояния здоровья персонала; 2. Выявления хронических заболеваний;
3. Профилактики распространения кишечных инфекционных заболеваний и глистных инвазий; 4. Все варианты не верны.

10. Основное требование к планировке помещений на ПОП

1. Последовательность и поточность; 2. Перекрещивание потоков сырья; 3. Перекрещивание потоков готовой продукции; 4. Все варианты не верны.

11. К производственным помещениям ПОП относят

1. Зал для посетителей; 2. Холодный цех; 3. Холодильную камеру; 4. Компрессорную.

12. Заготовочный цех располагают рядом

1. С горячим цехом; 2. Рядом с холодильной камерой; 3. Оба варианта верны; 4. Все варианты не верны.

13. В заготовочном цехе готовят

1. Холодные блюда и закуски; 2. Гарниры; 3. Пулуфабрикаты из рыбы, мяса, овощей;
4. Первые блюда.

14. Для отделки помещений ПОП применяют

1. Масляную краску; 2. Кафельную плитку; 3. Оба варианта верны; 4. Все варианты не верны.

15. Температура в производственных цехах должна быть

1. 17 градусов С; 2. 18-20 градусов С; 3. 22-26 градусов С; 4. Все варианты не верны.

16. Установите правильную последовательность. После работы оборудование

1. Просушивают; 2. Разбирают; 3. Очищают от остатков продуктов; 4. Моют с моющими средствами горячей водой.

17. Чему соответствует маркировка «СМ» на разделочной доске СМ

1. Свежее мясо; 2. Соленое мясо; 3. Сырое мясо; 4. Все варианты не верны.

18. Кухонную посуду после работы

1. Моют с моющими средствами и дезинфицируют; 2. Моют с моющими средствами и прокаливают; 3. Моют с моющими средствами, ополаскивают и просушивают, опрокинув вверх дном; 4. Моют с моющими средствами, ополаскивают и протирают полотенцами.

19. Столовую посуду изготавливают

1. Из фарфора; 2. Из фаянса; 3. Из стекла; 4. Все варианты верны.

20. Для перевозки продуктов используют

1. Специальный транспорт с закрытым кузовом; 2. Авторефрижераторы; 3. Автоцистерны;
4. Все варианты верны.

21. Продукция, поступающая на ПОП должна иметь следующие документы

1. Накладные; 2. Сертификаты соответствия; 3. Оба варианта верны; 4. Все варианты не верны.

22. В холодильной камере для хранения мяса

1. Поддерживают температуру воздуха 0 градусов и относительную влажность 85%;
2. Поддерживают температуру воздуха минус 2 градуса и относительную влажность 85%;
3. Поддерживают температуру воздуха минус 2 градуса и относительную влажность 95%;
4. Все варианты не верны.

23. На хранение принимают

1. Всю доставленную продукцию; 2. Доставленную продукцию с документами;
3. Доброкачественную продукцию с документами; 4. Все варианты не верны.

24. Для приготовления качественной продукции на ПОП необходимо

1. Соблюдать последовательность технологического процесса; 2. Максимально сокращать длительность приготовления; 3. Все варианты верны; 4. Нет верного ответа.

25. Укажите правильную последовательность обработки мяса

1. Обсушивание на воздухе; 2. Зачистка от загрязнений, сгустков крови, клейма;
3. Мойка холодной водой; 4. Оттаивание.

26. Перед использованием не моют

1. Крупу рисовую; 2. Крупу манную; 3. Крупу ячневую; 4. Крупу перловую.

27. Готовность жареного мяса можно определить

1. По цвету мяса; 2. По прозрачности мясного сока; 3. Нет верного ответа; 4. Все варианты верны.

28. Укажите правильную последовательность приготовления студня

1. Хранение в холодильном шкафу при t 2-6 градусов С; 2. Разборка и измельчение мяса;
3. Разливка в формы; 4. Кипячение в течении 10 мин.

29. Укажите правильную последовательность обработки яиц

1. Ополаскивание проточной водой; 2. Промывка в 0,5% растворе кальцинированной соды 5- 10 мин;
3. Дезинфекция в 0,5 % растворе хлорной извести 5 мин; 4. Замачивание в теплой воде 5-10 мин.; 5. Сортировка и выборочное овоскопирование.

30. Колбасу для приготовления бутербродов

1. Нарезают заранее и хранят при t 2-6 градусов С; 2. Нарезают по мере необходимости и сразу отпускают потребителям; 3. Нет верного ответа; 4. Все варианты верны.

Вариант 2

Из предложенных вариантов ответов выберите верный

1. Укажите НЕверный вариант. Микробы делятся

1. На бактерии; 2. На плесневые грибы; 3. На глисты; 4. На дрожжи.

2. Микробы, характерной особенностью которых является бурное развитие в течении

непродолжительного промежутка времени с расщеплением сахаров до спирта и углекислого газа называются

1. Бактерии; 2. Дрожжи; 3. Плесневые грибы; 4. Вирусы.

3. Установите соответствие. Какие способы увеличения срока хранения продуктов применяют для

1. Рыбы; 2. Кефира; 3. Овощей; 4. Капусты.

А) Охлаждение до +2+6 градусов С; Б) Маринование; В) Сушка; Г) Заквашивание.

4. Заболевание, возникающее после употребления пищи, содержащей токсины микроорганизмов, называются

1. Острые кишечные инфекции; 2. Токсикоинфекции; 3. Зоонозы; 4. Токсикозы.

5. Брюшной тиф, холера, гепатит А это пример

1. Острых кишечных инфекций; 2. Токсикоинфекций; 3. Зоонозов; 4. Токсикозов.

6. Мясо может быть источником заболевания

1. Острых кишечных инфекций; 2. Токсикоинфекций; 3. Зоонозов; 4. Токсикозов.

7. Мыть руки с мылом и дезинфицировать необходимо

1. Перед началом работы; 2. При переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи;
3. После посещения туалета; 4. Все варианты верны.

8. Укажите правильную последовательность подготовки к работе

1. Надеть халат; 2. Надеть головной убор; 3. Надеть сменную обувь; 4. Вымыть руки.

9. Результаты медицинских осмотров вносят

1. В медицинскую карту; 2. В справку; 3. В личную медицинскую книжку; 4. Все варианты не верны.

10. Помещения на ПОП располагают

1. По порядку; 2. Как удобно персоналу; 3. По ходу технологического процесса; 4. . Все варианты не верны.

11. К торговым помещениям ПОП относят

1. Зал для посетителей; 2. Холодный цех; 3. Холодильную камеру; 4. Компрессорную.

12. Холодный цех располагают рядом

1. С горячим цехом; 2. Рядом с холодильной камерой; 3. Оба варианта верны;
4. Все варианты не верны.

13. В горячем цехе готовят

1. Гарниры; 2. Первые блюда; 3. Омлеты; 4. Все варианты верны.

14. Полы в производственных помещениях могут быть

1. Бетонными; 2. Покрытыми метлахской плиткой; 3. Покрытыми линолеумом;
4. Все варианты верны.

15. ПОП обязательно подключают

1. К системе городской канализации; 2. К электросетям; 3. К городскому водопроводу; 4. Все варианты верны.

16. Установите правильную последовательность. После работы разделочные доски

1. Ошпаривают; 2. Очищают от остатков продуктов; 3. Моют с моющими средствами горячей водой; 4. Ставят на ребро для просушки.

17. Чему соответствует маркировка «РС» на разделочной доске?

1. рыба съедобная; 2. Рыба соленая; 3. Рыба сушеная; 4. Рыба сырая.

18. Столовую посуду в конце смены

1. Очищают от остатков пищи и моют с моющими средствами; 2. . Очищают от остатков пищи, моют с моющими средствами и ополаскивают; 3. Очищают от остатков пищи, моют с моющими средствами, дезинфицируют и ополаскивают;
4. Очищают от остатков пищи, моют с моющими средствами, дезинфицируют, ополаскивают и сушат, установив на ребро.

19. На ПОП используют моющие средства

1. Приобретенные в ближайшем магазине; 2. Разрешенные к использованию на ПОП СанПиНом; 3. Любые подходящие; 4. Все варианты не верны.

20. Транспорт для перевозки продуктов должен иметь санитарный паспорт срок действия которого

1. Полгода; 2. 1 год; 3. 2 года; 4. Бессрочный.

21. Для перевозки скоропортящихся продуктов используют

1. Автоцистерны; 2. Авторефрижераторы; 3. Фургоны; 4. Грузовики.

22. Склад для хранения овощей оборудуют

1. Вентиляцией; 2. Полками; 3. В темном помещении; 4. Все варианты верны.

23. При расположении продуктов на хранение необходимо строго соблюдать

1. Сроки хранения; 2. Условия хранения; 3. Правило товарного соседства; 4. Все перечисленное.

24. Качество приготовленной пищи зависит

1. От качества сырья; 2. От санитарного состояния рабочего места; 3. От строгого соблюдения технологии приготовления блюда; 4. Все варианты верны.

25. Замороженное мясо можно оттаивать

1. В горячей воде; 2. В холодной воде; 3. В заготовочном цехе при t- 16 градусов С; 4. Все варианты верны.

26. Укажите правильную последовательность обработки птицы:

1. Промывка; 2. Опаливание; 3. Размораживание; 4. Укладка разрезом вниз для стекания воды.

27. Крупную рыбу оттаивают

1. В холодной подсоленной воде; 2. На воздухе; 3. Все варианты верны; 4. Нет верного ответа

28. Укажите правильную последовательность обработки зелени:

1. Промывание в большом количестве проточной воды; 2. Сортировка; 3. Легкое обсушивание на воздухе; 4. Замачивание в холодной воде на 10-15 мин.;

29. Полуфабрикаты из овощей

1. Можно хранить в течение 12-24 часов; 2. Можно хранить в течение 12-24 часов в воде; 3. Можно хранить в течение 12-24 часов при t 2-6 градусов С; 4. Сразу подвергают тепловой обработке.

30. Рубленые изделия из мяса, рыбы

1. Жарят на сковороде, и отпускают потребителям; 2. Жарят на сковороде и доводят до готовности в жарочном шкафу; 3. Жарят в жарочном шкафу и отпускают потребителям; 4. Все варианты верны.

Ответы

В-1.

1-4; 2-3; 3: 1-Б; 2-А; 3-Г; 4-В; 4-1; 5-3; 6-3; 7-3; 8-3; 9-3; 10-1;
11- 2; 12-3; 13-3; 14-3; 15-2; 16-2, 3, 4, 1; 17-3; 18-3; 19-4; 20-4;
21-3; 22-1; 23-3; 24-3; 25-4, 2, 3, 1; 26-2; 27-4; 28-2, 4, 3, 1; 29-5, 4, 2, 3, 1; 30-2.

В-2.

1-3; 2-2; 3:1-В; 2-А; 3-Б; 4-Г; 4-4; 5-1; 6-3; 7-4; 8-3, 4, 2, 1; 9-3; 10-3;
11-1; 12-1; 13-4; 14-4; 15-4; 16-2, 3, 1, 4; 17-4 18-3; 19-2; 20-1;
21-2; 22-4; 23-4; 24-4; 25-3; 26-3, 2, 1, 4; 27-2; 28-2, 4, 1, 3; 29-4; 30-2.

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

3.2.1. Основные печатные издания

Веселовский С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: Учеб. пос. для СПО. - М.: Юрайт, 2021. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/book/mikrobiologiya-sanitariya-gigiena-i-biologicheskaya-bezopasnost-na-pishevom-proizvodstve-481831>

3.2.2. Основные электронные издания

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по учебной дисциплине

ОП.02 Процессы и аппараты пищевых производств

СОДЕРЖАНИЕ

АСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ....	
СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	
ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.02 Процессы и автоматы в пищевом производстве

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) разработаны на основании ППССЗ для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины ОП.02 Процессы и автоматы в пищевом производстве.

В соответствии с учебным планом дисциплина ОП.02 Процессы и автоматы в пищевом производстве изучается в течение одного семестра. Формой промежуточной аттестации является экзамен.

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений и знаний и формирование общепрофессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Наименование
ПК 1.1.	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

2. СТРУКТУРА И ПРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Перечень теоретических вопросов для дифференцированного зачета

Дифференцированный зачет проводится в форме тестовой работы, которая содержит 40 заданий разного типа:

Задания с выбором ответа (1 – 9),

Задания на указание термина (10 – 18),

Задания на оформление таблицы соответствия (19 – 27),

Задания на установления последовательности действий (28 – 36),

Решение качественных задач (37 – 40).

На выполнение работы – два академических часа.

- 1) изменения в системе, приводящие к возникновению в ней новых свойств
- 2) изменения в системе, не приводящие к возникновению в ней новых свойств
- 3) система, где нет никаких изменений
- 4) система, где нет никаких изменений, но в ней возникают новые свойства

2. Что такое аппарат?

- 1) устройство, состоящее из различных механизмов
- 2) источник механической энергии
- 3) источник тепловой энергии
- 4) устройство для проведения процессов

3. Что такое процесс периодического действия?

- 1) выгрузка и загрузка сырья осуществляются одновременно
через определенное время осуществляются выгрузка и загрузка
- 3) процесс осуществляется через определенное время
- 4) осуществляется долгое время

4. Что является движущей силой гидромеханических процессов?

- Δt - разность температур
- ΔC - разность концентраций
- 3) ΔP - разность усилий
- 4) Δp - перепад давления

5. Что является движущей силой тепловых процессов?

- Δt - разность температур
- ΔF - разность усилий
- ΔP - перепад давлений
- 4) разность концентраций

Первая стадия разработки новых конструкций заключается в:

- 1) разработка технического предложения
- 2) изучение технического предложения
- 3) патентном исследовании
- 4) выбор материалов

Что такое моделирование?

- 1) исследование модели аппарата
- 2) исследование конструкции аппарата
- 3) опытное исследование аппарата
- 4) теоретическое исследование аппарата

Технологические требования к аппаратам.

- 1) большая продолжительность процесса, качественная продукция
- 2) малая продолжительность, большой объем продукции
- 3) большая продолжительность, большой объем продукции
- 4) малая продолжительность, качественная продукция

9. Энергетические требования к аппаратам.

- 1) определенные расходы топлива и электроэнергии
- 2) большие расходы топлива и электроэнергии
- 3) малые расходы топлива и электроэнергии
- 4) затраты топлива и электроэнергии отсутствуют

*В заданиях 10-18 необходимо записать ответ в установленном для него поле.
Ответом может быть число, отдельное слово, сочетание двух слов.*

_____ процессы – это процессы, связанные с переносом теплоты от более нагретых тел (или сред) к менее нагретым.

_____ процессы – это процессы, связанные с переносом вещества из одной фазы в другую.

_____ это учение о скоростях и механизмах процессов.

_____ это самопроизвольный, необратимый процесс переноса теплоты от более нагретых тел (или участков тел) к менее нагретым .

_____ способ уничтожения микробов в пищевых продуктах однократным нагреванием до температуры ниже 100 С (обычно 60...70 С) с выдержкой при этой температуре в течении 15-30 минут.

. _____ - процесс распространения тепла путем непосредственного соприкосновения микрочастиц с различной температурой.

_____ это процесс переноса тепла путем перемещения и перемешивания между собой частиц жидкости или газа.

_____ -аппарат, предназначенный для передачи тепла от одних веществ другим.

_____ – это переход вещества из паро- или газообразного состояния в жидкое путем отвода от него теплоты.

В заданиях 19 - 27 необходимо установить соответствие между значениями первой и второй группы. Ответ записывается в таблицу.

19. Установите соответствие между видами сортировочных машин и работами, которые они выполняют

	Плоский качающийся грохот.	А	Используется для просеивания муки
	Бурат	Б	Выделяет примеси из зерна
	Триер	В	Перемещает по сити и сортирует сыпучий материал
	Вибрационный грохот	Г	по сравнению с другими сортировочными устройствами обеспечивают производительность и четкость разделения при меньшем расходе энергии благодаря тому, что при вибрировании слой продукта на сите интенсивно разрыхляется, уменьшается трение между частицами; они становятся более подвижными, что обуславливает относительное перераспределение их по крупности и ускоряет выделение прохоровых частиц.

Ответ:

20. Установите соответствие между фазами неоднородной системы и их составляющими

	Суспензия	А	это системы, состоящие из жидкости и распределенных в ней капель другой жидкости, не смешивающейся с первой.
	Эмульсия	Б	это неоднородные системы, состоящие из жидкости и взвешенных в ней твердых частиц. В зависимости от размеров последних условно подразделяют на грубые (> 100 мкм), тонкие (0,5 – 100

			мкм) и мути (0,1 - 0,5 мкм).
	Пена	В	это системы, состоящие из газа и распределенных в ней частиц твердого вещества.
	Пыль и дым	Г	системы, состоящие из жидкости и распределенных в ней пузырьков газа.

Ответ:

21. Установите соответствие между оборудованием и его устройством.

	Однорусный непрерывно действующий отстойник суспензий	А	представляет цилиндрический резервуар с коническим днищем кольцевым желобом для отвода осветленной жидкости. Он оборудован валом с лопастью и скребками, перемещающими осадок по днищу от периферии к выходному патрубку.
	Отстойная центрифуга периодического действия с ручной выгрузкой осадка	Б	Корпус состоит из верхней цилиндрической части и конического днища.
	Гидроциклон	В	Корпус, ротор, тарелки с желобками
	Сепаратор	Г	состоит из барабана, насаженного на вращающийся вал и помещенного в корпус

Ответ:

22. Установите соответствие между оборудованием и назначением его использования

	Песочный фильтр.	А	для разделения сравнительно крупнодисперсных суспензий кристаллических и аморфных продуктов, промывки получающихся при этом осадков, а также отделения влаги от штучных материалов.
	Барабанные вакуум-фильтры	Б	Используют для фильтрования воды, других жидкостей с содержанием твердых и хлопьевидных примесей, образующих осадок, который не представляет ценности.
	Фильтрующие центрифуги	В	Применяются для разделения суспензий концентрацией 50-500 кг/м ³ .
	Фильтры с мягкими фильтровальными перегородками – рукавные	Г	широко применяются для очистки газов от пыли.

Ответ:

23. Установите соответствие между процессом и способом создания движущей силы

	Гидравлические процессы	А	Нагревание
	Тепловые процессы	Б	Перекачивание
	Массообменные процессы	В	Измельчение
	Механические процессы	Г	Перегонка

Ответ:

24. Установите соответствие между процессом и способом создания движущей силы

	Массообменные процессы	А	Течение среды через слой сыпучих материалов
	Гидромеханические процессы	Б	Пиролиз
	Химические процессы	В	Кристаллизация,
	Механические процессы	Г	Транспортирование

Ответ:

25. Установите соответствие между процессами и типами аппаратов(машин) для их проведения.

	Гидравлические процессы	А	Отстойники
	Тепловые процессы	Б	Перегонные кубы
	Массообменные процессы	В	Насосы
	Гидромеханические процессы	Г	Теплообменники

Ответ:

26. Установите соответствие между процессами и типами аппаратов(машин) для их проведения.

	Массообменные процессы	А	Аппараты с псевдооживленным слоем
	Гидромеханические процессы	Б	Реакторы с движущим слоем
	Химические процессы	В	Кристаллизаторы
	Механические процессы	Г	Дозаторы

Ответ:

27. Установите соответствие между понятием и его определением.

	Механическая прочность	А	способность оборудования не пропускать находящуюся в них среду наружу или воздух внутрь, что достигается применением цельносварных конструкций, устройством обтюрации в разъемных соединениях.
	Герметичность	Б	способность выдерживать рабочие нагрузки.
	Устойчивость	В	способность оборудования сохранять в течение всего периода эксплуатации первоначальную форму и положение, что достигается учетом в расчетах факторов, влияющих на устойчивость (ветра, колебаний почвы, осадки г
	Долговечность	Г	расчетный срок службы аппарата или машины, обычно принимаемый в расчетах равным 10-20 годам.

Ответ:

В заданиях 28 - 36 необходимо установить правильную последовательность действий. Ответ записать в таблицу

28. Установите последовательность этапов работы сепаратора

А) происходит разделение на фракции

Б) жидкость поступает в верхнюю часть сепаратора

- В) потоки разделенной жидкости поступают в приемники, через них в отводные рожки
 Г) под воздействием центробежной силы жидкость распределяется в межтарельчатом пространстве

Ответ:

29. Установите последовательность этапов работы моечной машины для зерна

- А) зерно перемешивается шнеками, в воде отделяются минеральные примеси
 Б) зерно поступает в отжимную колонку
 В) через приемное устройство зерно подается в ванную с водой
 Г) зерно поднимается лопатками и поступает на дальнейшую переработку

Ответ:

30. Установить последовательность этапов консервирования в герметически укупоренной таре

- А) загрузка сырья
 Б) бракераж
 В) стерилизация
 Г) подготовка сырья и тары

Ответ:

31. Установите последовательность перемешивания в газовом циклоне

- А) поток начинает вращаться благодаря действию центробежных сил
 Б) взвешенные частицы отбрасываются к периферии, оседают на внутренней поверхности корпуса, а затем опускаются в коническое днище и удаляются из аппарата через патрубок.
 В) поток со взвешенными частицами вводят в аппарат тангенциально через входную трубу
 Г) освобожденный от взвешенных частиц поток выводится из циклона через выводную трубу

Ответ:

32. Установите последовательность этапов процесса первичной очистки растительного масла

- А) горячее фильтрование растительного масла с целью удаления мелких частичек из неохлажденного масла
 Б) грубая очистка растительного масла с целью удаления мелких частичек
 В) отстой в емкостях продолжительностью 6...9 сут
 Г) выделение осадка

Ответ:

33. Установите последовательность этапов работы качающегося грохота

- А) отсев проваливается при сотрясении сита в отверстия,
 Б) отход перемещается вдоль сита и с него поступает непосредственно на измельчение
 В) грохот приводится в колебательное движение при помощи кривошипного механизма
 Г) отсев поступает на более мелкое сито

Ответ:

34. Установите последовательность этапов технологического процесса изготовления ягодного пюре

- А) протираание

- Б) фасовка
- В) мойка
- Г) стерилизация

Ответ:

35. Установите последовательность этапов работы свеклорезки

- А) свекла подается в загрузочный бункер
- Б) ножи режут свеклу в стружку
- В) свекловичная стружка через проемы ножевых рам выпадает в пространство между корпусом свеклорезки и кожухом
- Г) свекла увлекается вращающейся улиткой и под действием центробежной силы прижимается к режущей кромке ножей

Ответ:

Установите последовательность этапов работы ленточного прессы

- А) загрузка в пресс сырья
- Б) сырье переходит в среднюю зону и сдавливается между двумя лентами прессы
- В) отпрессованные выжимки удаляются с ленты
- Г) распределенное сырье проходит в зону стекания

Ответ:

Решить задачи № 37 – 40

Определите плотность сахарного сиропа, если его масса составляет 630г, а объем 475 мл

Ответ: _____

Расчитайте объемный расход жидкости (V), зная что скорость средняя потока (ω) составляет 5м/с, а π

Ответ: _____

. Определите степень измельчения комбикорма, зная что размер исходных частиц составляет 300 мм, а после измельчения 40 мм

Ответ: _____

Определить частоту вращения валков вальцовой дробилки, если диаметр ротора $D = 0,45$ м, длина ротора $l=400$ мм, объемная масса измельчаемого проса $\rho=900$ кг/м³.

Ответ: _____

ВАРИАНТ 2

ОП 02 Процессы и аппараты пищевых производств

В заданиях 1 - 9 выбрать правильный ответ.

Правильный ответ может быть только один.

Что такое машина?

- 1) источник механической энергии
- 2) устройство, преобразующее механическую энергию в полезную работу
- 3) преобразует полезную работу в механическую энергию
- 4) источник тепловой энергии

е
н
и

2. Что такое классификация процессов?

- 1) Разделение их на группы
- 2) Разделение их по видам
- 3) Разделение их на классы, группы и виды
- 4) Разделение их на классы и виды

3. Что такое процесс непрерывного действия?

- 1) выгрузка и загрузка осуществляется постоянно
- 2) выгрузка и загрузка через определенное время
- 3) процесс проводится длительное время
- 4) процесс осуществляется в различных аппаратах

. Что является движущейся силой механических процессов?

- 1) разность температур
разность усилий
- 3) перепад давлений
- 4) перепад концентраций

5. Что является движущейся силой массообменных процессов?

- 1) разность температур
- 2) разность усилий
- 3) перепад концентраций
- 4) перепад давлений

6. Вторая стадия разработки новых конструкций заключается в:

- 1) разработка технического предложения
- 2) создание эскизного проекта
- 3) выборе материалов
- 4) патентном исследовании

7. Что такое математическое моделирование?

- 1) опытное исследование процесса
- 2) исследование процесса на основе уравнений
переставление процессов
- 4) сопоставление процессов

8. Эксплуатационные требования к аппаратам.

- 1) большие затраты труда, простое обслуживание
- 2) большие затраты труда, сложное обслуживание
- 3) малые затраты труда, простое обслуживание
- 4) малые затраты труда, сложное обслуживание

9. Конструктивные требования к аппаратам:

- 1) простые конструкции, дешевые материалы
- 2) дешевые материалы, сложные конструкции
- 3) дешевые материалы, сложные конструкции и обслуживание
- 4) малые затраты труда, сложное обслуживание

В заданиях 10-18 необходимо записать ответ в установленном для него поле. Ответом может быть число, отдельное слово, сочетание двух слов.

. _____ процессы – это процессы, скорость которых определяется законами гидродинамики.

_____ процессы – это процессы чисто механического взаимодействия тел.

Тепловой _____ составляют на основе закона сохранения энергии. это среда (газ, пар, жидкость), используемая для переноса теплоты.

_____ – нагревание и краткая выдержка при высокой температуре.

Степень нагретости, или тепловое состояние, тела характеризуется таким показателем, как _____.

_____ – это процесс переноса тепла от одного теплоносителя к другому через разделяющую их поверхность или твердую стенку.

_____ – процесс понижения температуры материалов путем отвода от них теплоты.

_____ – это процесс концентрирования растворов твердых практически нелетучих веществ за счет испарения растворителя и отвода образовавшихся паров.

В заданиях 19 - 27 необходимо установить соответствие между значениями первой и второй группы. Ответ записывается в таблицу.

19. Установите соответствие между видами прессов и закатоных машин и работами, которые они выполняют.

	Пневматический пресс	А	применяется для отжатия жидкости из картофельной мезги при производстве крахмала, состоит из двух полых перфорированных валков, вращающихся навстречу один другому. Отжатая из мезги жидкость проходит через отверстия внутри валков и затем отводится из них, а мезга продавливается вниз.
	Вальцовый пресс	Б	Применяется при формовании макарон, лапши
	Нагнетающий пресс	В	Применяются для придания тесту округлой формы
	Закаточные прессы и машины	Г	давление на прессуемый материал создаётся с помощью сжатого воздуха, увеличивающего объем цилиндра 2 из листовой резины. Благодаря этому при получении, например, виноградного сока прессуемый материал не перетирается, не нарушается механическая структура кожицы, гребней и семян и сок получается высокого качества.

Ответ:

20. Установите соответствие между пищевым производством и процессом разделения неоднородных систем на составные части

	Производство вина	А	сусло отделяют от дробины
	Производство пива	Б	суспензию после сатурационных аппаратов разделяют с целью получения сока, а разделяя утфель, получают кристаллический сахар
	Производство сахара	В	Осветление, т.е. отделение взвешенных твердых частиц от жидкой фазы
	Производство сухого молока	Г	распылительные сушилки, улавливают и очищают отходящие газы во избежание уноса ценных продуктов

Ответ:

21. Установите соответствие между оборудованием и назначением его использования

гравитационные отстойники,	А	используют для разделения эмульсий и суспензий посредством осаждения дисперсных частиц под воздействием центробежных сил.
отстойные центрифуги,	Б	применяется для интенсивного концентрирования и разделения дисперсной фазы суспензии и эмульсии под воздействием гравитационных сил
гидроциклоны	В	это центробежно-вихревой инерционный жидкостный фильтр, предназначенный для очистки воды от твердых примесей
сепараторы.	Г	Разделяет жидкость на более твердую и жидкую фазу. По основной трубе суспензия попадает в верхнюю часть барабана, где очищается от тяжелых элементов, оттуда вытесняется в каналы тарелкодержателя, а после – в сепарационную камеру, используют для производства сливок

Ответ:

22. Установите соответствие между оборудованием и его устройством и принципом работы.

песочный фильтр	А	Рукава и мешки подвешиваются в прямоугольном корпусе к общей раме. Запылённый газ поступает снизу внутрь рукавов в открытые торцевые отверстия. Проходя через боковые цилиндрические поверхности рукавов, газ фильтруется, а пыль оседает на внутренней поверхности рукавов.
барабанный фильтр с распределительной головкой	Б	В цилиндрическом корпусе фильтра между металлическими сетками и находятся два слоя песка (крупного сверху и мелкого внизу), разделенных тканевой прокладкой 4 Ткань помещают также на нижнюю сетку, чтобы песок не попадал в фильтрат, и на верхнюю сетку для предотвращения быстрого загрязнения песка. Фильтрацию проводят под давлением около 0,05 МПа. По мере загрязнения песка его промывают водой, подаваемой снизу вверх.
центрифуга с гравитационной выгрузкой осадка	В	Выпускаются с внешней и внутренней фильтрующей поверхностью, которая обтягивается текстильной фильтровальной тканью. Вращающийся горизонтальный перфорированный барабан разделен перегородками на несколько секций одинаковой формы, которые за оборот барабана проходят несколько рабочих зон: фильтрация, обезвоживания, промывки, удаления осадка и регенерация фильтровальной ткани.
рукавный фильтр	Г	выполняются с вертикальным валом, на котором располагается перфорированный барабан. Суспензия подается на загрузочный диск при вращении барабана с низкой частотой.

			<p>Нижняя часть барабана имеет коническую форму, причем угол наклона делается большим, чем угол естественного откоса осадка.</p> <p>После окончания цикла фильтрования и остановки барабана осадок под действием гравитационной силы сползает со стенок барабана и удаляется из центрифуги через нижнее выпускное отверстие.</p>
--	--	--	--

Ответ:

23. Установите соответствие между процессом и способом создания движущей силы

	Гидравлические процессы	А	Охлаждение
	Тепловые процессы	Б	Рассев
	Массообменные процессы	В	Ректификация
	Механические процессы	Г	Транспортирование

Ответ:

24. Установите соответствие между процессом и способом создания движущей силы

	Гидравлические процессы	А	Дозирование
	Тепловые процессы	Б	Абсорбция
	Массообменные процессы	В	Испарение
	Химические процессы	Г	Крекинг

Ответ:

25. Установите соответствие между процессами и типами аппаратов(машин) для их проведения

	Гидравлические процессы	А	Компрессоры
	Тепловые процессы	Б	Ректификационные колонны
	Массообменные процессы	В	Центрифуги
	Гидромеханические процессы	Г	Трубчатые печи

Ответ:

26. Установите соответствие между процессами и типами аппаратов(машин) для их проведения..

	Массообменные процессы	А	Сита
	Гидромеханические процессы	Б	Реакторы пустотелые
	Химические процессы	В	Фильтры
	Механические процессы	Г	Циклоны

Ответ:

27. Установите соответствие между понятием и его определением

	Вместимость	А	давление, при котором производится испытание сосуда.
	Давление пробное	Б	давление, на которое производится расчет на прочность.
	Давление расчетное	В	объем внутренней полости сосуда, определяемый по заданным на чертежах номинальным размерам.
	Окно смотровое	Г	устройство, позволяющее вести наблюдение за рабочей средой.

Ответ:

В заданиях 28 - 36 необходимо установить правильную последовательность действий. Ответ записать в таблицу

28. Установите последовательность этапов работы камерной сушилки

- А) вентилятором нагнетается теплоноситель
- Б) отработанный теплоноситель(воздух) выводится из сушилки
- В) нагретый теплоноситель проходит над поверхностью материала
- Г) на полки помещается влажный материал

Ответ:

29. Установите последовательность этапов работы моечной машины для зелени

- А) загрузка зелени в окно
- Б) перемещение зелени потоком воды
- В) наполнение машины водой
- Г) ополаскивание зелени и вывод из машины

Ответ:

30. Установить последовательность этапов при получении муки стандартного качества

- А) измельчение зерна
- Б) очистка и кондиционирование зерна
- В) формирование помольной партии
- Г) сортировка продуктов измельчения

Ответ:

31. Установите последовательность этапов процессов при пневматическом перемешивании

- А) сжатый газ подается в аппарат
- Б) аппарат наполняется жидкостью
- В) газ перемешивает жидкость
- Г) газ распределяется барометром

Ответ:

32. Установите последовательность этапов процесса получения крупы

- А) гидротермическая обработка

Б) обрушивание зерна

В) сортировка зерна

Г) очистка зерна

Ответ:

33. Установите последовательность этапов работы зерноочистительного сепаратора

А) под действием центробежной силы вместе зерно с примесями отбрасывается к перфорированной стенке барабана сепаратора

Б) зерно поступает в нижнюю секцию

В) зерно поступает в сепаратор

Г) примеси, которые мельче зерна, проходят через отверстия стенки и удаляются из сепаратора в виде отсева

Ответ:

34. Установите последовательность этапов технологического процесса изготовления консервов

А) подготовка сырья к закладке

Б) герметизация

В) стерилизация

Г) закладка сырья

Ответ:

35. Установите последовательность этапов работы молотковой дробилки

А) под действием центробежной силы, возникающей при вращении молотков, продукт отбрасывается к внутренней поверхности цилиндра

Б) от удара и трения растительная ткань разрушается и из нее вытекает сок

В) Сырье подают в верхнюю часть ситового цилиндра

Г) крупные частицы(семена) удаляются из дробилки

Ответ:

36. Установите последовательность этапов работы наклонного шнекового пресса

А) сырье подается в пресс, где удаляется основная часть воды

Б) сырье поступает в сепаратор, частично удаляется вода

В) вода удаляется через сито

Г) выгружается спрессованное сырье

Ответ:

Решить задачи № 37 – 40

Определите плотность ягодного сока, если его масса составляет 950г, а объем 720 мл

Ответ: _____

Расчитайте объемный расход воды (V), зная что скорость средняя потока (ω) составляет 25 м/с, а площадь поперечного сечения потока (S) 0,4 м²

Ответ: _____

Какой размер имели зерна пшеницы перед измельчением, если после измельчения размер зерна 2 мм, а степень измельчения составляет 2,5 мм.

Ответ: _____

Определить мощность, потребляемую молотковой дробилкой, зная что частота вращения молоткового ротора, об/мин.=500, диаметр ротора 0,45 м, его длина 0,4 м.

Ответ: _____

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЗАЧЕТУ

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств: Учебник и практикум для СПО. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/516046>

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования .. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 695 с. — (Профессиональное образование). — Образовательная платформа Юрайт [сайт]. <https://urait.ru/bcode/495404>

3. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Профессиональное образование). — Образовательная платформа Юрайт [<https://urait.ru/bcode/491840> (

4. Кошевой Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчётный практикум: Учеб. пос. для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologicheskoe-oborudovanie-pischevyh-proizvodstv-raschetnyy-praktikum-438838#page/1>

3.2.2. Основные электронные издания

1. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214>

2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4163-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206393>

**Комплект контрольно-измерительных материалов
для оценки результатов освоения учебной дисциплины**

ОП.03 Автоматизация технологических процессов

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	426
2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины.....	427
430	
4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при проведении аттестации.....	431

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.03 Автоматизация технологических процессов основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1. Освоение общих компетенций (ОК), соответствующих виду профессиональной деятельности.

В результате освоения программы профессионального модуля у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Код и наименование формируемых компетенций	Наименование
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

1.1.2. Приобретение в ходе освоения учебной дисциплины умений и знаний.

В результате освоения программы учебной дисциплины обучающийся должен освоить следующие умения и знания.

1.2. Система контроля и оценки освоения программы УД

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении учебной дисциплины.

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы учебной дисциплины является дифференцированный зачет.

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы УД

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине "Автоматизация технологических процессов", направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Технология оценки знаний и умений по дисциплине увязана со спецификой дисциплины. Обучающийся должен иметь допуск к зачету – он должен выполнить все практические работы, сдать по ним отчет. Приветствуется наличие проектной деятельности, исследовательской работы, реферата, доклада.

2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

2.1. Задания в устной форме

Ответьте на вопросы:

1. Определение автоматизации, степени автоматизации, их характеристика.
2. Функции, выполняемые средствами автоматизации.
3. Определение измерения, виды измерений и их характеристика.
4. Погрешности измерений, расчетные формулы, классы точности приборов.
5. Вариация прибора. Понятие надежности приборов.
6. Работоспособность, ремонтпригодность приборов.
7. Блок-схема прибора, характеристика ее составляющих.
8. Классификация приборов.
9. Определение дистанционной передачи, классификация дистанционных передач.
10. Омическая дистанционная передача: устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.
11. Индукционная дистанционная передача: устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.
12. Дифференциально-трансформаторная дистанционная передача: устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.
13. Ферродинамическая дистанционная передача: устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.
14. Емкостная дистанционная передача: устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.
15. Фотоэлектрическая дистанционная передача: устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.
16. Определение давления, виды давления, связь между ними, единицы измерений.
17. Классификация приборов измерения давления
18. Поплавковый жидкостной манометр, устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.
19. Колокольный жидкостной манометр, устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.
20. Приборы с упругими чувствительными элементами (деформационные): пружинные, мембранные. Устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.
21. Приборы с упругими чувствительными элементами (деформационные): сильфонные. Устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.
22. Определение температуры, температурные шкалы, связь температурных шкал.
23. Классификация приборов контроля температуры.
24. Биметаллический термометр: устройство, принцип действия.
25. Манометрический термометр: устройство, принцип действия.
26. Термоэлектрический преобразователь (термопара): устройство, принцип действия, маркировка.
27. Термоэлектрический преобразователь сопротивления: устройство, принцип действия, маркировка.

28. Милливольтметр: устройство, принцип действия.
29. Потенциометр: устройство, принцип действия.
30. Логометр: устройство, принцип действия.
31. Уравновешенный мост: устройство, принцип действия.
32. Определение расхода. Единицы измерения расхода, классификация расходомеров.
33. Расходомер переменного перепада давлений: устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.
34. Ротаметр: устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.
35. Счетчики автоматического учета штучной продукции, общая характеристика, область применения.
36. Определение уровня, единицы измерений, классификация уровнемеров.
37. Визуальные уровнемеры. Уровнемеры и сигнализаторы уровня жидких сред. Устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.
38. Электрические емкостные уровнемеры и сигнализаторы уровня. Устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.
39. Кондуктометрические уровнемеры и сигнализаторы уровня. Устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.
40. Определение влажности, методы измерения влажности. Классификация приборов. Лабораторный психрометр – устройство, принцип действия.
41. Автоматические психрометры, гигрометры, влагомеры. Устройство, принцип действия, достоинства и недостатки.
42. Физико-химические основы метода измерения pH растворов. Автоматические pH-метры, их основные элементы.
43. Методы измерения концентрации веществ в растворе.
44. Методы измерения вязкости жидкости. Принцип действия капиллярного вискозиметра.
45. Методы измерения плотности жидких веществ.
46. Устройство и принцип действия весового плотномера.
47. Кондуктометрические и потенциометрические анализаторы состава жидкости.
48. Методы измерения состава газовой смеси. Классификация приборов.
49. Автоматические газоанализаторы и сигнализаторы. Устройство, принцип действия. Измерительные (вторичные) приборы.
50. АСР по отклонению, достоинства и недостатки.
51. АСР по возмущению, достоинства.
52. АСР комбинированная: достоинства и недостатки.
53. Классификация АСР по алгоритму функционирования.
54. Стабилизирующая АСР – определение, пример.
55. Следящая АСР – определение, пример.
56. Свойства объекта регулирования: емкость, самовыравнивание, запаздывание.
57. Показатели качества регулирования технологических процессов.
58. Понятие о переходных процессах в объектах регулирования.

59. Основные законы непрерывного регулирования: пропорциональный, интегральный, дифференциальный. Влияние закона регулирования на качество автоматического регулирования.

60. Классификация регуляторов: по способу действия (регуляторы прямого и косвенного действия), по виду регулирующего воздействия (регуляторы периодического и непрерывного действия), по виду регулируемого параметра.

Критерии выставления оценок за ответы в зависимости от процента выполнения

Процент выполнения	Оценка уровня подготовки	
	балл	вербальный аналог
90-100%	5	отлично
75-89%	4	хорошо
50-74%	3	удовлетворительно
менее 50%	2	неудовлетворительно

2.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по учебной дисциплине с использованием портфолио

Тип портфолио: Используется портфолио смешанного типа:

Обязательные документы:

1. Тетрадь для практических работ.
2. Рефераты, презентации, выступления на учебных занятиях;
3. Презентация, содержащая основные моменты УД.

Дополнительные документы:

1. Дипломы, свидетельства, сертификаты за участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства по учебной дисциплине;
2. Доклады, презентации участников научно-практических конференций, дней специальности;
3. Тематические плакаты;
5. Конспекты.

Проверяемые результаты обучения:

Основные требования

Требования к структуре и оформлению портфолио:

Портфолио оформляется в рукописной и печатной форме и обязательно презентацию, отражающие основные моменты УД.

Тетрадь для практических работ должна включать все предусмотренные тематическим планом практические работы, выполненные в рукописном виде и получившие положительную оценку.

Дополнительные материалы включаются в портфолио в виде копий. Презентации докладов, выступлений оформляются на бумажных и электронных носителях.

Конспекты допускается оформлять в рукописном, печатном виде или в виде презентаций.

Требования к презентации и защите портфолио:

Защита портфолио осуществляется каждым студентом в установленное преподавателем время. Для защиты предъявляется портфолио и электронная презентация.

Показатели оценки презентации и защиты портфолио

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	Выполнение технического задания в соответствии с поставленной задачей.	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Обоснование выбора средств и применения методов и способов решения профессиональных задач в профессиональной деятельности.	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Оценивание и планирование реальной ситуации, обоснование выбора решения в нестандартных ситуациях и способность к самооценке.	
ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Владение способами отбора и использования информации для выполнения профессиональных задач и задач личностного развития в команде.	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Демонстрация навыков грамотности в профессиональной деятельности.	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Объективная оценка результатов собственной деятельности и партнёров по команде, в качестве выполнения действий в соответствии с поставленной задачей.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умеет принимать решения относительно ресурсов и климата, нести ответственность за них; целеустремленность, решительность, инициативность, организаторские способности.	
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Самостоятельное выполнение заданий и демонстрирование навыков.	
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Готовность к смене технологий в профессиональной деятельности, умение использовать технологии.	

3. Контрольно-оценочные материалы для зачета по учебной дисциплине

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: тестирование, устный опрос, практические работы, самостоятельная работа.

Оценка освоения дисциплины предусматривает проведение зачета.

КИМ предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Уметь:
У 1. Использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов;
У 2. Проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации;
Знать:
З 1. Понятия механизации и автоматизации производства, их задачи;
З 2. Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
З 3. Основные понятия автоматизированной обработки информации;
З 4. Классификацию автоматических систем и средств измерений;
З 5. Общие сведения об автоматизированных системах управления (далее - АСУ) и системах автоматического управления (далее - САУ);
З 6. Классификацию технических средств автоматизации;
З 7. Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;
З 8. Типовые средства измерений, область их применения;
З 9. Типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

Зачет включает: 3 теоретических вопроса для устного ответа.

Инструкция для обучающихся:

Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается 3 теоретических вопроса.

Время выполнения задания – 30 минут.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

Итогом зачета является оценка, полученная за ответы.

Критерии оценки экзамена

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
правильные ответы на вопросы	5	отлично

частично неправильный ответ	4	хорошо
недостаточно правильный ответ	3	удовлетворительно
неправильный ответ	2	неудовлетворительно

4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при проведении аттестации

Ручка, карандаш, линейка, чистые листы бумаги формата А4.

Основная электронные издания

1 Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств пищевых производств : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07351-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516046> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования .. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 695 с. — (Профессиональное образование). — Образовательная платформа Юрайт [сайт]. <https://urait.ru/bcode/495404>

2. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Профессиональное образование). — Образовательная платформа Юрайт [<https://urait.ru/bcode/491840> (

3. Кошевой Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчётный практикум: Учеб. пос. для СПО. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologicheskoe-oborudovanie-pischevyh-proizvodstv-raschetnyy-praktikum-438838#page/>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по учебной дисциплине

**ОП.04 Прикладные компьютерные программы в профессиональной
деятельности**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ.....	435
2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	437
3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	445

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) разработаны на основании ППССЗ для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

В соответствии с учебным планом дисциплина ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности изучается в течение одного семестра. Формой промежуточной аттестации является экзамен.

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений и знаний и формирование общепрофессиональных компетенций:

Код и наименование формируемых компетенций	Наименование
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный, показывающий прочные знания в области профессиональной деятельности, материал изложен в логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный, показывающий прочные знания в области профессиональной деятельности, материал изложен в логической последовательности, литературным языком, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные самостоятельно по требованию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание студентом основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка выполнения практического задания**Оценка «5»:**

- задание выполнено полностью самостоятельно и полностью соответствует образцу.

Оценка «4»:

- задание выполнено полностью самостоятельно и полностью соответствует образцу, но при этом допущены несущественные неточности, устраненные без помощи преподавателя.

Оценка «3»:

- задание выполнено не в полном объеме или не полностью соответствует образцу, при этом могут быть допущены несущественные неточности, устраненные с помощью преподавателя.

Оценка «2»:

- задание не выполнено или полностью не соответствует образцу, допущены существенные неточности, которые студент не смог устранить.

2. СТРУКТУРА И ПРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Перечень теоретических вопросов для дифференцированного зачета

Вопросы.
1. Информационная система, информационные технологии (ИТ).
2. Технические средства информационных технологий -мониторы.
3. Технические средства информационных технологий-сканеры, МФУ.
4. Технические средства информационных технологий - печатающие устройства.
5. Средства обработки и хранения информации.
6. Средства передачи и накопления информации.
7. Общий состав и структура персональных компьютеров.
8. Базовое программное обеспечение.
9. Прикладное программное обеспечение.
10. Операционные системы семейства Windows.
11. ППП MS Office: назначение, возможности.
12. Системы оптического распознавания информации.
13. Компьютерные сети. Классификация сетей по масштабам.
14. Классификация сетей по топологии.
15. Локальные сети. Аппаратное обеспечение сети.
16. Защита информации от несанкционированного доступа.
17. Глобальная сеть Интернет. Структура сети Интернет.
18. Основные протоколы сети Интернет.
19. Поиск информации в глобальной сети Интернет.
20. Основные услуги сети Интернет.
21. Использование Интернет в профессиональной деятельности.
22. Безопасность в информационной среде.
23. Программные средства для борьбы с компьютерными вирусами.
24. Мультимедийные технологии в сфере профессиональной деятельности.
25. Пакеты прикладных программ по профилю специальности.

2.2. Перечень практических заданий для дифференцированного зачета

Типовые практические задания
<p>1. Создать документ по образцу:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"><p style="text-align: center;">Образец задания</p><p style="text-align: center;">ПРИГЛАШЕНИЕ</p><p style="text-align: center;">Уважаемый</p><p style="text-align: center;">господин <i>Яков Михайлович Орлов!</i></p><p>Приглашаем Вас на научную конференцию «Информатизация современного общества».</p><p>Конференция состоится 20 ноября 2003г. в 12.00 в конференц-зале Технологического колледжа</p><p style="text-align: right;"><i>Учебный секретарь</i> <i>С.Д.Петрова</i></p></div>
<p>2. По имеющимся в таблице данным построить линейчатую диаграмму.</p>

Статья расходов	По плану	Фактически
1	375	526
2	161	194
3	27	27
4	93	92
5	1	3
6	6	11
7	10	11

3. Создать базу данных «Предприятие». Заполнить 2 записи в таблице со следующими полями: Фамилия, Дата рождения, Должность, Стаж работы, Разряд, Оклад, Количество отработанных часов.

4. Создать документ по образцу:

Образец задания

**ОАО «Вестор»
ПРОТОКОЛ 08.11.2004 № 27
заседания Совета директоров**

Председатель — А. С. Серов Секретарь — Н. С. Иванчук

Присутствовали: 7 человек (список прилагается)

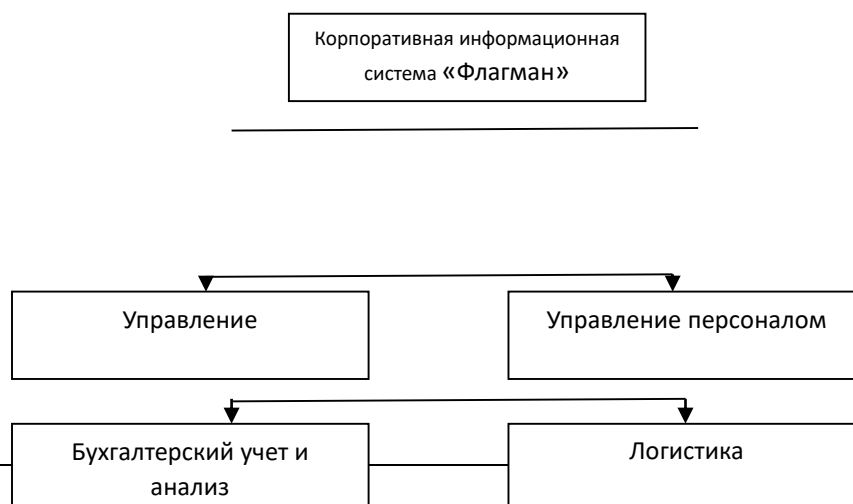
Приглашенные: Заместитель директора «Книжной палаты»

Н. Ш. Стрелков.

РАССМОТРЕННЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Организационные вопросы.
2. О проекте иллюстрированного издания о деятельности фирмы.

5. Создать документ по образцу:



6. По имеющимся в таблице данным произвести необходимые расчеты и построить круговую диаграмму.

Финансовая сводка за неделю (тыс.руб)

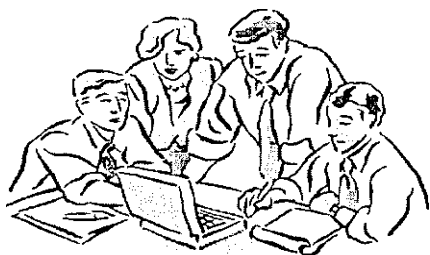
<u>Дни недели</u>	<u>Доход</u>	<u>Расход</u>	<u>Финансовый результат</u>
понедельник	3245,20	3628,50	?
вторник	4572,50	5320,50	?
среда	6251,66	5292,10	?
четверг	2125,20	3824,30	?
пятница	3896,60	3020,10	?
суббота	5420,30	4262,10	?
воскресенье	6050,60	4369,50	?
Среднее значение	?	?	?
Общий финансовый результат за неделю			?

7. 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



8. По имеющимся в таблице данным произвести необходимые расчеты и построить линейчатую диаграмму.

<u>№</u>	<u>Наименование</u>	<u>Цена, руб</u>	<u>Количество</u>	<u>Сумма, руб</u>
1	Туфли	820,00	150	?
2	Сапоги	1530,00	60	?
3	Куртки	1500,00	25	?
4	Юбки	250,00	40	?
5	Шарфы	125,00	80	?
6	Зонты	80,00	50	?
7	Перчатки	120,00	120	?
8	Варежки	50,00	40	?
Всего				?

Минимальная сумма покупки: ?

Максимальная сумма покупки: ?

9. Создать документ по образцу:

Образец задания

Сектор аналитики и экспертизы Директору Центра ГАНЛ
Н.С. Пертрову

ДОКЛАДНАЯ ЗАПИСКА

03.11.2002

Сектор не может завершить в установленные сроки экспертизу проекта маркетингового исследования фирмы «Астра-Н» в связи с отсутствием полных сведений о финансовом состоянии фирмы.

Прошу дать указания сектору технической документации предоставить полные сведения поданной фирме.

Приложение: протокол о некомплектности технической документации фирмы «Астра-Н».

Руководитель сектора
аналитики и экспертизы

(подпись) М.П.Спелов

10. Выполнить полную проверку на вирусы: системной памяти, папки Мои документы; выполнить настройку обновления антивирусной программы: каждую пятницу в 10.00.

11. Создать документ по образцу:

Клуб-кафе «Три студента»

Закуска

«Дачная» **6-50**

Салат из клубники с соусом из меда,
растительного масла с маковыми
зернами и молотой паприкой на
листьях салата «Латук» с кольцами
красного лука

«Галионы» **8-50**

Запеченная паприка,
фаршированная креветками со
сметан но-миндальным соусом

Супы

Борщ со сметаной и ростбифом **5-00**

Холодный суп «Гаспачо» со сметаной **5-50**

12. По имеющимся в таблице данным произвести необходимые расчеты и построить круговую диаграмму.

Ведомость учета брака

Месяц	Ф.И.О.	Табельный номер	Процент брака	Сумма зарплаты	Сумма брака
Январь	Иванов	245	10%	3265	?
Февраль	Петров	269	8%	4566	?
Март	Сидоров	356	5%	4500	?
Апрель	Паньчук	657	11%	6804	?
Май	Васин	568	9%	6759	?
Июнь	Барисова	849	12%	4673	?
Июль	Сорокин	409	21%	5677	?
Август	Федорова	386	46%	6836	?
Сентябрь	Титова	598	6%	3534	?

Октябрь	Пирогов	4569	3%	5789	?
Ноябрь	Светов	239	2%	4673	?
Декабрь	Козлов	590	1%	6785	?
Максимальная сумма брака					?
Минимальная сумма брака					?
Средняя сумма брака					?
Средний процент брака					?

13. Найти в Интернете образцы бланков калькуляции продукции.

14. Создать документ по образцу:

Горячие блюда

«Дональд Даг».....**19-00**

Острая утиная грудка с апельсиновым соусом и карамельными дольками груши

«Регата».....**5-00**

Ригатони с помидорами, ананасами и паприкой

Блюда с гриля

Свинные ребрышки с классическим соусом барбекю

«Тоскана».....**10-00**

Филе говядины, замаринованное в красном вине

«Сан Джовезе».....**8-50**

15. Создать таблицу: Фамилия, Год рождения, Город, Пол. Заполнить самостоятельно 5 строк.

16. Создать документ по образцу:

Образец задания

ЗАЯВЛЕНИЕ 03.11.2002	Генеральному директору ОАО «ГИКОР» И.С.Степанову от Ковровой Ольги Ивановны, проживающей по адресу: 456789, г. Саратов, ул.Комсомольская, д.6, кв.57
---------------------------------------	---

Прошу принять меня на работу на должность главного специалиста.

(подпись) О. И. Коврова

17. Создать докладную записку на основе шаблона.

Центр ГАНЛ
Докладная записка Кому: Директору Центра Н.С.Петрову От: Руководителя сектором аналитики и экспертизы М.П. Спелова Дата: 03.11.2002 Осн: о причинах перенесения сроков экспертизы

Сектор не может завершить в установленные сроки экспертизу проекта маркетингового исследования фирмы «Астра- Н» в связи с отсутствием полных сведений о финансовом состоянии фирмы

Прошу дать указания сектору технической документации предоставить полные сведения по данной фирме.

Приложение протокола о некомпетентности технической документации фирмы «Астра-Н»

Руководитель сектора
аналитики и экспертизы (подпись) М.П. Спелов

18. По имеющимся в таблице данным произвести необходимые расчеты.

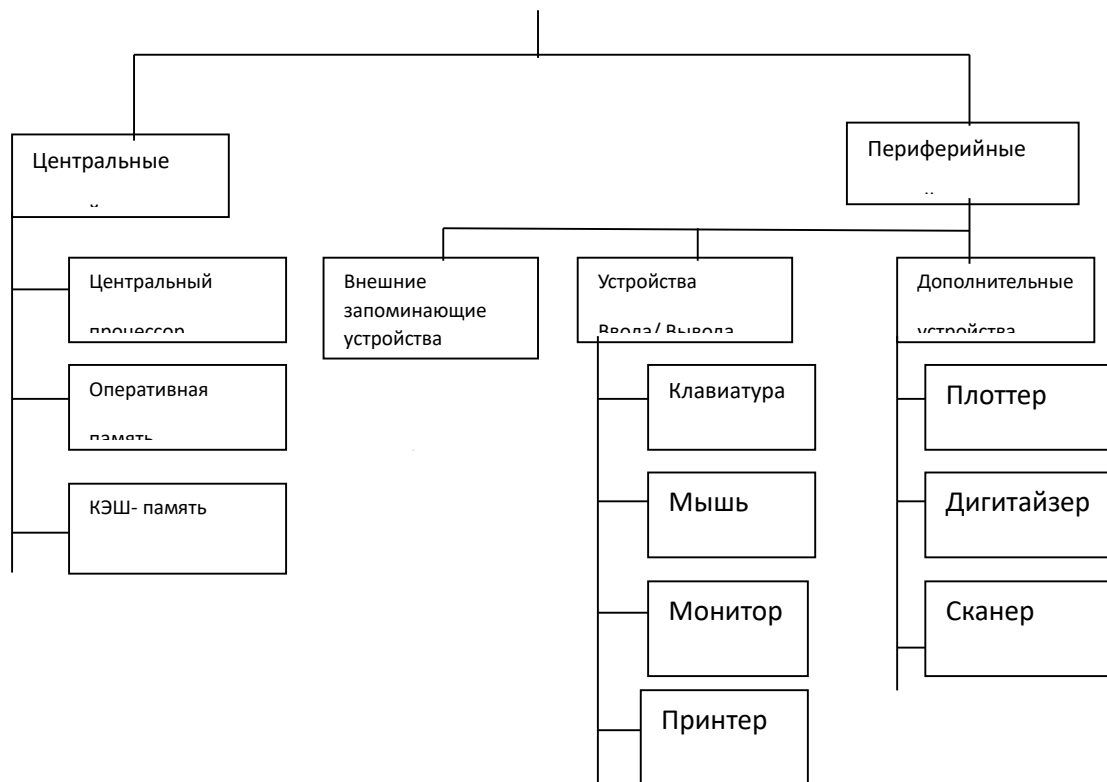
ВЕДОМОСТЬ НАЧИСЛЕНИЯ ЗАРАБОТНОЙ ПЛАТЫ ЗА ОКТЯБРЬ 2003						
Табел номер	Фамилия И.О.	Окла д (руб)	Прем ия (руб)	Всего начислен о	Удержани е (руб.)	К выдач е (руб)
			27%		13%	
200	Петров И.П.	4500, 00	?	?	?	?
201	Иванова И.Г.	4850, 00	?	?	?	?
202	Степанов А.Ш.	5200. 00	?	?	?	?
203	Шорохов С.М.	5550, 00	?	?	?	?
204	Галкин В.Ж.	6900, 00	?	?	?	?
205	Портнов М.Т.	6250, 00	?	?	?	?
206	Орлова Н.Н.,	6600, 00	?	?	?	?
207	Степкина А.В.	6950, 00	?	?	?	?
208	Жарова Г.А.	7300, 00	?	?	?	?
209	Стольников О.Д.	7650, 00	?	?	?	?
210	Дрымкина С.С.	8000, 00	?	?	?	?
211	Шпаро Н.Г.	8350, 00	?	?	?	?
212	Шаякин Р.Н.	8700, 00	?	?	?	?
213	Стелков Р.Х.	8050, 00	?	?	?	?
	Всего	?	?	?	?	?

Минимальный доход ?

Максимальный доход ?

Средний доход ?

19. Создать документ по образцу:



20. Создать презентацию о своей специальности, содержащую 5 слайдов.

21. Выполнить сканирование документа; проверить текст документа и исправить ошибки; отправить документ по электронной почте по адресу ptzbp@rambler.ru.

22. Создать текстовый документ «Защита информации от несанкционированного доступа», используя ресурсы сети Интернет, и защитить его паролем.

23. Создать документ по образцу:

Пути развития традиционной индустрии информационных технологий намечают корпорации Microsoft и Intel. Некий усредненный компьютер согласно стандарту PC 2001 имеет следующие параметры (табл. 4.1):

Таблица 4.1

Критерий	Персональный компьютер	Рабочая станция
Процессор	от 500 МГц	от 700 МГц
Кэш L2	от 128 Кбайт	от 512 Кбайт
Память	от 64 Мбайт	от 1284 Мбайт

24. Создать рекламное письмо по образцу:

Интер**EPSON**
STYLUS™ color 640

Принтер с фотографическим
качеством печати 1/440 dpi, который
не истощит ваш бумажник

Высококачественный цветной принтер
для домашнего и офисного использования

Если вы ищете высококачественный цветной принтер для домашнего либо офисного использования, для покупки которого не хотелось бы платить излишне высокую цену, мы можем удовлетворить ваш запрос. Мы производим новые принтеры EPSON STYLUS COLOR640, обладающие превосходным фотореалистическим качеством печати при разрешении 720... 1 '440 dpi, и продаем их по цене, доступной практически для каждого пользователя! Принтер EPSON STYLUS COLOR640 в сочетании с фирменной системой воспроизведения изображений PerfectPicture™ Imaging System и очень легким в использовании драйвером - это именно то техническое средство, появление которого вы давно ждали.

25. По имеющимся в таблице данным произвести необходимые расчеты.

АНАЛИЗ ПРОДАЖ продукции фирмы «Интертрейд» за текущий месяц					
Наименование продукции	Цена (руб)	Продажи			Выручка а от продаж и (руб.)
		Безналичн ые платежи (шт.)	Наличн ые платежи (шт.)	Всего (шт.)	
Радио телефон	4200	240	209	?	?
Телевизор	9500	103	104	?	?
Магнитофон	6250	76	45	?	?
Музыкальный центр	12750	10	17	?	?
Видеокамера	13790	57	45	?	?
Видеоплеер	4620	104	120	?	?
Аудиоплеер	450	72	55	?	?
Видеокассеты	120	516	247	?	?
Итого					?
Максимальные продажи		?	?		?
Минимальные продажи		?	?		?

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Станкевич, Л. А. Интеллектуальные системы и технологии : Учебник и практикум для среднего профессионального образования. - 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/530660>
2. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального

образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 238 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03964-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469957>

3. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03966-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469958>

4. Информатика для гуманитариев : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Е. Кедрова [и др.] ; под редакцией Г. Е. Кедровой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 439 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10244-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475550>

5. Казарин, О. В. Основы информационной безопасности: надежность и безопасность программного обеспечения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Казарин, И. Б. Шубинский. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 342 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10671-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475889>

6. Мамонова, Т. Е. Информационные технологии. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Е. Мамонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07791-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474747>

7. Нестеров, С. А. Базы данных : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. А. Нестеров. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476348>

8. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469425>

9. Стружкин, Н. П. Базы данных: проектирование. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. П. Стружкин, В. В. Годин. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 291 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08140-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474841>

10. Толстобров, А. П. Архитектура ЭВМ : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. П. Толстобров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13398-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476555>

Приложение 6.29.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по учебной дисциплине

ОП.05 Метрология и стандартизация

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	448
2	СТРУКТУРА, ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	451

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.05 Метрология и стандартизация

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Метрология стандартизация.

Содержание современного курса метрологии, стандартизации и сертификации тесно связано не только с задачей получения фундаментального естественно - научного образования, но и с задачей формирования представлений о предмете как о необходимой для каждого человека, составляющей. Важной частью общей культуры является широкий набор знаний, которые человек активно использует в быту, в профессиональной деятельности, на протяжении всей жизни. Умение применять полученные теоретические знания на практике может служить критерием оценки уровня культурного развития человека. Поэтому одним из традиционных направлений в преподавании метрологии, стандартизации и сертификации является освещение вопросов прикладной направленности. Прикладная направленность метрологии, стандартизации и сертификации осуществляется с целью повышения качества образования обучающихся, применения их знаний к решению задач повседневной практики и в профессиональной деятельности.

В соответствии с учебным планом, дисциплина Метрология, стандартизация и сертификация изучается в течение двух семестров. Формой промежуточной аттестации после двух семестров изучения является экзамен.

КИМ разработаны на основании ФГОС для специальности специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка формирования компетенций в форме дифференцированного зачета, включающего в себя – устный ответ на выбранный вопрос и решение практической задачи.

Код и наименование формируемых компетенций	Наименование
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка умений решать расчетные задачи

Оценка «5»:

- в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

Оценка «4»:

- в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Оценка «3»:

- в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

Оценка «2»:

- имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении.

2. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Вопросы для устного ответа:

№	Вопросы и задания
1.	Основные задачи и принципы стандартизации.
2.	Цели и методы стандартизации. Объекты и субъекты стандартизации.
3.	Виды стандартов: основополагающие, стандарты на продукцию, работы.
4.	Отраслевые стандарты (ОСТ); стандарты предприятий (СТП). Государственный стандарт Российской Федерации (ГОСТ Р).
5.	Нормативные документы по стандартизации, их категории. Основные методы проведения стандартизации.
6.	Правила техники безопасности, пожарная безопасность.
7.	Качество продукции, показатели качества продукции и методы их оценки.
8.	Международный опыт контроля качества продукции. Испытания и контроль качества продукции.
9.	Основные цели и задачи сертификации. Обязательная и добровольная сертификация.
10.	Порядок и правила сертификации.
11.	Схемы сертификации однородной продукции.
12.	Знак и сертификат соответствия. Эксперт и орган по сертификации.
13.	Сертификационные испытания. Анализ состояния производства.
14.	Процедура аккредитации: аккредитующий орган, эксперт по аккредитации.
15.	Область аккредитации, заявитель, критерии.
16.	Экспертиза документов, экспертные заключения, аттестация при аккредитации.
17.	Осуществление проверки производства. Формы подтверждения соответствия продукции.
18.	Закон РФ «О стандартизации». Категории стандартов – ОСТ, РСТ, СТП.
19.	Значение метрологии. Задачи и цели.
20.	Физические и нефизические величины в метрологии. Характеристики величин.
21.	Государственная система обеспечения единства измерений (Г.С.Н.)
22.	Законодательная база Государственной системы обеспечения единства измерений.
23.	Законы РФ «О стандартизации».
24.	Нормативная база государственной системы единства измерений – регламенты, стандарты, правила, рекомендации.
25.	Основополагающая цель метрологии – обеспечение единства измерений, требуемой точности.
26.	Задачи метрологии. Единство измерений. Единообразие измерений.
27.	Научная обоснованность средств, методов, методик и приемов метрологии.
28.	Физические и нефизические величины. Единицы измерений. Классификация единиц измерений.
29.	Виды и методы измерений. Погрешности измерений. Систематическая погрешность.
30.	Физическая величина. Единицы физических величин. Измерения: равноточные, неравноточные, однократные, многократные.
31.	Измерения: статическое, динамическое, абсолютное, относительное, прямое, косвенное.

32.	Инструментальная погрешность измерения. Погрешность метода измерений.
33.	Механические измерительные приборы и инструменты.
34.	Классы точности. Выбор посадок. Предельные отклонения размеров.
35.	Субъекты метрологии. Метрологические службы. Испытания и проверка средств измерения.
36.	Государственный метрологический контроль и надзор. Сертификация средств измерения.
37.	Определение степени точности резьбы.
38.	Измерительные инструменты: штангенциркуль ШЦ-I, ШЦ-II.
39.	Измерительный инструмент: микрометр – методы измерения. Определение точности размеров измерительным инструментом.
40.	Оформление технологической документации соответствие с действующей нормативной базой на основе положений метрологии в производственной деятельности.
41.	Единая система допусков и посадок. Поле допусков отверстий и валов Е.С.Д.П.
42.	Понятие о квалитетах, назначение, классификация. Определение посадок с натягом и зазором.
43.	Эталоны. Классификация. Первичный, государственный, вторичный, рабочий эталоны.
44.	Методы измерений. Нулевой метод. Дифференцированный метод.
45.	Штангенглубиномер – применение, класс точности.
46.	Средства измерений. Калибровка. Виды калибровок.
47.	Погрешности измерений. Виды погрешностей.
48.	Штриховое кодирование. Знаки соответствия. Маркировка продукции.
49.	Средства измерений и контроля углов и конусов.
50.	Шероховатость поверхности ее нормирование и измерение. Причины плохой шероховатости поверхности.
51.	Нутромеры глубиномеры со стрелочными отсчетными головками.
52.	Взаимозаменяемость – принцип и свойства.
53.	Поверка средств измерений.
54.	Порядок действия при выборе средств для измерения линейных размеров.
55.	1. Классификация эталонов и их характеристики.
56.	Методы измерения и их применение. Порядок действия при выборе средств для измерения линейных размеров.

2.2 Перечень практических заданий:

№	Вопросы и задания
1.	Определить точность размеров деталей.
2.	Рассчитать допуски: верхние и нижние отклонения размеров.
3.	Определить посадки с натягом, зазором.
4.	Определить посадки переходные.
5.	Измерить размеры и отклонения формы поверхности деталей.
6.	Нормирование точности шпоночного соединения.
7.	Нормирование точности шлицевого соединения.

8.	Рассчитать гладкие калибры.
9.	Измерение и контроль резьбы.
10.	Определить степень точности резьбы.
11.	Определить погрешность измерения деталей.
12.	Средства измерений линейных размеров.
13.	Применение инструментов: нутромеры и глубиномеры.
14.	Средства измерений угловых размеров.
15.	Оформление технологической документации в соответствии с действующей нормативной базой.
16.	Оформление технической документацией в соответствии с действующей нормативной базой.
17.	Измерить поле допуска отверстий.
18.	Измерить поле допуска валов.
19.	Измерить углы деталей машин.
20.	Определить предельные отклонения размеров деталей.
21.	Определить допуски и посадки шлицевых соединений.
22.	Испытать и проверить средства измерений деталей.
23.	Определить шероховатость поверхности.
24.	Измерить допуски и отклонения формы поверхностей.
25.	Определить разницу между прямым и косвенным измерениями.
26.	Определить сущность метода непосредственной оценки и метода сравнения с мерой.
27.	Определить существующие категории качества продукции. Определить характеристики по каждой категории качества.
28.	Микрометрические инструменты, применить для измерения цилиндрических поверхностей.

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Основные печатные издания

1. Радкевич Я. М., Схиртладзе А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебник для СПО. В 3 частях. Ч.1. Метрология.- 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/metrologiya-standartizaciya-i-sertifikaciya-v-3-ch-chast-1-metrologiya-442472#page/1>

2. Радкевич Я. М., Схиртладзе А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебник для СПО. В 3 частях. Ч.2. Стандартизация. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/metrologiya-standartizaciya-i-sertifikaciya-v-3-ch-chast-2-standartizaciya-442473#page/1>

Основные электронные издания

1. Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. — 2-е изд. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-479-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817037>

2. Дубовой, Н. Д. Основы метрологии, стандартизации и сертификации: учебное пособие / Н. Д. Дубовой, Е. М. Портнов. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.: ил. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0338-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/991962>

3. Кошечкина, И. П. Метрология, стандартизация, сертификация: учебник / И.П. Кошечкина, А.А. Канке. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 415 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013572-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141784>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по учебной дисциплине

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	457
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	460
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	463

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности.

Право – это регулятор общественных отношений. Его предназначение состоит в том, чтобы упорядочить жизнь общества, обеспечить его нормальное функционирование и развитие.

Однако не все общественные отношения, не все сферы жизни общества в одинаковой степени являются предметом правового регулирования. Следует помнить о том, что до права и вместе с ним существовали и существуют обычаи и традиции, мораль, религия, которые также выступают как важнейшие регуляторы общественных отношений. И только вместе они могут обеспечить нормальное развитие общества. Причем в различных сферах жизни общества роль каждого из этих социальных регуляторов не одинакова.

Что касается экономики, то она относится к тем сферам, в которых роль права традиционно существенна. Экономические отношения всегда были предметом правового регулирования. Естественно, это регулирование имело свою специфику в различные исторические эпохи и в условиях различных экономических систем. Имеет свои особенности и правовое регулирование экономических отношений в условиях рыночной экономики.

Правовое регулирование рыночной экономики необходимо в целях защиты интересов общества и государства. Опыт практически всех стран с рыночной экономикой свидетельствует, что «абсолютная экономическая свобода» всегда связана со злоупотреблениями – появлением на рынке некачественных товаров, работ и услуг, иногда представляющих опасность для жизни и здоровья потребителей, возникновением мошеннических предпринимательских структур, «безвозвратно» привлекающих сбережения граждан и многими другими «издержками».

Одним из самых опасных последствий такой «свободы» является исчезновение свободной конкуренции и господство монополий.

Правовое регулирование экономических отношений в условиях рыночной экономики необходимо для обеспечения прав и интересов самих предпринимателей. Ведь подлинная, а не мнимая свобода экономической деятельности не исключает, а предполагает ее определенную регламентацию.

Вступая в разнообразные отношения между собой, с потребителями, с государством, предприниматели заинтересованы в том, чтобы эти отношения были упорядоченными, предсказуемыми, строились в соответствии с определенными правилами. Не используя потенциал права, достичь этого невозможно. Таким образом, есть все основания утверждать, что правовое регулирование экономических отношений является необходимым условием нормального функционирования рыночной экономики.

В соответствии с учебным планом, дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности изучается в течение одного семестра. Формой промежуточной аттестации после одного семестра изучения является дифференцированный зачет.

КИМ разработаны на основании ППССЗ для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2.3. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих формирования общих и профессиональных компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Наименование
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учётно-отчётную документацию.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа и умения решать практические задания

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный

• в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задание выполнено рациональным способом.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя;
- в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный;
- в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в расчетах и чертежа.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание студентами основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя;
- имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении.

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Структура и перечень КИМ для экзамена.

№ билета	Вопросы
1.	1. Конституция РФ. Правовой статус личности. Гражданство. 2. С помощью правовой информационной системы составить заявления на очередной и учебный отпуска.
2.	1. Личные права и свободы человека и гражданина в РФ. 2. С помощью правовой информационной системы составить исковое заявление о восстановлении на работе.
3.	1. Политические права и свободы. Социальные, экономические и культурные права. Механизмы защиты прав и свобод граждан. 2. С помощью правовой информационной системы составить договор купли-продажи.
4.	1. Заключение, изменение и расторжение договора. 2. Водителя трамвая Карпова за мелкое хулиганство, допущенное после рабочего дня на улице города, по решению суда арестовали на 15 суток. После отбывания наказания он пришел на работу и узнал, что его уволили за прогул. Законно ли произведено увольнение?
5.	1. Виды договоров. 2. С помощью правовой информационной системы составить исковое заявление в Арбитражный суд.
6.	1. Отдельный вид гражданско-правового договора – договор купли-продажи. 2. Охарактеризовать порядок составления претензии.
7.	1. Отдельный вид гражданско-правового договора – договор подряда. 2. Гражданин Иванов А. И. принял решение об осуществлении предпринимательской деятельности, а именно оказании парикмахерских услуг. Какие документы необходимо ему представить в ИФНС для государственной регистрации в качестве индивидуального предпринимателя?
8.	1. Подведомственность и подсудность споров. Понятие, виды, причины, условия и поводы возникновения трудовых споров. 2. С помощью правовой информационной системы составить протокол об административном правонарушении.
9.	1. Понятие, рассмотрение индивидуальных трудовых споров в КТС. 2. Ревизор Сидорова при производстве ревизии в магазине умышленно скрыла выявленную крупную недостачу. Узнав об этом случае, администрация уволила Сидорову в связи с утратой доверия. Законны ли действия администрации?
10.	1. Понятие, рассмотрение индивидуальных трудовых споров в судебных органах. 2. На собеседовании при приеме на работу от гражданина потребовали паспорт, трудовую книжку, характеристику с последнего места работы, копию документа о высшем образовании, страховое свидетельство обязательного пенсионного страхования, ИНН, медицинскую справку из поликлиники о состоянии здоровья, справки от психиатра и нарколога, справку о регистрации по месту жительства, характеристику с последнего места работы, справку из налоговой инспекции о предоставлении сведений об имущественном положении. Гражданин обратился за консультацией к адвокату. Составьте ответ адвоката.
11.	1. Условия и порядок признания граждан безработными. Правовой статус безработного. 2. Никитин был принят на работу в порядке перевода на должность главного бухгалтера с шестимесечным испытательным сроком. Юрисконсульт указал, что при приеме на работу Никитина нарушено трудовое законодательство. Назовите нарушения при приеме на работу Никитина.

12.	<p>1.Пособие по безработице. Порядок, приостановление и прекращение выплаты пособия.</p> <p>2. Ольга Потапова подала заявление о своем желании расторгнуть трудовой договор. По истечении 2-недельного срока администрация предприятия заявила, что она не может отпустить Ольгу, т.к. работник на ее место не найден. Ольга должна работать до тех пор, пока работника, способного заменить ее, не найдут, до этого момента трудовая книжка ей выдана не будет. Правомерны ли требования администрации?</p>
13.	<p>1.Профессиональное обучение. Стипендия.</p> <p>2. Граждане Потехин и Михальчук договорились с директором магазина о приеме их на работу грузчиками, сдали администратору трудовые книжки и другие документы и на следующий день вышли на работу. Проработав две недели они узнали, что приказ о приеме их на работу не издан, а директор магазина к которому они обратились за разъяснениями, заявил им, что в их услугах больше не нуждается. Могут ли Потехин и Михальчук настаивать на заключении с ними трудового договора? Дайте юридически обоснованный ответ.</p>
14.	<p>1.Заключение трудового договора и оформление трудовых отношений. Испытательный срок. Трудовая книжка.</p> <p>2. Инженер Андреев был зачислен на должность начальника смены одного из предприятий с шестимесячным испытательным сроком. Что понимается под испытательным сроком? Каковы сроки предварительного испытания? Законно ли установление инженеру Андрееву шестимесячного испытательного срока?</p>
15.	<p>1.Изменение условий трудового договора. Отстранение от работы. Прекращение трудового договора.</p> <p>2. В выходной день работник хозяйства, собиравший грибы в лесу, помогал водителю забуксовавшего автомобиля, принадлежащего этому предприятию, и при обрыве троса получил травму ноги. Следует данный случай квалифицировать как НС на производстве, расследовать и учитывать его? Ответ обоснуйте.</p>
16.	<p>1.Понятие, условия, особенности и виды материальной ответственности.</p> <p>2. При утверждении Правил внутреннего трудового распорядка кондитерской фабрики «Ударница» было предложено в перечень мер дисциплинарных взысканий включить: постановку на вид; замечание; выговор; предупреждение; строгий выговор; лишение отпуска для лиц, совершающих прогулы; штраф до 500 рублей для появившихся на работе в нетрезвом состоянии и увольнение. Правомерно ли такое предложение.</p>
17.	<p>1.Материальная ответственность работника перед работодателем. Материальная ответственность работодателя перед работником.</p> <p>2. Попов совершил мелкое хищение государственного имущества, за что судья назначил ему административное наказание в виде штрафа. Дело было рассмотрено в отсутствие Попова, так как он по повестке не явился. Дайте юридический анализ ситуации</p>
18.	<p>1.Дисциплинарная ответственность. Вид, обжалование и снятие дисциплинарных взысканий.</p> <p>2. Рабочий строительной организации Романов курил в кинотеатре во время показа фильма. Вызванный администратором милиционер составил протокол о нарушении, на основании которого начальник районного отделения милиции наложил на Романова штраф. О данном проступке было сообщено по месту работы Романова, и начальник строительной организации объявил Романову выговор. Законно ли наложены меры юридической ответственности?</p>
19.	<p>1.Понятие и признаки административной ответственности.</p> <p>2. С помощью правовой информационной системы составить резюме.</p>

20.	<p>1.Административное правонарушение.</p> <p>2. Директора ООО Носова уволили с работы по решению общего собрания ООО по ст. 10 ст.81 ТК. Определением суда Носову было отказано в принятии искового заявления, поскольку должность директора является выборной. Правомерен ли отказ суда в рассмотрении искового требования?</p>
21.	<p>1.Административные наказания.</p> <p>2. С помощью правовой информационной системы составить договор о материальной ответственности работника.</p>
22.	<p>1.Отдельный вид гражданско-правового договора – договор поставки.</p> <p>2. Сотрудники полиции, патрулировавшие улицы Санкт-Петербурга, остановили для проверки гражданина Дании Инсона, который предъявил им паспорт моряка, так как являлся членом экипажа торгового судна, два дня назад зашедшего в порт Санкт-Петербурга и отправляющегося в Финляндию через неделю. Сотрудники полиции попросили предъявить документ, свидетельствующий о его регистрации по месту пребывания, а также миграционную карту. Таких документов у Инсона не оказалось. В этой связи он был подвергнут административному задержанию на 3 часа. Дайте юридический анализ ситуации.</p>
23.	<p>1.Отдельный вид гражданско-правового договора – договор аренды.</p> <p>2. Петров, торопясь на занятия в техникум и желая сэкономить хоть несколько минут, переходил улицу в неполюженном месте. Он был задержан работником милиции, который объяснил ему всю пагубность совершенного деяния и предупредил о том, что в следующий раз Петров будет наказан по всей строгости закона, записав на всякий случай себе в блокнот фамилию и учебное заведение нарушившего ПДД. Через несколько дней в учебном заведении, где учился Петров, был вывешен приказ о наложении на него за нарушение ПДД выговора, основанием которого стало сообщение из милиции. Оцените законность действия работника милиции и директора учебного заведения</p>
24.	<p>1.Граждане (физические лица) как субъекты предпринимательской деятельности.</p> <p>2. С помощью правовой информационной системы составить трудовой договор.</p>
25.	<p>1.Юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности: понятие, виды, функции.</p> <p>2. Неработающий Иванов обратился в орган службы занятости для регистрации его в качестве безработного. Орган службы занятости в регистрации в качестве безработного Иванову отка зал, ссылаясь на то, что он относится к категории занятого населения, поскольку является уч редителем общественной организации «Свобода слова». 16 Правомерен ли отказ Иванову в регистрации его в качестве безработного? Какие категории граждан считаются занятыми?</p>

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Основные источники:

Волков А. М. Правовые основы профессиональной деятельности: Учебник для СПО. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/pravovovye-osnovy-professionalnoy-deyatelnosti-429416#page/1>

Нормативные документы и другие источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Трудовой кодекс РФ.
3. Гражданский кодекс РФ ч. 1 – 4.
4. Кодекс об административных правонарушениях.
5. Николукин, С. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Николукин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.
6. Афанасьев, И. В. Правовые основы профессиональной деятельности : учебное пособие для вузов / И. В. Афанасьев, И. В. Афанасьева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023.
7. Справочно-правовая система «Консультант Плюс».

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по учебной дисциплине
ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	466
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	469
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	471

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

Целью изучения дисциплины является формирование научного экономического мировоззрения и современного экономического мышления, являющихся основой для осмысления сущности процессов, происходящих в экономико-правовой сфере российского общества, осознанного участия в социально-экономической жизни, овладение экономической культурой.

Для реализации поставленной цели необходимо решать следующие **задачи**:

- ✓ выработка у студентов логического мышления;
- ✓ развитие экономической, управленческой и правовой культуры.;
- ✓ закладка основ научного экономического мышления;
- ✓ формирование понимания экономических процессов, происходящих в современном мире, их взаимосвязи с другими процессами в обществе;
- ✓ приобретение умения правильно готовить устные выступления и письменные работы, аргументировано отстаивать свою позицию;
- ✓ изучение закономерностей функционирования экономики, методов экономического анализа и принятия эффективных хозяйственных решений;
- ✓ приобретение знаний, включающих основные категории и научно обоснованные положения экономической науки.

Связь с предшествующими дисциплинами

Содержание курса Основы экономики, менеджмента и маркетинга базируется на знаниях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как Обществознание, Основы философии, Охрана труда, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Информационные технологии в профессиональной деятельности.

Связь с последующими дисциплинами

Курс Основы экономики, менеджмента и маркетинга является связующим звеном в изучении дисциплин специализации учебного плана: Правовые основы профессиональной деятельности, ПМ Организация работы структурного подразделения.

В соответствии с учебным планом, дисциплина ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга изучается в течение одного семестра. Формой промежуточной аттестации после изучения является дифференцированный зачет.

КИМ разработаны на основании ППССЗ для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.4. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих и профессиональных компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Наименование
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание студентами основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

2 СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Структура и перечень КИМ для дифференцированного зачета

Вопросы и задания	Код
1. Определение экономики. Главная задача экономики. Три основных вопроса экономики. Виды экономики.	У.1, 3.1, 3.11
2. Предмет и методология экономической теории	У.1, 3.1, 3.2
3. Понятие, основы экономического анализа.	У.1, У.2, 3.1 3.11
4. Методология экономической теории.	У.1, 3.1, 3.11
5. Базовые экономические понятия.	У.1, 3.1, 3.11
6. Потребности высшие и низшие.	У.1, 3.1, 3.11
7. Закон возвышения потребностей. Блага.	У.1, 3.1, 3.11
8. Факторы производства. Ресурсы, их ограниченность.	У.1, 3.1, 3.11
9. Экономический кругооборот.	У.1, 3.1, 3.11
10. Основные экономические агенты. Роль субъектов рыночной экономики.	У.1, 3.1, 3.11
11. Модель спроса и предложения кругооборота.	У.1, 3.1, 3.11
12. Понятие предприятия, формы собственности.	У.4, 3.2, 3.11
13. Понятие, организационно-правовые формы организации (предприятия).	У.4, 3.2, 3.11
14. Структура производственного и технического процессов и циклов.	У.2, 3.3, 3.11
15. Типы производства.	У.4, 3.3, 3.11
16. Производственная структура организации.	У.4, 3.3, 3.11
17. Понятие основных производственных фондов.	У.2, У.4, 3.4, .5
18. Способы исчисления амортизации.	У.2, У.4, 3.4, .5
19. Понятие амортизации. Понятие нормы амортизации.	У.2, У.4, 3.4, .5
20. Показатели использования основных фондов.	У.2, У.4, 3.4, .5
21. Понятие оборотных средств.	У.2, У.4, 3.4, .5
22. Состав оборотных средств.	У.2, У.4, 3.4, .5
23. Понятие нормируемых и ненормируемых оборотных средств.	У.2, У.4, 3.4, .5
24. Показатели использования оборотных средств	У.2, У.4, 3.4, .5

25.	Структура промышленно- производственного персонала.	У.2, 3.5,3.7
26.	Учет кадров предприятия.	У.2, 3.5,3.7
27.	Понятие производительности труда.	У.2, 3.5,3.7
28.	Формы оплаты труда.	У.2, 3.5,3.7
29.	Элементы тарифной системы.	У.2, 3.5,3.7
30.	Виды форм оплаты труда.	У.2, 3.5,3.7
31.	Понятие себестоимости продукции.	У.2, 3.6, 3.5
32.	Статьи затрат калькуляции продукции.	У.2, 3.6, 3.5
33.	Классификация затрат на производство продукции.	У.2, 3.6, 3.5
34.	Понятие цены. Функции цен. Методы ценообразования.	У.2, 3.6, 3.5
35.	Понятие прибыли. Виды прибыли.	У.3, 3.8, 3.11
36.	Распределение чистой прибыли.	У.3, 3.8, 3.11
37.	Понятие рентабельности. Расчет рентабельности.	У.3, 3.8, 3.11
38.	Понятие планирование. Планирование деятельности организации	У.3, 3.8, 3.11
39.	Структура организации. Основные типы структур организации. Органы управления.	У.6, У.5, 3.9, 3.11
40.	Внутренняя и внешняя среда организации. Основные функции управления.	У.6, У.5, 3.9, .11
41.	Роль планирования в организации. Формы планирования. Виды планов.	У.6, У.5, 3.8, .11
42.	Деловое общение. Правила ведения деловой беседы. Условия эффективного общения. Коммуникативность и управленческое общение.	У.6, У.5, 3.8, .11
43.	Концепции рыночной экономики.	У.5, У.1, 3.10
44.	Концепции рыночных отношений, их характерные признаки.	У.5, 3.10
45.	Структура маркетинговой деятельности.	У.5, 3.10, 3.2
46.	Структура, классификация, краткая характеристика элементов классификации маркетинга.	У.5, 3.10, 3.1
47.	Конкурентная среда. Основные понятия, виды конкуренции, их характерные признаки, конкурентная среда.	У.5, 3.10
48.	Методы маркетинга. Методы изучения рынка	У.5, 3.10, 3.2
49.	Методы формирования спроса и стимулирования сбыта.	У.5, 3.10, 3.2
50.	Методы прогнозирования потребностей	У.5, У.1, 3.10

ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки студентов к аттестации

Основные источники:

1. Основы экономики организации/ Под ред. Чалдаевой Л. А., Шарковой А. В.: Учебник и практикум для СПО. - - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/osnovy-ekonomiki-organizacii-437059#page/1>
2. Черданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: Учебник для СПО. - 10-е изд, стер. - М.: Академия, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Академия. <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/150962/>
3. Михалева Е. П. Менеджмент: Учеб. пос. для СПО. - – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт.
4. Батраева Э. А. Экономика предприятий общественного питания: Учебник и практикум для СПО. – 2-е изд., перераб. И доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/ekonomika-predpriyatiya-obschestvennogo-pitaniya-437478#page/1>
5. Жабина С. Б. Маркетинг на предприятиях общественного питания: – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/marketing-v-organizaciyah-obschestvennogo-pitaniya-441281#page/1>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по учебной дисциплине
ОП.08 Охрана труда

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	474
	
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ	476
	МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО	
	ДИСЦИПЛИНЕ.....	
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ	478
	ИСТОЧНИКОВ	

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.08 Охрана труда

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда.

Содержание современного курса Охрана труда тесно связано не только с задачей получения фундаментального естественно - научного образования, но и с задачей формирования представлений об охране труда как о необходимой для каждого человека, составляющей. Важной частью общей культуры является широкий набор знаний, которые человек активно использует в быту, в профессиональной деятельности, на протяжении всей жизни. Умение применять полученные теоретические знания на практике может служить критерием оценки уровня культурного развития человека. Поэтому одним из традиционных направлений в преподавании охраны труда является освещение вопросов прикладной направленности. Прикладная направленность охраны труда осуществляется с целью повышения качества образования обучающихся, применения полученных знаний к решению задач повседневной практики и в профессиональной деятельности.

В соответствии с учебным планом, дисциплина ОП.08 Охрана труда изучается в течение одного семестра. Формой промежуточной аттестации после изучения является дифференцированный зачет.

КИМ разработаны на основании ФГОС для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2.5. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих и профессиональных компетенций.

Код и наименование формируемых компетенций	Наименование
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,

	использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком;
- ответ самостоятельный.

Оценка «4»:

- ответ полный и правильный на основании изученных теорий;
- материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка умений решать практические задания

Оценка «5»:

- в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задание выполнено рациональным способом.

Оценка «4»:

- в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

Оценка «3»:

- в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в выполнении задания.

Оценка «2»:

- имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в выполнении.

2. СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Структура и перечень КИМ для дифференцированного зачета

№	Вопросы и задания
1.	Охрана труда. Значение, цель, задачи. Основные термины и определения охраны труда.
2.	Основные методы и принципы обеспечения охраны труда.
3.	Права и обязанности работника по охране труда.
4.	Нормативно-правовое обеспечение охраны труда.
5.	Основные принципы и направления государственной политики в области охраны труда. Международное сотрудничество в области охраны труда.
6.	Общие принципы оказания первой медицинской помощи пострадавшим.
7.	Средства индивидуальной и коллективной защиты.
8.	Требования по безопасному ведению технологического процесса.
9.	Классификация вредных и опасных производственных факторов.
10.	Средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов.
11.	Производственная санитария. Физиологическое действие метеорологических факторов на человека. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата производственных помещений.
12.	Понятие о физиологии труда. Классификация основных форм деятельности человека.
13.	Классификация видов трудовой деятельности по степени тяжести и напряженности.
14.	Классификация условий трудовой деятельности. Факторы, составляющие условия труда.
15.	Аттестация рабочих мест по условиям труда. Цель и задачи аттестации рабочих мест по условиям труда.
16.	Здоровье работников. Факторы, влияющие на здоровье.
17.	Категории работников, которым в соответствии с законодательством выдаются средства индивидуальной защиты.
18.	Положения законодательства по охране труда.
19.	Обеспечение пожарной безопасности на производстве (в организациях).
20.	Производственная безопасность. Характеристика наиболее травмоопасных видов деятельности.
21.	Основные причины травматизма на предприятиях, методы их анализа.
22.	Общие требования безопасности труда и производственной санитарии при технологическом обучении учащихся.
23.	Негативные производственные факторы. Классификация негативных факторов. Понятие о вредных и травмирующих факторах.
24.	Трудовой договор и охрана труда. Контракт. Коллективный договор и охрана труда.
25.	Охрана труда отдельных категорий работников (женщин, молодежи, инвалидов, подростков).
26.	Основы электробезопасности (действие тока на организм человека, факторы, определяющие тяжесть электротравмы, классификация помещений по степени электробезопасности, способы повышения электробезопасности на предприятиях).
27.	Порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).
28.	Организация деятельности по охране труда на предприятиях общественного питания.
29.	Системы производственного освещения, нормирование освещения, влияние освещения на деятельность человека.

30.	Вентиляция и кондиционирование воздуха, их виды. Нормирование и контроль параметров микроклимата
-----	--

2.2 Структура и перечень практических работ для дифференцированного зачета

№	Вопросы и задания
1.	Ведение документации установленного образца по охране труда, сроки ее заполнения и условия хранения.
2.	Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности
3.	Применение первичных средств пожаротушения, использование средств коллективной и индивидуальной защиты..
4.	Проведение вводного инструктажа подчиненных работников (персонала), инструктирование их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ.
5.	Система мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов, технологических процессов.
6.	Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.
7.	Качественный и количественный анализ опасностей (основные понятия) на производстве. Понятие о риске.
8.	Соблюдение требований по безопасному ведению технологического процесса
9.	Профилактические мероприятия по, технике безопасности, и производственной санитарии.
10.	Пути повышения эффективности трудовой деятельности. Понятие об эргономике.
11.	Порядок проведения аттестации рабочих мест по условиям труда, документальное оформление ее результатов.
12.	Разъяснение подчиненным работникам (персоналу) содержания установленных требований охраны труда.
13.	Контроль навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда.
14.	Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда
15.	Рекомендации и инструкции по охране труда на предприятии..
16.	Составление карты рабочего места по условиям труда..
17.	Учет и расследование несчастных случаев на производстве.
18.	Анализ системы стандартов безопасности труда.
19.	Виды инструктажей по охране труда, их периодичность и ответственные за проведение.
20.	Характеристика действий работника и руководителя подразделения, если произошел несчастный случай.
21.	Виды противопожарной профилактики (защиты) на предприятии.
22.	Действие работника и должностного лица в случае пожара.
23.	Средства тушения пожаров. Виды огнетушителей и область их применения.
24.	Структура по охране труда на предприятии. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства по охране труда на производстве.
25.	Ответственность за нарушение законодательства об охране труда. Административные и правовые меры наказания.

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Основные печатные источники:

Родионова О. М., Семенов Д. А. Охрана труда: Учебник для СПО. - 7-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/ohrana-truda-434706#page/1>

Дополнительные источники:

1. Медведев В.Т. и др. Охрана труда и промышленная экология: Учебник для СПО. - 8-е изд., стер.. – М.: Академия, 2024.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании ОИЦ «Академия», 2023

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)

**по МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**

для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО МДК.01.01.	481
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МДК.01.01.	484
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	495

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО

МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Целью междисциплинарного курса является изучить технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных изделий, тортов, мелкочтучных изделий и отделочных полуфабрикатов. Изучить ассортимент, характеристики, требования к качеству, к безопасности хранения, правила оформления заказа продуктов со склада и приемка от поставщика. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, а также их использование при приготовлении хлебобулочных изделий.

В процессе изучения МДК.01.01. студенты усваивают основные понятия, термины и определения, совершенствуют навыки при решении профессиональных ситуаций и вырабатывают модели поведения в области профессиональной деятельности. Дисциплина объединяет профессиональные знания в единую систему. Дает возможность выявить при решении ситуационных задач знания теоретического профессионального цикла дисциплин.

Результатом освоения МДК.01.01. является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору), а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОП в целом.

В соответствии с учебным планом, МДК.01.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции изучается в течение двух семестров. Формой промежуточной аттестации после изучения является дифференцированный зачет.

КИМ разработаны на основании ППСЗ для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2.6. Результаты освоения МДК.01.01., подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
<p>У 01.01.01 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций,</p> <p>У 01.02.01 эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучнокондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции,</p>	<p>Умение рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций,</p> <p>Умение эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучнокондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции,</p>
<p>З 01.01.01 документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала,</p> <p>З 01.01.02 порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции,</p> <p>З 01.01.03 порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала,</p> <p>З 01.01.04 назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования,</p>	<p>Знание документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала,</p> <p>Знание порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции,</p> <p>Знает порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, Знает назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования,</p>

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в ответе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «4»:

выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «3»:

выставляется, если студент в целом освоил материал, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы с несущественными ошибками.

Оценка «2»:

выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка умений решать расчетные задачи

Оценка «5»:

ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «4»:

ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «3»:

ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «2»:

ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ
2.1 Структура и перечень КИМ для дифференцированного зачета

№	Вопросы и задания	Код
46.	Назначение кондитерского цеха и цеха мучных изделий	У 01.01.01.- У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
47.	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
48.	Оборудование и инвентарь кондитерского цеха	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
49.	Организация рабочих мест по разделке и выпечке мучных кондитерских и кулинарных изделий	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
50.	Организация труда в кондитерском цехе	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
51.	Просеиватели и вибросита: классификация, назначение, принципы использования.	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
52.	Тестомесильные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестомесильная машина МТ–100- 01	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
53.	Тестораскаточные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестораскаточная МРТ-60М	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
54.	Тестоделительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестоделительная «Восход-ТД-1».	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
55.	Тестоокруглительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестоокруглитель "Восход-ТО-4"	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
56.	Пицца-прессы: принцип работы. правила безопасного использования.	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
57.	Взбивальные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина взбивальная МВ-10.	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
58.	Отсадочные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования.	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
59.	Отсадочно-формующая машина ВР-7.02	У 01.01.01.-У 01.01.02

		3 01.01.01 – 3 01.01.04
60.	Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
61.	Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
62.	Подготовка кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
63.	Способы разрыхления теста. Разрыхлители теста. Их характеристика, виды	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
64.	Вспомогательное сырьё. Подготовка его к производству	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
65.	Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов для мучных изделий. Расчет припека и упека изделий.	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04

2.2 Структура и перечень практических заданий для дифференцированного зачета

№	Вопросы и задания	Код
29.	Рассчитать количество сливочного масла для отделки 30кг. бисквитно-кремового торта (1)	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
30.	Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. заварных пирожных «Трубочка с кремом» (61)	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
31.	Рассчитать сырье для приготовления 30кг. коврижки «Медовой с начинкой»	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
32.	На банкет необходимо приготовить 200 шт. волованов массой 40 г. Рассчитать сырье, использовать лимонную кислоту.	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
33.	Рассчитать сырье на 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
34.	Рассчитать сырье на 200 шт. коржиков молочных (102). Использовать меланж и молоко сгущенное с сахаром.	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
35.	Сколько штук пирожков жаренных можно приготовить из 15 кг. теста дрожжевого? Определить упек изделий.	У 01.01.01.-У 01.01.02

		3 01.01.01 – 3 01.01.04
36.	Рассчитать сырье для 100 порций мантов с бараниной II категории.	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
37.	Рассчитать сырье для приготовления 200 порций блинчиков с мясом	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
38.	Рассчитать сырье для приготовления 250 порций вареников с творогом.	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
39.	Рассчитать сырье для приготовления 300 порций вареников с капустой и грибами.	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
40.	Рассчитать сырье для приготовления блинов с икрой в количестве 40 порций.	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
41.	Рассчитать сырье для приготовления 30 порций вареников с вишней	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
42.	Рассчитать сырье для приготовления 30 кг. торта «Подарочный» (3).	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
43.	Рассчитать сырье для приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26).	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04
44.	Рассчитать сырье для приготовления 20 кг. торта «Слоеный кремом» (27а).	У 01.01.01.-У 01.01.02 3 01.01.01 – 3 01.01.04

Тест проверочный. Теоретическая часть.

Вариант 1

1. Тестомесильная машина МТИ-100 состоит из

- а) дежи
- б) 3-х сменных баков
- в) корыта
- г) резервуара
- д) бункера

2. Для предотвращения выбрасывания теста в машине ТММ-1 над дежей установлены

- а) обечайка
- б) щиты
- в) кольцо
- г) кронштейны

- д) зонд
3. Шарнирное соединени позволяет вращаться вокруг оси
- а) четырех
 - б) двух
 - в) пяти
 - г) одной
 - д) трех
4. Кинематическая основа технологической машины
- а) деталь
 - б) звенья
 - в) механизм
 - г) кривошип
 - д) стержень
5. Тестомесильная машина МТМ-15 состоит из
- а) дежи
 - б) кронштейна
 - в) бункера
 - г) резервуара
 - д) ванны
6. Устройство для передачи движения от источника движения к рабочим органам исполнительного механизма; обеспечивает требуемую скорость и направление движения
- а) исполнительный механизм
 - б) двигатель
 - в) передаточный механизм
 - г) механизм включения
 - д) механизм защиты
7. Механизм, осуществляющий преобразование различных видов энергии в механическую работу.
- а) станина
 - б) машина
 - в) корпус
 - г) двигатель
 - д) передаточный механизм
8. Способность детали сопротивляться действию внешних нагрузок с допустимыми деформациями
- а) прочность
 - б) вязкость
 - в) коррозиестойкость
 - г) жесткость
 - д) жаростойкость
9. Какие производственные отделения являются общими для всех поточных линий?
- а) остывочное отделение и склад
 - б) тесторазделочное отделение
 - в) пекарное отделение
 - г) тестомесильное отделение
 - д) тестораскаточное отделение
10. В производстве хлебобулочных изделий различают механизированные линии:
- а) производство ржаного или пшеничного формового хлеба
 - б) производство батонов
 - в) производство круглого подового хлеба
 - г) всех выше перечисленных линии
 - д) нет правильного ответа
11. Головным устройством (машиной) в производстве хлеба является:
- а) тестомесильная машина

- б) тестоделитель
 - в) печь
 - г) тестораскаточная машина
 - д) тестофармовочная машина
12. Головным устройством (машиной) в производстве макаронных изделий является:
- а) макаронный пресс
 - б) сушилка
 - в) стабилизатор-накопитель
 - г) склад
 - д) остывочное отделение
13. Общим участком при производстве хлеба и макаронных изделий является:
- а) хранения и обработки
 - б) замеса теста
 - в) формования
 - г) раскатка
 - д) склад
14. Какой способ транспортирования муки является самым производительным?
- а) механический транспорт
 - б) аэрозольтранспорт
 - в) пневмотранспорт
 - г) конвеерная лента
 - д) технический транспорт
15. Какой недостаток при транспортировании муки аэрозольтранспортом является самым опасным?
- а) забивание трубопровода
 - б) возникновение статистического электричества
 - в) требования повышенной квалификации для обслуживающего персонала
 - г) всех выше перечисленных линии
 - д) нет правильного ответа
16. Какой питатель имеет наибольший коэффициент утечки воздуха?
- а) шнековый
 - б) шлюзовый
 - в) камерный
 - г) роторный
 - д) лопастной
17. Какой принцип работы используется в аэрозольтранспорте?
- а) работа под высоким давлением
 - б) работы под низким давлением
 - в) работа под разрежением.
 - г) всех выше перечисленных ответы
 - д) нет правильного ответа
18. Какое требование, предъявляемое к дозаторам, является основным?
- а) простота конструкции
 - б) точность работы
 - в) малая энергоемкость
 - г) низкая скорость
 - д) высокая скоротсть
19. Какое количество энергии расходуют быстроходные тестомесильные машины (Дж/г)?
- а) 12
 - б) 30
 - в) 45
 - г) 40
 - д) 35
20. Общим недостатком у всех тестоприготовительных агрегатов является:
- а) громоздкость

- б) затрудненный переход с сорта на сорт
 - в) нагрев опары (теста) при транспортировании
 - г) всех выше перечисленных ответы
 - д) нет правильного ответа
21. В остывочном отделении хлеб хранится в лотках изготовленных из:
- а) дерева
 - б) пластмассы
 - в) металла
 - г) стекла
 - д) картона
22. При укладке хлеба в лотки производится технологическая операция:
- а) взвешивание
 - б) отбраковка
 - в) проверка качественных показателей
 - г) дозирование
 - д) фасовка
23. Охлаждение хлебобулочных изделий производят с целью:
- а) повышения транспортабельности
 - б) облегчения резки и установки
 - в) для всех перечисленных целей
 - г) удобства фасовки
 - д) для качества
24. Наиболее быстрое охлаждение хлебобулочных изделий происходит:
- а) естественным способом
 - б) кондиционированным воздухом
 - в) вакуумным способом
 - г) искусственным способом
 - д) нет правильного ответа
25. Упаковка хлебобулочных изделий позволяет:
- а) увеличить сроки хранения
 - б) сохранить качество
 - в) создать рекламу
 - г) обеспечить все перечисленные цели
 - д) нет правильного ответа

Вариант 2

1. Какой технологический процесс протекает в месильной камере для макаронного теста?
- а) выделение влаги
 - б) изменение цвета
 - в) выделение тепла
 - г) все перечисленные ответы
 - д) нет правильного ответа
2. Назначение процесса вакуумирования макаронного теста:
- а) удаление влаги из теста
 - б) получение плотной тестовой структуры
 - в) разрыхление тестовой структуры
 - г) выделение теплоты

- д) изменение цвета
3. Какой технологический процесс протекает в шнековой камере?
- а) изменение цвета
 - б) удаление влаги
 - в) поглощение тепла
 - г) выделение тепла
 - д) разрыхление
4. Когда осуществляется процесс резки макарон?
- а) после дозирования ингредиентов
 - б) после замеса теста
 - в) до вакуумирования макаронного теста
 - г) после формования макаронного теста
 - д) нет правильного ответа
5. Как производится раскладка макарон на ленточные конвейеры сушилок?
- а) распределяются по зонам ленты
 - б) переключаются с ленты на ленту
 - в) равномерно распределяются на лентах
 - г) все ответы верны
 - д) нет правильного ответа
6. Какое начальное и конечное влагосодержание макаронных изделий до и после сушки?
- а) 45 и 10%
 - б) 30 и 17%
 - в) 30 и 13%
 - г) 20 и 10%
 - д) 25 и 15%
7. Какой метод сушки используется в сушилке ЛС-2А?
- а) радиационно-конвективный
 - б) вибрационный
 - в) высокотемпературный
 - г) конвективный
 - д) вибрационно - конвективный
8. Для какого ассортимента применяется сушилка СПК?
- а) длинных макарон
 - б) мотков и гнезд
 - в) перьев
 - г) короткорезанных макаронных изделий
 - д) мелких изделий типа «суповые засыпки»
9. От каких параметров зависит продолжительность сушки макаронных изделий?
- а) давление воздуха в сушилке
 - б) температуры воздуха и скорости движения воздуха
 - в) влажности воздуха
 - г) температуры и относительной влажности воздуха, скорости воздушного потока
 - д) температуры воздуха в сушилке
10. Какой наиболее эффективный режим сушки используется в современном сушильном оборудовании для макаронной продукции?
- а) низкотемпературный
 - б) высокотемпературный
 - в) сверхвысокотемпературный
 - г) радиационно-конвективный
 - д) конвективный
11. С какой целью в технологическом потоке используют стабилизаторы-накопители макаронных изделий?
- а) для досушки макаронных изделий
 - б) для охлаждения макаронных изделий

- в) для накопления и хранения макаронных изделий
г) для равномерного охлаждения и накопления продукции в течение ночной и вечерней смены
д) для равномерного охлаждения
12. С какой целью устанавливаются виброохлаждатели после сушки?
а) для снижения температуры после сушки
б) обеспечивают повышение производительности оборудования
в) обеспечивают повышение качества макаронной продукции
г) нет правильного ответа
д) все ответы верны
13. Какое минимальное время отводится для стабилизации короткорезанной макаронной продукции после сушки?
а) сутки
б) 12 часов
в) 18 часов
г) 4 часа
д) 1 час
14. Как осуществляется стабилизация длиннорезанной макаронной продукции?
а) на лентах
б) в кассетах
в) на бастунах
г) нет правильного ответа
д) все ответы верны
15. Какие типы накопителей для короткорезанной макаронной продукции получили наибольшее распространение?
а) ленточные
б) барабанные
в) кассетные
г) бункерные
д) конвеерные
16. С какой целью упаковываются хлебобулочные изделия?
а) для повышения сохранности продукции
б) для улучшения качественных показателей продукта
в) для снижения затрат в производстве
г) нет правильного ответа
д) все ответы верны
17. Назовите наиболее значимые функции при упаковке хлебобулочных изделий:
а) удобство использования
б) распределение товаров
в) защитные и рекламно-информационная
г) нет правильного ответа
д) все ответы верны
18. Назначение экологической маркировки на упаковке:
а) для вторичной переработки упаковки
б) для увеличения покупательной способности продуктов
в) для охраны окружающей среды
г) нет правильного ответа
д) все ответы верны
19. Какие способы термосваривания полимерных материалов применяются в упаковочных машинах?
а) холодное
б) горячее
в) импульсное
г) горячее и импульсное

д) холодное и импульсное

20. Тестоделительная машина А2-ХТН

а) ручная

б) шнековая

в) вакуумная

г) роторная

д) лопастная

21. Устройство, созданное в целях облегчения физического и умственного труда, увеличения его производительности путем полного или частичного исключения ручного труда

а) механизм

б) машина

в) механическое оборудование

г) технологическая машина

д) производственное оборудование

22. Техническое устройство, предназначенное для осуществления определенной технологической операции по заданной технологии с помощью определенных механизмов

а) механизм

б) машина

в) механическое оборудование

г) технологическая машина

д) производственное оборудование

23. Норма загрузки дежи от ее вместимости жидким тестом ТММ-1М

а) 40-50%

б) 50-60%

в) 100-110%

г) 80-90%

д) 30-40%

24. Емкость дежи тестомесильной машины ТММ-1М

а) 200

б) 300

в) 330

г) 140

д) 60

25. Эти машины или делители теста применяются для ручного или механического деления теста на заготовки необходимого веса и применяются на предприятиях хлебобулочной и кондитерской промышленности

а) тестомешалки

б) тестоделители

в) взбивальные машины

г) тестораскаточные

д) дозировочная машина

Ответы на тесты:

Вариант 1

Вариант 2

1	б
2	б
3	г
4	в
5	г
6	в
7	г
8	г
9	а

10	г
11	в
12	в
13	а
14	б
15	б
16	б
17	а
18	б
19	б
20	б
21	а
22	б
23	в
24	в
25	г

1	в
2	а
3	г
4	г
5	в
6	в
7	г
8	г
9	г
10	в
11	г
12	а
13	г
14	в
15	г
16	а
17	в
18	в
19	г
20	б
21	б
22	г
23	г
24	г
25	б

Критерии оценки:

25– «Отлично»

20-24– «Хорошо»

15-19–«Удовлетворительно»

Менее 15– «Неудовлетворительно».

Критерии оценивания решения практического задания

На «отлично» Задание выполнено правильно, без замечаний. Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, понятийным аппаратом, за умение связывать теорию с практической направленностью, умение высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа, решение ситуационных задач, качественное внешнее оформление.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на практический вопрос или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы практического задания. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задание на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению практического задания. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов задания и не сможет справиться с решением подобного задания на практике.

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Основные печатные издания

2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2023.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места ОИЦ «Академия» 2023

3. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)

**по МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО МДК.01.02.	498
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МДК.01.02.	501
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	511

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО

МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

Целью междисциплинарного курса является изучить технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных изделий, тортов, мелкочтучных изделий и отделочных полуфабрикатов. Изучить ассортимент, характеристики, требования к качеству, к безопасности хранения, правила оформления заказа продуктов со склада и приемка от поставщика. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, а также их использование при приготовлении хлебобулочных изделий.

В процессе изучения МДК.01.02. студенты усваивают основные понятия, термины и определения, совершенствуют навыки при решении профессиональных ситуаций и вырабатывают модели поведения в области профессиональной деятельности. Дисциплина объединяет профессиональные знания в единую систему. Дает возможность выявить при решении ситуационных задач знания теоретического профессионального цикла дисциплин.

Результатом освоения МДК.01.02. является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору), а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОП в целом.

В соответствии с учебным планом, МДК.01.02. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции изучается в течение двух семестров. Формой промежуточной аттестации после изучения является дифференцированный зачет.

КИМ разработаны на основании ППССЗ для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2.7. Результаты освоения МДК.01.02., подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
У 01.02.02 настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Умение настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
З 01.02.01 методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, З 01.02.02 способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и	Знает методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, Знание способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и

<p>приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста,</p> <p>3 01.02.03 производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов,</p> <p>3 01.02.04 методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении,</p> <p>3 01.02.05 устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования,</p> <p>3 01.02.06 способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления,</p> <p>3 01.02.07 методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий,</p> <p>3 01.02.08 условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей,</p> <p>3 01.02.09 ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста,</p> <p>3 01.02.10 методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке,</p> <p>3 01.02.11 классификация и ассортимент макаронных изделий,</p> <p>3 01.02.12 требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий,</p> <p>3 01.02.13 стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции,</p> <p>3 01.02.14 документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>	<p>пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста,</p> <p>Знание производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов,</p> <p>Знание методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении,</p> <p>Знание устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования,</p> <p>Знание способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления,</p> <p>Знание методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий,</p> <p>Знание условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей,</p> <p>Знание ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста,</p> <p>Знание методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке,</p> <p>Знание классификация и ассортимент макаронных изделий,</p> <p>Знание требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий,</p> <p>Знание стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции,</p> <p>Знание документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>
--	--

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в ответе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «4»:

выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «3»:

выставляется, если студент в целом освоил материал, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы с несущественными ошибками.

Оценка «2»:

выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка умений решать расчетные задачи

Оценка «5»:

ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «4»:

ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «3»:

ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «2»:

ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ**2.1 Структура и перечень КИМ для дифференцированного зачета**

№	Вопросы и задания	Код
	Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
2.	Дрожжевое безопарное тесто Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
3.	Дрожжевое опарное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
4.	Дрожжевое слоёное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
5.	Блинчатое тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
6.	Сдобное пресное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
7.	Вафельное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
8.	Пряничное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
9.	Слоёное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
10.	Песочное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
11.	Приготовление бисквита основным способом. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
12.	Бисквит буше (холодный способ). Технология приготовления. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
13.	Масляный бисквит. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
14.	Заварное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
15.	Воздушное (белковое) тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
16.	Миндальное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
17.	Украшения из крема, помады. Инструменты, применение для отделки, подготовка помады, порядок оформления.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14

18.	Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
19.	Украшения из посыпок: сахаристые, из теста, шоколада, орехов.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
20.	Украшения из сахарных мастик и марципана	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
21.	Украшения из карамели.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
22.	Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14

2.2 Структура и перечень практических заданий для дифференцированного зачета

№	Вопросы и задания	Код
1.	Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Буше» с повидлом	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
2.	Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Песочное» с кремом (нарезное) (47).	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
3.	Рассчитать сырье для приготовления 300 шт. пирожных «Корзиночка любительская» (52).	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
4.	Рассчитать сырье для приготовления 150 шт. пирожных «Слойка» обсыпанных рафинадной пудрой (76).	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
5.	Рассчитать сырье и припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
6.	Рассчитать сырье и определите выход изделия для изготовления 25 кг. торта «Ландыш»(20).	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
7.	Рассчитать сырье для приготовления 20 кг. печенья «Золотистое» (119).	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
8.	Рассчитать количество помады(58) и сырье для ее приготовления при наличии 5 кг. сахара-песка.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
9.	Рассчитать сырье для приготовления 15 кг крема «Шарлотт» шоколадный (45)	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
10.	Рассчитать сырье для приготовления 30 кг суфле (62)	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
11.	Рассчитать сырье для приготовления 30 кг торта «Солнечная долина»	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
12.	Рассчитать сырье для приготовления 20 кг кекса «Творожный» (86)	У 01.02.01

		3 01.02.01 – 3 01.02.14
13.	Рассчитать сырье для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
14.	Рассчитать сырье для приготовления 10 кг блюда «Бораки с говядиной»	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
15.	Рассчитать сырье для приготовления 100 порций оладий с творогом. Масса порции 150 г.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14
16.	Рассчитать сырье для приготовления 10 кг вареников с повидлом и сметаной.	У 01.02.01 3 01.02.01 – 3 01.02.14

Тестовые задания

Вариант 1

1. Тестоделители ТД 30 Универсал
 - а) ручного типа
 - б) лопастного типа
 - в) вакуумного типа
 - г) роторно-поршневого типа
 - д) поршневого типа
2. Тестоделители ТД 30 Универсал, предназначены для деления теста на заготовки массой
 - а) 0,05 - 1,5 кг
 - б) 0,05 - 0,12 кг
 - в) 0,05 - 1,2 кг
 - г) 0,22 - 1,2 кг
 - д) 0,10 - 1,20 кг
3. Совокупность технологических машин и механизмов, предназначенных для воздействия на продукт с целью изменения его внешней формы, физических свойств, технологических и потребительских показателей качества
 - а) механизм
 - б) машина
 - в) механическое оборудование
 - г) технологическая машина
 - д) производственное оборудование
4. Предназначен для размещения и объединения в единое целое конструктивных элементов, узлов и деталей машины
 - а) станина
 - б) машина
 - в) корпус
 - г) двигатель
 - д) передаточный механизм
5. Рабочий орган тестомесильной машины МТИ-100
 - а) месильный крюк
 - б) стержень
 - в) шнек
 - г) вал с лопосями
 - д) венчик
6. Совокупность подвижно соединенных материальных тел и звеньев, совершающих определенные движения под действием приложенных сил
 - а) механизм
 - б) машина

- в) механическое оборудование
 - г) технологическая машина
 - д) производственное оборудование
7. Тестоделительные машины различаются по диапазону развеса и способу нагнетания теста в делительную камеру:
- а) ручные,
 - б) шнековые, лопастные
 - в) вакуумные.
 - г) роторные
 - д) все ответы верны
8. Тестоделитель Кузбасс 68-3М
- а) ручной
 - б) шнековый
 - в) вакуумный
 - г) роторный
 - д) лопастной
9. Все детали машины, соприкасающиеся с продуктом изготовлены из
- а) углеродистой стали
 - б) нержавеющей стали
 - в) легированной стали
 - г) чугуна
 - д) алюминия
10. Совокупность различных приспособлений, механизмов и машин, предназначенных для разгрузки транспортных средств и перемещений грузов – это..
- а) подъемно - транспортное оборудование
 - б) разгрузочное оборудование ;
 - в) подъемное оборудование
 - г) механизированное оборудование
 - д) транспортное оборудование
11. К грузоподъемным машинам не относятся?
- а) домкраты
 - б) ленточные конвейеры
 - в) лебедки(тали)
 - г) грузоподъемные краны
 - д) транспортеры
12. Грузоподъемные машины – это машины ...
- а) непрерывного действия
 - б) периодического действия
 - в) автоматического действия периодического действия
 - г) разгрузочное действие
 - д) загрузочное действия
13. Простейшие грузоподъемные механизмы , применяемые в основном при ремонтных и монтажных работах –это...
- а) лебедки
 - б) домкрат
 - в) штабелеры
 - г) тали
 - д) краны
14. Приготовление солода - сложный комплекс процедур который включает:
- а) очистку
 - б) сортировку
 - в) замачивание, ращение
 - г) обработку свежепроросшего солода
 - д) все ответы верны

15. В состав поточно-механизированной линии для производства мармелада на пектине входят:
- а) рецептурный комплекс
 - б) варочный комплекс
 - в) мармеладоотливочная машина
 - г) сушилка
 - д) все ответы верны
16. Проращенное зерно злаковых культур (ячмень, рожь, рис, пшеница, овес, просо) в специально созданных и регулируемых условиях
- а) пиво
 - б) зерно
 - в) солод
 - г) этиловый спирт
 - д) сусло
17. Механизм отделения ростков
- а) ростоотбойная машина
 - б) бродильный аппарат
 - в) солодорастиельный аппарат
 - г) заторный аппарат
 - д) сепаратор
18. Очищенный солод измельчается в
- а) ростоотбойной машине
 - б) бродильном аппарате
 - в) магнитном сепараторе
 - г) измельчителе
 - д) вальцовой дробилке
19. Аппарат служит для брожения пивного сусла под избыточным давлением
- а) ростоотбойная машина
 - б) бродильный аппарат
 - в) фильтрационный аппарат
 - г) заторный аппарат
 - д) вальцовая дробилка
20. Бродильный аппарат для брожения пивного сусла- это горизонтальная емкость
- а) цилиндрической формы
 - б) конической формы
 - в) сферической формы
 - г) круглой формы
 - д) овальной формы
21. Бродильный аппарат для брожения пивного сусла, изготавливается
- а) чугуна
 - б) нержавеющей стали
 - в) из алюминия
 - г) углеродистой стали
 - д) меди
22. Температура брожения сусла +4° С.
- а) +5° С.
 - б) +10° С.
 - в) +6° С.
 - г) +4° С.
 - д) +15° С.
23. Осветленное пиво охлаждается рассолом в
- а) пластинчатом теплообменнике
 - б) охладителе
 - в) холодильнике
 - г) морозильнике
 - д) трубчатом теплообменнике

24. После дображивания и созревания для придания товарного вида и желаемой прозрачности пиво
- а) фильтруют
 - б) охлаждают
 - в) осветляют
 - г) сепарируют
 - д) очищают
25. Отфильтрованное пиво из сборника под давлением диоксида углерода подают в
- а) отделение фильтрации
 - б) на охлаждение
 - в) отделение розлива
 - г) на сепарирование
 - д) на очистку

Вариант2

1. Непосредственно выполняет технологический процесс или операцию воздействия на обрабатываемый продукт (режет, протирает, смешивает и т.д)
- а) исполнительный механизм
 - б) двигатель
 - в) передаточный механизм
 - г) механизм включения
 - д) механизм защиты
2. Способность детали не разрушаясь выдерживать нагрузки
- а) прочность
 - б) вязкость
 - в) коррозионностойкость
 - г) жесткость
 - д) ударостойкость
3. Рабочий орган тестомесильной машины ТММ-1М
- а) вал с лопостями
 - б) винт
 - в) шнек
 - г) рычаг с лопостями
 - д) прутков венчик
4. Норма загрузки дежи от ее вместимости крутым тестом в машине ТММ-1М
- а) 60%
 - б) 80%
 - в) 40%
 - г) 50%
 - д) 70%
5. Ручной делитель теста предназначен для деления вручную на заготовки равной массы взвешенной порции теста
- а) И8-ХРД
 - б) ТД 30
 - в) Кузбасс 68-3 М
 - г) Кузбасс 68-10 М
 - д) А2-ХТН
6. Тестоделительная машина А2-ХТН предназначена для деления теста из ..
- а) ржаной муки

- б) пшеничной муки высшего и первого сорта
 - в) ржано-пшеничной муки
 - г) пшеничной муки
 - д) пшеничной муки 1, 2 сорта
7. Форма поршня тестоделителя Кузбасс 68-10 М –
- а) круг
 - б) овал
 - в) квадрат
 - г) треугольник
 - д) прямоугольник
8. Предварительно воду, которая будет использована для напитка, очищают в
- а) песочном фильтре
 - б) мембраном фильтре
 - в) пластинчатом фильтре
 - г) теплообменнике
 - д) резервуаре
9. Оборудование, задействованное в процессе приготовления колера, называется
- а) сироповарочный аппарат
 - б) бродильный аппарат
 - в) фильтрационный аппарат
 - г) заторный аппарат
 - д) колероварочный аппарат
10. Для приготовления купажного сиропа используют
- а) сироповарочный аппарат
 - б) купажный аппарат
 - в) фильтрационный аппарат
 - г) заторный аппарат
 - д) колероварочный аппарат
11. Производство хлебного кваса брожения и окрошечного кваса состоит из
- а) подготовка сырья и полуфабрикатов
 - б) приготовление квасного суслу
 - в) брожение суслу
 - г) охлаждение и купаживание кваса
 - д) все перечисленные стадий
12. Оборудование для подготовки сырья и полуфабрикатов
- а) насосы
 - б) мерники
 - в) сборники
 - г) теплообменники
 - д) все перечисленные ответы
13. Для настоя квасного суслу применяется
- а) настойный аппарат
 - б) купажный аппарат
 - в) фильтрационный аппарат
 - г) заторный аппарат
 - д) колероварочный аппарат
14. Для подогрева суслу используют
- а) настойный аппарат
 - б) купажный аппарат
 - в) фильтрационный аппарат
 - г) заторный аппарат
 - д) бродильный аппарат
15. Бродильно-купажный аппарат представляет собой
- а) конический сосуд
 - б) сферический сосуд

- в) конический резервуар
 - г) цилиндрический сосуд
 - д) бродильный аппарат
16. В зависимости от технологии производства какие различают типы ячменных солодов?
- а) ферментативный
 - б) светлый, темный
 - в) карамельный, жжёный
 - г) томлёный, кислый, пшеничный
 - д) все ответы верны
17. Битые, щуплые, давленные, проросшие, поврежденные, незрелые и поеденные вредителями и зерна относятся к
- а) сорной примеси
 - б) зерновой примеси
 - в) вредная примесь
 - г) фракции
 - д) все ответы верны
18. Процесс разделения зерновой смеси на фракции называют
- а) фильтрация
 - б) охлаждение
 - в) осветление
 - г) сепарирование
 - д) очистка
19. Это вспомогательная операция по очистке зерна, ее проводят для создания благоприятных условий при выполнении последующих технологических операций послеуборочной обработки зерна, главным образом, его сушки
- а) предварительная очистка
 - б) вторичная очистка
 - в) первичная очистка
 - г) сепарирование
 - д) очистка
20. Машины предварительной очистки должны выполнять очистку свежесобранного зернового вороха влажностью
- а) до 20 %
 - б) до 30 %
 - в) до 50 %
 - г) до 40 %
 - д) до 10 %
21. Отделение металлопримесей, случайно попавших в зерно - проводится при помощи
- а) просеивания
 - б) магнитоуловителей
 - в) машин- триеров
 - г) куколеотбойников
 - д) щеточных машин
22. Основные рабочие органы очистителя вороха стационарного:
- а) приемная камера
 - б) воздушно-очистительная часть
 - в) решетные станы
 - г) шнек фуражных отходов
 - д) все перечисленные ответы
23. Основным рабочим органом отсева являются
- а) ситовая рама
 - б) воздушно-очистительная часть
 - в) решетные станы
 - г) ситовые корпуса
 - д) нет правильного ответа

24. По количеству ситовых корпусов отсеивающие аппараты выпускаются
- однокорпусные
 - двухкорпусные
 - многокорпусные
 - пункты а,б,в
 - нет правильного ответа
25. По исполнению ситовых корпусов отсеивающие аппараты делят на
- пакетные,
 - шкафные с выдвижными рамками
 - шкафно-пакетные
 - шкафные
 - пункты а,б,в

Ответы на тесты:

Вариант 1

Вариант 2

1	г
2	в
3	в
4	в
5	а
6	а
7	д
8	б
9	б
10	а
11	а
12	а
13	д
14	д
15	д
16	в
17	в
18	д
19	б
20	а
21	в
22	г
23	а
24	в
25	в

1	а
2	а
3	г
4	г
5	а
6	г
7	б
8	а
9	д
10	б
11	д
12	д
13	а
14	г
15	г
16	д
17	б
18	г
19	а
20	г
21	б
22	д
23	г
24	г
25	д

Критерии оценки:

25– «Отлично»

20-24– «Хорошо»

15-19–«Удовлетворительно»

Менее 15– «Неудовлетворительно».

Критерии оценивания решения практического задания

На «отлично» Задание выполнено правильно, без замечаний. Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, понятийным аппаратом, за умение связывать теорию с практической направленностью, умение высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа, решение ситуационных задач, качественное внешнее оформление.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на практический вопрос или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы практического задания. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задание на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению практического задания. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов задания и не сможет справиться с решением подобного задания на практике.

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

3.2.1. Основные печатные издания

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2023.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://bibli-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места ОИЦ «Академия» 2023
3. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)

**по МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**

для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Саров, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ	514
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	517
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	533

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО

МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

Целью междисциплинарного курса является изучить технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных изделий, тортов, мелкоштучных изделий и отделочных полуфабрикатов. Изучить ассортимент, характеристики, требования к качеству, к безопасности хранения, правила оформления заказа продуктов со склада и приемка от поставщика. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, а также их использование при приготовлении хлебобулочных изделий.

В процессе изучения МДК.02.01 студенты усваивают основные понятия, термины и определения, совершенствуют навыки при решении профессиональных ситуаций и вырабатывают модели поведения в области профессиональной деятельности. Дисциплина объединяет профессиональные знания в единую систему. Дает возможность выявить при решении ситуационных задач знания теоретического профессионального цикла дисциплин.

Результатом освоения МДК02.01. является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору), а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОП в целом.

В соответствии с учебным планом, МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий изучается в течение двух семестров. Формой промежуточной аттестации после изучения является дифференцированный зачет.

КИМ разработаны на основании ППСЗ для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2.8. Результаты освоения МДК.02.01., подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
---	---

<p>У 02.01.01 рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,</p> <p>У 02.01.02 планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме,</p> <p>У 02.02.01 применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>У 02.02.02 рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>У 02.02.03 проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>У 02.04.04 организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>У 02.02.05 обеспечивать безопасные условия труда на производстве,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Умеет рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, • <input type="checkbox"/> Умеет планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, • Умеет применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; • Умеет рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; • Умеет проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; • Умеет организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; • Умеет обеспечивать безопасные условия труда на производстве,
<p>3 02.01.01 принципы и формы организации производственного процесса;</p> <p>3 02.01.02 методики расчета выхода готовой продукции;</p> <p>3 02.01.03 структура издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>3 02.01.04 методики расчета экономических показателей,</p> <p>3 02.02.01 принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей;</p> <p>3 02.02.02 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями</p>	<p>Знает принципы и формы организации производственного процесса;</p> <p>Знает методики расчета выхода готовой продукции;</p> <p>Знает структура издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>Знает методики расчета экономических показателей,</p> <p>Знает принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей;</p> <p>Знает способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями</p>

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в ответе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «4»:

выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «3»:

выставляется, если студент в целом освоил материал, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы с несущественными ошибками.

Оценка «2»:

выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка умений решать расчетные задачи**Оценка «5»:**

ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «4»:

ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «3»:

ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «2»:

ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.1 Структура и перечень КИМ для дифференцированного зачета

1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 50 шт. крученка слоенного, если мука 5800, масло сливочное 175, сахар-песок 500, вода 2500, дрожжи 100, меланж 385, соль 40. Для прокатки: мука 200, масло сливочное 800, сахар-песок 500. Для смазки: меланж 200, жир для листов 25. Выход 100 шт. по 90 г.

2. Рассчитать количество продуктов для приготовления 50 шт. булочек из дрожжевого опарного теста. Воспользоваться сборником рецептур для приготовления кондитерских изделий.

3. Рассчитать количество продуктов для приготовления 50 шт. сдобы Выборгской. Воспользоваться сборником рецептур для приготовления кондитерских изделий.

4. Рассчитать количество продуктов для приготовления 50 шт. сдобных баранок. Воспользоваться сборником рецептур для приготовления кондитерских изделий.

5. Рассчитать количество продуктов для приготовления 50 шт. корзиночек из песочного теста. Воспользоваться сборником рецептур для приготовления кондитерских изделий.

6. Рассчитать количество продуктов для приготовления 50 шт. слоеного пирожного. Воспользоваться сборником рецептур для приготовления кондитерских изделий.

7. Рассчитать количество продуктов для приготовления 50 шт. слоеного пирожного Картошка. Воспользоваться сборником рецептур для приготовления кондитерских изделий.

8. Рассчитать расход сырья для выработки сахарного печенья «Юбилейное» в количестве 27 кг. Воспользоваться сборником рецептур для приготовления кондитерских изделий.

9. Рассчитать расход сырья для печенья «Курабье» в количестве 20 кг. Воспользоваться сборником рецептур для приготовления кондитерских изделий.

10. Рассчитать расход сырья для «Ромовой бабы» в количестве 17 шт. Воспользоваться сборником рецептур для приготовления кондитерских изделий.

11. Рассчитать расход сырья для галет в количестве 30 кг. Воспользоваться сборником рецептур для приготовления кондитерских изделий.

12. Рассчитать расход сырья для крекера в количестве 18 кг. Воспользоваться сборником рецептур для приготовления кондитерских изделий.

13. Рассчитать расход сырья для мятных пряников в количестве 80 кг. Воспользоваться сборником рецептур для приготовления кондитерских изделий.

14. Рассчитать расход сырья для венских вафель в количестве 35 кг. Воспользоваться сборником рецептур для приготовления кондитерских изделий.

15. Рассчитать расход сырья для овсяного печенья в количестве 37 кг. Воспользоваться сборником рецептов для приготовления кондитерских изделий.

Задание

Тест проверочный. Теоретическая часть. Вариант № 1.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- а) 12,5%
- б) 16,5%
- в) 15%

2. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- а) пенообразователя
- б) загустителя
- в) увлажнителя

3. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:

- а) в горячей воде
- б) в теплой воде
- в) в холодной воде

4. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:

- а) выше
- б) ниже
- в) колеблется

5. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:

- а) повышается в 4 раза
- б) понижается в 4 раза
- в) не меняется

6. Для приготовления сахарной мастики применяется

- а) сахарный песок
- б) сахарная пудра
- в) сахарный сироп

7. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:

- а) желатина
- б) кислоты
- в) жиров

8. Какой способ разрыхления используется при приготовлении теста для блинов?

- а) механический
- б) биологический
- в) химический

9. Как определить готовность опары?

- а) по внешним признакам (опара немного опадает)
- б) по вкусу
- в) по появлению кисломолочного запаха

10. Какова роль дрожжей в тестообразовании?

- а) разрыхляют его, создают пористость
- б) способствуют лучшему набуханию белков муки
- в) улучшают вкус изделия

11. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

- а) с большим количеством сдобы
- б) с малым количеством сдобы
- в) с кремом, глазированные

12. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?

- а) с большим количеством сдобы
- б) с малым количеством сдобы
- в) с кремом, глазированные

13. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

- а) тесто перебродило
- б) недоброкачественные дрожжи
- в) сахар положен сверх нормы

14. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

- а) тесто перебродило
- б) недоброкачественные дрожжи
- в) соль положена сверх нормы

15. С содержанием какой клейковины используют муку для приготовления дрожжевого теста?

- а) 36-40 %
- б) 28-35 %
- в) 25-28 %

16. С какой целью добавляют патоку при варке помады?

- а) предохраняет от засахаривания
- б) предохраняет от потемнения
- в) предохраняет от прокисания

17. Чем можно заменить патоку?

- а) тиражным сиропом
- б) инвертным сиропом
- в) сиропом для промочки

18. Зачем заваривают белки горячим сиропом при приготовлении крема белкового заварного?

- а) для осветления крема
- б) для закрепления структуры
- в) для увеличения пышности

19. Оптимальные условия для развития дрожжей.

- а) 28-32 °С

- б) 20-25 °С
- в) 40-45 °С

20. Для чего необходима расстойка изделий?

- а) для увеличения объема
- б) для увеличения кислотности
- в) для обогащения кислородом

21. Чем отличается тесто для вафель от теста для блинчиков?

- а) более густое
- б) более жидкое
- в) менее сладкое

22. Для чего взбивают помаду?

- а) насыщается кислородом
- б) увеличивается вязкость
- в) уменьшается вязкость

23. До какой температуры уваривают сироп для приготовления крема «Глясе»?

- а) слабый шарик
- б) нитка
- в) средний шарик

24. Почему происходит загустение крема заварного?

- а) происходит клейстеризация крахмала
- б) происходит выпаривание влаги
- в) происходит «старение» крема

25. В каком случае в дрожжевом тесте используется опара?

- а) при малом количестве «сдобы»
- б) для уменьшения количества дрожжей
- в) при большом количестве «сдобы»

26. Соотношения муки и воды для блинчиков.

- а) 1: 1
- б) 1: 2,5
- в) 1: 0,5

27. Торты и пирожные с кремовой и фруктовой начинками храня в холодильнике при:

- а) 4 ± 2 °С
- б) 0 ± 8 °С
- в) 2 ± 6 °С

28. Тесто для блинов:

- а) Круче, чем для оладий
- б) Жижее, чем для оладий
- в) Одинаковое

Вариант № 2

1. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

- а) карамель
- б) жженка
- в) патока

2. Что такое «букет» или «сухие духи»?

- а) углекислый аммоний
- б) ванилин
- в) смесь пряностей

3. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

- а) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%
- б) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%
- в) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%.

4. Для химического разрыхления используют:

- а) прессованные дрожжи
- б) соду и углекислый аммоний
- в) пузырьки воздуха

5. Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и ..., а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем:

- а) рассыпчатость
- б) эластичность
- в) пластичность

6. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту

- а) мажущуюся консистенцию
- б) слоистость
- в) пористость

7. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?

- а) 20 г
- б) 9 г
- в) 40 г

8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?

- а) тесто перебродило
- б) недоброкачественные дрожжи
- в) сахар положен сверх нормы

9. Какое тесто используют для приготовления блинов?

- а) дрожжевое
- б) заварное

в) бездрожжевое

10. Какое тесто используют для приготовления оладий?

- а) дрожжевое
- б) заварное
- в) бездрожжевое

11. Какое тесто используют для приготовления блинчиков?

- а) дрожжевое
- б) заварное
- в) бездрожжевое

12. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинчиков?

- а) 1 л
- б) 2,5 л
- в) 1,5 л

13. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинов?

- а) 1 л
- б) 2,5 л
- в) 1,5 л

14. С какой целью муку перед замесом просеивают?

- а) для удаления посторонних примесей
- б) для насыщения воздухом
- в) для улучшения пекарских свойств муки

15. Количество жидкости для опары:

- а) 60% - 70%
- б) 70% - 80%
- в) 80% - 90%

16. Слоение и разделку слоеного дрожжевого теста производят при:

- а) 20 - 25 ° С
- б) 20 - 22 ° С
- в) 25 - 30 ° С

17. Меланж предварительно размораживают в ваннах с горячей водой не выше:

- а) 50 ° С
- б) 30 ° С
- в) 45 ° С

18. Обминку производят при увеличении теста в объеме:

- а) В 2 раза
- б) В 1,5 раз
- в) В 2,5 раза

19. Сахар в вафельном тесте придает ему:

- а) хрупкость
- б) вязкость
- в) плотность

20. Из дрожжевого слоеного теста готовят:

- а) коржи молочные
- б) хворост
- в) ватрушка венгерская

21. Допускается замена меланжа цельным яйцом (без скорлупы) в соотношении:

- а) 1:2
- б) 2:1
- в) 3:1
- г) 1:1

22. Готовое слоеное пресное тесто имеет слоев:

- а) 180
- б) 256
- в) 200

23. Дрожжи, жиры, молочные продукты должны храниться в холодильнике при:

- а) 0 – 4 °С
- б) 0 – 8 °С
- в) 4 – 10 °С

24. Слоистость в изделиях из дрожжевого слоеного теста мало заметна:

- а) излишняя расстойка перед выпечкой
- б) недостаточная расстойка

25. Допускается замена дрожжей прессованных - сухими дрожжами из расчета:

- а) 1 кг прессованных – 0,5 кг сухих
- б) 1 кг прессованных – 0,25 кг сухих
- в) 1 кг прессованных – 0,3 кг сухих

26. Разрыхлитель песочного теста:

- а) дрожжи
- б) сода
- в) пары воды

27. Разрыхлитель заварного теста:

- а) химические
- б) биологические
- в) пары воды

28. Изделия из пряничного теста:

- а) отличаются разнообразной формой
- б) имеют кисло-сладкий вкус
- в) имеют сладкий вкус

Вариант №3

1. Сырцовая глазурь называется:

- а) рисовальной массой
- б) сахарной массой
- в) белковой массой

2. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- а) 12 ч
- б) 24 ч
- в) 3-4 ч

3. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- а) разрыхления
- б) снижения упругих свойств теста
- в) пенообразования

4. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

- а) денатурация
- б) адсорбция
- в) «сила муки»

5. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

- а) сахара
- б) жира
- в) яичных белков

6. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость, способную принимать любую форму при температуре:

- а) 200°C;
- б) 50°C;
- в) 70°C

7. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?

- а) в 2 раза
- б) в 4-5 раз
- в) в 7 раз

8. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?

- а) масса изделий
- б) количество сдобы
- в) наличие или отсутствие фарша

9. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?

- а) мука
- б) повидло
- в) сметана
- г) орехи

д) сахар

10. Сухие дрожжи разводят?

- а) в холодной воде
- б) в теплой воде
- в) не разводят
- г) в горячей воде

11. В процессе брожения в тесте образуется?

- а) углекислый газ
- б) спирт
- в) и то и другое

12. Сколько раз производят обминку при приготовлении дрожжевого теста?

- а) 6-10 раз
- б) 4-5 раз
- в) 1-3 раза
- г) 7-8 раз

13. Как замешивают дрожжевое тесто?

- а) вручную
- б) тестомесительной машиной
- в) миксером

14. Готовое тесто ставят в теплое место для брожения?

- а) 1-1,5 часа
- б) 3-3,5 часа
- в) 1-3 часа
- г) 4-6 часа

15. Муку, поступившую с низкой температурой, выдерживают в помещении с температурой не ниже:

- а) 10 °С
- б) 12 °С
- в) 8 °С
- г) 15 °С

16. Разрыхлитель сдобного пресного теста:

- а) дрожжи
- б) взбивание белков
- в) пары воды
- г) сода

17. Разрыхлитель дрожжевого теста:

- а) биологические
- б) химические
- в) механические

18. Песочные изделия выпекают:

- а) 250 – 300 °С
- б) 260 270 °С
- в) 180 – 200 °С

19 Назовите вид плодово-ягодного изделия, получаемого увариванием плодов и ягод в сахарном сиропе:

- а) повидло
- б) варенье
- в) джем
- г) цукаты

20. Какие вы знаете виды пряничного теста?

- а) сырцовый
- б) заварной
- в) полузаварной
- г) взбивной

21. Какими факторами определяется качество клейковины муки?

- а) цветом
- б) эластичностью
- в) способностью поглощать воду
- г) вкусом

22. Назовите, для какого теста используется мука с клейковиной, имеющей: цвет темный, коротко рвущейся:

- а) дрожжевое
- б) заварное
- в) пресное сдобное

23. Какие вы знаете виды пряничного теста?

- а) сырцовый
- б) заварной
- в) полузаварной
- г) взбивной

24. Чем отличается тесто для блинчиков от теста для вафель?

- а) не содержит разрыхлителя (сода)
- б) более жидкое
- в) содержит большее кол-во сахара
- г) содержит меньшее кол-во сахара

25. Какие дефекты может иметь песочное тесто?

- а) консистенция плотная жесткая
- б) песочный полуфабрикат рассыпчатый
- в) тесто непластичное
- г) плохо поднимается

26. Какие продукты предотвращают черствление изделий из теста?

- а) мед
- б) патока
- в) инвертный сироп
- г) сахаро-молочный сироп

27. Способы приготовления бисквита:

- а) основной (с подогревом)
- б) круглый (буше)

- в) теплый
- г) холодный

28. Пряничное тесто разрыхляется:

- а) углекислый аммоний
- б) кислота
- в) сода

Вариант №4

1. В связи с _____ сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.

- а) пластичностью;
- б) гигроскопичностью;
- в) стекловидностью.

2. Как влияет сахар на набухание белков муки?

- а) снижает набухание белков;
- б) увеличивает набухание белков;
- в) не влияет.

3. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:

- а) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
- б) желатин, агар;
- в) сироп инвертный, жженку, патоку

4. С какой целью в бисквитном тесте часть муки заменяют крахмалом?

- а) для увеличения количества клейковины
- б) для уменьшения количества клейковины
- в) для увеличения количества углеводов

5. Заварной п/ф должен:

- а) быть вязким
- б) содержать большое количество сахара
- в) содержать большое количество влаги

6. Причины плохого отделения вафельного теста от вафельниц

- а) Всю муку при замесе засыпали одновременно.
- б) Плохо размешана мука.
- в) Неравномерный обогрев вафельниц.
- г) Тесто затянутое, мало эмульгаторов.
- д) Низкая температура выпечки, длительная выпечка.
- е) Вафельные формы не зачищены

7. Опара это - ... ?

- а) жидкое тесто.
- б) густое тесто.
- в) готовое тесто.
- г) вода.

8. Сформированные изделия оставляют для окончательной расстойки на:

- а) 35-45 мин.
- б) 25-40 мин.
- в) 15-30 мин.
- г) 1-2 часа.

9. Для придания изделия красивого внешнего вида поверхность изделия, чем смазывают за 5 -10 мин. до выпекания?

- а) яйцами и меланжем
- б) маслом
- в) жиром

г) салом

10. При какой температуре выпекают изделия массой от 600 гр:

а) 300-360° С.

б) 100 – 105 °С.

в) 200-260°С.

г) 400-450 °С.

11. В процессе замеса теста, при добавлении жидкости, белки, муки впитывают:

а) масло

б) молоко

в) воду

г) яйца

12. Последовательность приготовления изделий называют:

а) технологической стадией

б) технологическим процессом

в) техническим процессом

13. Толщина оладий должна быть не менее:

а) 5-6 мм.

б) 6-7 мм.

в) 7-8 мм.

г) 20-25 мм.

14. Какие продукты не используют для замеса дрожжевого теста?

а) дрожжи.

б) уксус.

в) сода.

г) вода.

д) крахмал.

15. Яичные желтки способствуют:

а) увеличению объема теста

б) уменьшению количества «отеков» при выпечке

в) лучшему отделению вафельных листов от форм

16. Изделия из пряничного теста содержат:

а) большое количество пряностей

б) большое количество сахара

в) большое количество жира

17. Обсыпки бывают:

а) бисквитная крошка

б) слоеная и песочная крошка

в) нонпарель

г) пралине

18. Разрыхлители масляного бисквита:

а) механическое взбивание

б) углекислый аммоний

в) дрожжи

г) сода

19. Сырье для воздушного теста:

а) масло

б) сахар

- в) белки
- г) мука

20. Технологический процесс приготовления слоеных п/ф:

- а) приготовление теста
- б) подготовка масла
- в) пропитывание сиропом
- г) слоение
- д) охлаждение
- е) формование
- ж) подогрев

21. Разрыхление блинчиков обеспечивается за счет:

- а) частичного испарения воды
- б) добавления разрыхлителей
- в) расширения воздуха в тесте при выпечке

22. Вязкость вафельного теста снижает применение в рецептуре:

- а) сахара
- б) яичного желтка
- в) соли
- г) муки
- д) растительного масла

23. Приготовление заварного теста состоит из операций:

- а) заварка муки
- б) охлаждение
- в) соединение заваренной муки с сиропом
- г) соединение заваренной муки с яйцами

24. П/ф для украшений:

- а) сахарная мастика
- б) карамель ливная
- в) карамель атласная
- г) марципан
- д) мармелад

25. Чтобы белки лучше взбивались, надо соблюдать следующие правила:

- а) посуда должна быть обезжирена
- б) белки надо подогреть до 25°C
- в) белки должны быть охлаждены до 2°C
- г) белки должны быть хорошо отделены от желтков

26. Технологический процесс приготовления помады включает приготовление:

- а) Сахаро-паточного сиропа
- б) Яично-молочного сиропа
- в) Кофейного сиропа

27. Назовите сорт муки, имеющей помол очень мелкий, цвет белый, с кремовым оттенком:

- а) 1 сорт
- б) 2 сорт
- в) Высший
- г) Крупчатка

28. Температура выпечки дрожжевых изделий массой 50 гр.:

а) 250 – 300 °С

б) 240 – 250 °С

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Основные печатные издания

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2023.

Основная электронные издания:

Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>

Ершов П.С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

Ответы на тесты:

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант		3 вариант		4 вариант	
1	а	1	б	1	в	1	б
2	а	2	в	2	в	2	в
3	в	3	б	3	б	3	а
4	а	4	б	4	а	4	а
5	а	5	а	5	б	5	а
6	б	6	в	6	б	6	в, е
7	б	7	в	7	в	7	а
8	а	8	б	8	б	8	в
9	а	9	а	9	а	9	а
10	а	10	а	10	б	10	в
11	а	11	в	11	в	11	б, в
12	а	12	б	12	в	12	в
13	а	13	в	13	а, б	13	б
14	в	14	а, б	14	в	14	б
15	б	15	в	15	г	15	в
16	а	16	а	16	б	16	а
17	б	17	б	17	а	17	а, б
18	в	18	а	18	в	18	а
19	б	19	а	19	г	19	в
20	а	20	б	20	а, б	20	б, е, г, д
21	в	21	г	21	в	21	а
22	а	22	а	22	в	22	в, д
23	в	23	б	23	а, б	23	а, б, г
24	б	24	б	24	а	24	а, г, д
25	в	25	а	25	а	25	а, г
26	б	26	б	26	а	26	а
27	в	27	в	27	а, б	27	в
28	б	28	а	28	а	28	б

Критерии оценки:

28– «Отлично»

23-27– «Хорошо»

14-22–«Удовлетворительно»

Менее 14 – «Неудовлетворительно».

Критерии оценивания решения практического задания

На «отлично» Задание выполнено правильно, без замечаний. Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, понятийным аппаратом, за умение связывать теорию с практической направленностью, умение высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа, решение ситуационных задач, качественное внешнее оформление.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на практический вопрос или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы практического задания. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задание на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению практического задания. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов задания и не сможет справиться с решением подобного задания на практике.

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)

по МДК.03.01 Производственно-технологический контроль

для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Саров, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО МДК.03.01.	538
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МДК.03.01.	541
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	548

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО МДК.03.01 Производственно-технологический контроль

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу МДК.03.01 Производственно-технологический контроль.

Целью междисциплинарного курса является изучить технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных изделий, тортов, мелкостручных изделий и отделочных полуфабрикатов. Изучить ассортимент, характеристики, требования к качеству, к безопасности хранения, правила оформления заказа продуктов со склада и приемка от поставщика. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, а также их использование при приготовлении хлебобулочных изделий.

В процессе изучения МДК.03.01. студенты усваивают основные понятия, термины и определения, совершенствуют навыки при решении профессиональных ситуаций и вырабатывают модели поведения в области профессиональной деятельности. Дисциплина объединяет профессиональные знания в единую систему. Дает возможность выявить при решении ситуационных задач знания теоретического профессионального цикла дисциплин.

Результатом освоения МДК.03.01. является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору), а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОП в целом.

В соответствии с учебным планом, МДК.03.01 Производственно-технологический контроль изучается в течение двух семестров. Формой промежуточной аттестации после изучения является дифференцированный зачет.

КИМ разработаны на основании ППССЗ для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2.9. Результаты освоения МДК.03.01., подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
У 03.01.01 пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, У 03.01.02 готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, У 03.01.03 отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,	Умеет пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, Умеет готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, Умеет отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания,

<p>У 03.01.04 отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов,</p> <p>У 03.01.05 настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды,</p> <p>У 03.01.06 соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием,</p> <p>У 03.01.07 подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования,</p> <p>У 03.01.08 составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы,</p> <p>У 03.01.09 вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p> <p>У 03.01.10 осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации,</p> <p>У 03.01.11 готовить индикаторные среды,</p>	<p>Умеет отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов,</p> <p>Умеет настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды,</p> <p>Умеет соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием,</p> <p>Умеет подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования,</p> <p>Умеет составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы,</p> <p>Умеет вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p> <p>Умеет осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации,</p> <p>Умеет готовить индикаторные среды,</p>
<p>З 03.01.01 требования к рабочему месту по проведению исследований,</p> <p>З 03.01.02 правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования,</p> <p>З 03.01.03 правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием,</p> <p>З 03.01.04 правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами,</p> <p>З 03.01.05 способы мытья и дезинфекции химической посуды,</p> <p>З 03.01.06 виды, назначение и устройство лабораторного оборудования,</p> <p>З 03.01.07 способы приготовления растворов и методы их расчетов,</p> <p>З 03.01.08 способы определения концентрации растворов,</p> <p>З 03.01.09 правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований,</p> <p>З 03.01.10 методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе</p>	<p>Знает требования к рабочему месту по проведению исследований,</p> <p>Знает правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования,</p> <p>Знает правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием,</p> <p>Знает правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами,</p> <p>Знает способы мытья и дезинфекции химической посуды,</p> <p>Знает виды, назначение и устройство лабораторного оборудования,</p> <p>Знает способы приготовления растворов и методы их расчетов,</p> <p>Знает способы определения концентрации растворов,</p> <p>Знает правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований,</p> <p>Знает методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического</p>

<p>производства продуктов питания из растительного сырья 3 03.01.11 нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, 3 03.01.12 документооборот при проведении лабораторных исследований, 3 03.01.13 способы приготовления калибровочных растворов, 3 03.01.14 назначение и классификация химической посуды,</p>	<p>оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Знает нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, Знает документооборот при проведении лабораторных исследований, Знает способы приготовления калибровочных растворов, Знает назначение и классификация химической посуды,</p>
--	--

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в ответе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «4»:

выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «3»:

выставляется, если студент в целом освоил материал, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы с несущественными ошибками.

Оценка «2»:

выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка умений решать расчетные задачи

Оценка «5»:

ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «4»:

ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «3»:

ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «2»:

ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ
2.1 Структура и перечень КИМ для дифференцированного зачета

№	Вопросы и задания	Код
23.	Дайте правильное определению понятию «свойство продукции».	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
24.	Что такое качество продукции?	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
25.	Что такое показатель качества продукции?	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
26.	Основное качество продуктов питания?	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
27.	Виды контроля качества продукции.	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
28.	Что такое средняя проба?	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
29.	Что такое навеска?	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
30.	Каковы соотношения физиологической нормы потребления белков, жиров, углеводов (формула)?	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
31.	Перечислите незаменимые компоненты питания.	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
32.	Что такое органолептический (сенсорный) анализ?	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
33.	Сформулируйте закон Вебера-Фехнера.	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
34.	Как возрастает чувствительность к 4-м основным вкусам?	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
35.	Эталон соленого вкуса?	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
36.	Что вызывает горький вкус продукта?	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
37.	Что вызывает горький вкус продукта?	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
38.	От чего зависит степень сладости?	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
39.	Какие качества пищевых продуктов зависят от влажности?	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
40.	18. Что такое ошибки результатов анализа?	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
41.	19. Что такое систематические ошибки?	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14
42.	20. Что такое «промахи»?	У 03.01.01- У 03.01.11 З 03.01.01 – З 03.01.14

Тестовое задание

1 вариант

Вопрос 1. Принцип «Организация, ориентированная на потребителя» означает:

1. что организация должна понимать и выполнять требования потребителей;
2. что организация должна выпускать современную эффективную продукцию;
3. что организация должна устанавливать тесные связи с потребителями своей продукции.

Вопрос 2. Принцип «Роль руководства» означает, что:

1. на предприятии должно быть умелое руководство.
2. Руководство должно обеспечивать вовлеченность персонала в достижение целей организации.
3. Руководство должно обеспечивать эффективное стратегическое развитие организации.

Вопрос 3. Принцип «Взаимовыгодные отношения с поставщиками» означает, что:

1. эти отношения повышают способность обеих сторон создавать ценность
2. на основе этих отношений достигается повышение качества выпускаемой продукции
3. достигается повышение степени готовности организации выпускать нужную поставщику продукцию

Вопрос 4. Принцип «Постоянное улучшение» означает, что:

1. необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия
2. необходимо постоянно улучшать сведения и знания, зафиксированные на носителях информации
3. непрерывное улучшение является постоянной целью организации

Вопрос 5. Принцип «Подход как к процессу» означает, что:

1. необходимо выявлять процессы коммерческой деятельности предприятия
2. желаемый результат более продуктивен, если управление ресурсами осуществляется как процессом
3. организация должна управлять всеми бизнес- процессами изготовления продукции

Вопрос 6. Принцип «Системный подход к менеджменту» означает, что:

1. предприятие должно рассматриваться как система с сетью бизнес- процессов
2. подразделения, рассматриваемые как элементы структуры организации, повышают качество продукции
3. управление системой взаимосвязанных процессов способствуют повышению эффективности организации

Вопрос 7. Составной частью механизма управления качеством продукции является:

1. политика предприятия в области новой продукции
2. система менеджмента качества
3. система контроля качества продукции

Вопрос 8. Система менеджмента качества создается для:

1. реализации политики предприятия в области качества

2. объединение целей в области качества структурных подразделений организации
3. реализации целей организации, обеспечивающих решение его стратегических задач в области качества

Вопрос 9. Механизм управления качеством включает:

1. издержки предприятия
2. задачи стратегического планирования
3. реализацию продукции

Вопрос 10. Политика предприятия в области качества формируется:

1. руководством предприятия
2. Советом директоров предприятия
3. Нанятым квалифицированным менеджером

Вопрос 11. Типичными целями организации могут быть:

1. улучшение банковской деятельности,
2. сохранение доли на рынке,
3. улучшение логистической деятельности.

Вопрос 12. В результатах деятельности Вашей организации могут быть заинтересованы:

1. конкуренты
2. кредитные организации
3. конечные потребители

Вопрос 13. Самооценка СМК Вашей организации может быть произведена:

1. финансовыми и налоговыми органами
2. счетной палатой
3. внешней организацией

Вопрос 14. Основным стандартом, с помощью которого создается СМК, называется:

1. ИСО 9001:2000
2. ИСО 9000:2000
3. ИСО 9004:2000

Вопрос 15. СМК должна включать следующие системообразующие процессы:

1. управление персоналом,
2. управление ресурсами,
3. управление несоответствующей продукцией

Вопрос 16. Разработка плана по устранению несоответствий и усовершенствованию процессов должна включать:

1. разработка сети бизнес- процессов
2. разработка элементов структуры организации, повышающий качество продукции
3. распределение ответственности и полномочий

Вопрос 17. Стандарт ИСО 9004:2000 предназначен для:

1. улучшения качества,
2. управления качеством,
3. контроля качества

Вопрос 18. Независимая аудиторская проверка СМК организации преследует следующую цель:

1. оценка хода реализации политики предприятия в области производства,
2. предварительный этап, предшествующий сертификации,
3. оценка реализации целей организации, обеспечивающих построение его стратегических задач в области качества

Вопрос 19. Субъект управления качеством- это:

1. поставщики
2. предприятия-смежники,
3. руководство организации.

Вопрос 20. Объект управления качеством- это:

1. организация,
2. Совет директоров организации
3. Руководство структурных подразделений организации

Вариант 2

Вопрос 1. Процессный подход- это:

1. принцип организации,
2. политика качества организации,
3. руководство к деятельности организации.

Вопрос 2. Процесс определяется как:

1. управляющая деятельность, имеющая входы и выходы
2. получение конечной продукции организации
3. совокупность видов деятельности, преобразующих входы и выход

Вопрос 3. Добавленная ценность- это:

1. меньший размер исходных ресурсов
2. разница между выручкой и затратами на изготовление и реализацию продукции
3. достигнутая экономия ресурсов всех видов при изготовлении и реализации продукции на рынке

Вопрос 4. Бизнес- процессы- это:

1. процессы, создающие добавленную ценность,
2. процессы финансового менеджмента,
3. процессы, определяющие эффективность того или иного вида бизнеса.

Вопрос 5. Основные процессы- это:

1. основные процессы получения заготовок продукции
2. процессы приобретения ресурсов для выпускаемой продукции
3. процессы жизненного цикла продукции

Вопрос 6. Обеспечивающие процессы-это:

1. процессы, обеспечивающие повышение качества производимой продукции,
2. информационное обеспечение
3. управление системой взаимосвязанных процессов способствует повышению эффективности организации

Вопрос 7. К основным процессам, добавляющим стоимость относится:

1. реализация продукции
2. менеджмент инноваций
3. менеджмент персонала

Вопрос 8. Требования к процессам менеджмента качества приведены в следующих разделах ГОСТ Р ИСО 9001: 2001:

1. раздел 4
2. раздел 7
3. раздел 8

Вопрос 9. Дерево процессов- это:

1. линейная структура процессов
2. изображение процессов в виде граф-дерева
3. древовидное представление символики, относящейся к менеджменту качества

Вопрос 10. Элементами дерева процессов являются:

1. рабочие инструкции организации
2. предписания руководства в области качества
3. под процессы качества

Вопрос 11. Требования к процессному подходу означает, что организация должна:

1. стратегически планировать требования потребителей,
2. определять последовательность и взаимодействие процессов
3. учитывать колебание рыночной стоимости исходных ресурсов

Вопрос 12. Требования к определению процессов означает, что организация должна:

1. определять потребителей каждого процесса
2. определять себестоимость каждого процесса
3. определять торговую марку для каждого процесса

Вопрос 13. Требования к мониторингу означает, что организация должна:

1. знать поставщиков для своей продукции
2. повышать качество комплектующих
3. определять удовлетворенность своей продукцией

Вопрос 14. Требования к изменению процессов означает, что организация должна:

1. необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия
2. необходимо постоянно улучшать сведения и знания по мониторингу, зафиксированных на машинных носителях

3. определять, какие изменения необходимы

Вопрос 15. Требования к «принятию мер, необходимых для достижения запланированных результатов» означает, что организация должна:

1. определять корректирующие и предупреждающие действия
2. определять желаемый результат, который продуктивен, если управление ресурсами осуществляется как процессом
3. управлять бизнес-процессами изготовления продукции

Вопрос 16. Требования к определению последовательности процессов означает, что организация должна:

1. определять общий поток процессов
2. определять подразделения, рассматриваемые как элементы структуры организации, повышающей качество продукции
3. определять взаимосвязанные процессы, способствующие повышению энергоемкости организации

Вопрос 17. Требования к обеспечению наличными ресурсами означает, что организация должна:

1. определять эффективность в области производства новой продукции
2. разрабатывать систему обеспечения менеджмента качества в области сборки продукции
3. виды ресурсов для каждого процесса

Вопрос 18. Требования к обеспечению информацией означает, что организация должна:

1. использовать САПР для подготовки производства новой продукции
2. определять источники внешней и внутренней информации
3. определять производительность системы документооборота

Вопрос 19. Требования к анализу процессов означает, что организация должна:

1. определять издержки предприятия
2. корректировать задачи стратегического планирования
3. определять, о чем свидетельствуют результаты анализа

Вопрос 20. Требования к процессному подходу означает, что организация должна:

1. умело руководить предприятием
2. обеспечивать производство требуемыми ресурсами
3. принимать меры для достижения запланированных результатов

Ответы

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 вариант	1	2	2	3	2	3	1	3	2	1
№	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	1	2	3	2	2	2	1	3	3	1
№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2 вариант	2	3	3	1	3	1	3	1	1	3
№	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	2	1	3	1	2	2	2	1	3	3

Критерии оценки:

10– «Отлично»

6-9– «Хорошо»

8-4–«Удовлетворительно»

Менее 4– «Неудовлетворительно».

Критерии оценивания решения практического задания

На «отлично» Задание выполнено правильно, без замечаний. Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, понятийным аппаратом, за умение связывать теорию с практической направленностью, умение высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа, решение ситуационных задач, качественное внешнее оформление.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на практический вопрос или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы практического задания. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задание на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению практического задания. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов задания и не сможет справиться с решением подобного задания на практике.

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

3.2.1. Основные электронные издания

1 Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции; Учебник для СПО. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/531550>

3.2.2. Дополнительные источники

Веселовский С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для СПО. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/519901>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)

**по МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья,
полуфабрикатов и готовой продукции**

для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Саров, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО МДК.03.02.	551
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МДК.03.02.	554
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	558

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО

МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Целью междисциплинарного курса является изучить технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных изделий, тортов, мелкочтучных изделий и отделочных полуфабрикатов. Изучить ассортимент, характеристики, требования к качеству, к безопасности хранения, правила оформления заказа продуктов со склада и приемка от поставщика. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, а также их использование при приготовлении хлебобулочных изделий.

В процессе изучения МДК.03.02. студенты усваивают основные понятия, термины и определения, совершенствуют навыки при решении профессиональных ситуаций и вырабатывают модели поведения в области профессиональной деятельности. Дисциплина объединяет профессиональные знания в единую систему. Дает возможность выявить при решении ситуационных задач знания теоретического профессионального цикла дисциплин.

Результатом освоения МДК.03.02. является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору), а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОП в целом.

В соответствии с учебным планом, МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции изучается в течение двух семестров. Формой промежуточной аттестации после изучения является дифференцированный зачет.

КИМ разработаны на основании ППСЗ для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2.10. Результаты освоения МДК.03.02., подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
У 03.02.01 проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, У 03.02.02 лабораторное оборудование, У 03.02.03 представлять данные проведенных лабораторных исследований, У 03.02.04 анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, У 03.02.05 подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, У 03.02.06 культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований,	Умеет проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, Умеет подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, Умеет представлять данные проведенных лабораторных исследований, Умеет анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, Умеет подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, Умеет культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований,

<p>У 03.02.07 утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований,</p> <p>У 03.02.08 проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ,</p> <p>У 03.02.09 производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,</p> <p>У 03.02.010 производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов,</p> <p>У 03.02.11 применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты,</p> <p>У 03.02.12 вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Умеет утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований,</p> <p>Умеет проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физикохимический анализ,</p> <p>Умеет производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,</p> <p>Умеет производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов,</p> <p>Умеет применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты,</p> <p>Умеет вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>З 03.02.01 назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора,</p> <p>З 03.02.02 технологический процесс приготовления питательных сред,</p> <p>З 03.02.03 методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов,</p> <p>З 03.02.04 назначение, классификация химико-аналитических лабораторий,</p> <p>З 03.02.05 требования к химико-аналитическим лабораториям,</p> <p>З 03.02.06 нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,</p> <p>З 03.02.07 технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами,</p> <p>З 03.02.08 методы расчета результатов проведения лабораторного анализа,</p> <p>З 03.02.09 правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа,</p> <p>З 03.02.10 требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знает назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора,</p> <p>Знает технологический процесс приготовления питательных сред,</p> <p>Знает методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов,</p> <p>Знает назначение, классификация химико-аналитических лабораторий,</p> <p>Знает требования к химико-аналитическим лабораториям,</p> <p>Знает нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,</p> <p>Знает технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами,</p> <p>Знает методы расчета результатов проведения лабораторного анализа,</p> <p>Знает правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа,</p> <p>Знает требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в ответе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «4»:

выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «3»:

выставляется, если студент в целом освоил материал, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы с несущественными ошибками.

Оценка «2»:

выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка умений решать расчетные задачи

Оценка «5»:

ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «4»:

ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «3»:

ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «2»:

ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ**3. 2.1 Структура и перечень КИМ для дифференцированного зачета**

№	Вопросы и задания	Код
43.	Методы определения витаминов	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10
44.	Методы определения показателей безопасности, присутствия в пищевых продуктах и исходном сырье соединений тяжелых металлов	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10
45.	Требования к качеству крупы, определения общих показателей качества	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10
46.	Требование к качеству муки	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10
47.	Технический контроль хлебопекарного производства	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10
48.	Контроль качества полупродуктов	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10
49.	Контроль технологического процесса	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10
50.	Контроль качества готовой продукции	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10
51.	Контроль производства растительных масел	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10
52.	Контроль качества растительного масличного сырья	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10
53.	Особенности отбора проб и методов приемки масличного сырья	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10
54.	Контроль технологического процесса, анализ промежуточных продуктов переработки масличных семян	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10
55.	Способы консервирования плодов и овощей	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10
56.	Отбор проб зерна и подготовка к анализу	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10
57.	Дайте определение понятию точечная проба	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10
58.	Технические средства для отбора проб	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10
59.	Органолептическая оценка качества	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10
60.	Методы определения жиров	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10
61.	Методы определения клетчатки, крахмала, пектиновых веществ, лигнина	У 03.02.01- У 03.02.12 З 03.02.01 – З 03.02.10

Тестовое задание
Показатели качества зерна

1. Для определения качества зерна по определённым показателям, отбирают навески соответствующей массы.

- | | |
|--------------------------|-----------|
| 1. Влажность зерна | а) 1 кг |
| 2. Зараженность зерна | б) 50 гр |
| 3. Засоренность зерна | в) 100 шт |
| 4. Стекловидность зерна | г) 4 гр |
| 5. Качество клейковины | д) 25 гр |
| 6. Количество клейковины | е) 30 гр |

2. Температура высушивания навески в шкафу при определении влажности стандартным методом.

- а) 100°;
- б) 105°;
- в) 130°.

3. Время высушивания навески в шкафу при определении влажности стандартным методом.

- а) 30 минут;
- б) 40 минут;
- в) 45 минут.

4. Время отлёжки теста при отмывании клейковины:

- а) 15 минут;
- б) 20 минут;
- в) 25 минут.

5. Время отлёжки клейковины при определении качества:

- а) 15 минут;
- б) 20 минут;
- в) 25 минут.

6. при определении засоренности в пшенице к сорной примеси относится:

- а) ячмень;
- б) рожь;
- в) овес.

7. При определении засорённости зерна все примеси делятся на фракции:

- а) сорная;
- б) порченные;
- в) зерновая;
- г) недоразвитые.

8. Сколько всего стадий зараженности можно выявить?

- а) 3;
- б) 2;
- в) 1.

9. При определении стекловидности зерно может иметь структуру:

- а) стекловидную;
- б) мучнистую;
- в) частично стекловидную;
- г) частично мучнистую.

10. Показатель количество и качество сырой клейковины определяют в зерне:

- а) рожь;
- б) ячмень;
- в) пшеница.

11.Стекловидность определяют в зерне:

- а) рожь;
- б) ячмень;
- в) пшеница.

12.Количество клейковины в зерне указывает на:

- а)типовой состав партии зерна;
- б) класс зерна;
- в) хлебопекарные достоинства зерна.

13.Найдите соответствие: оборудование – показатель качества.

1	Определение влажности зерна	а	Лабораторная мельница
2	Засоренность зерна	б	Диафаноскоп
3	Зараженность зерна	в	Наборы лабораторных сит
4	Качество клейковины	г	ИДК 1
5	Количество клейковины в зерне	д	Разборная доска
6	Стекловидность зерна	е	Сушильный шкаф

14.Запишите определение.

Базисные кондиции это

15.Запишите определение.

Ограничительные кондиции это

Критерии оценки:

15– «Отлично»

12-14 – «Хорошо»

9-11–«Удовлетворительно»

Менее 9– «Неудовлетворительно».

Критерии оценивания решения практического задания

На «отлично» Задание выполнено правильно, без замечаний. Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, понятийным аппаратом, за умение связывать теорию с практической направленностью, умение высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа, решение ситуационных задач, качественное внешнее оформление.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на практический вопрос или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы практического задания. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задание на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению практического задания. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов задания и не сможет справиться с решением подобного задания на практике.

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Основные печатные издания

3.2.1. Основные электронные издания

Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции; Учебник для СПО. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/531550>

3.2.2. Дополнительные источники

Веселовский С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для СПО. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/519901>

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)

по МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации
для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Саров, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ	561
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	565
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	570

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации.

Целью междисциплинарного курса является изучить технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных изделий, тортов, мелкочтучных изделий и отделочных полуфабрикатов. Изучить ассортимент, характеристики, требования к качеству, к безопасности хранения, правила оформления заказа продуктов со склада и приемка от поставщика. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, а также их использование при приготовлении хлебобулочных изделий.

В процессе изучения МДК.04.01 студенты усваивают основные понятия, термины и определения, совершенствуют навыки при решении профессиональных ситуаций и вырабатывают модели поведения в области профессиональной деятельности. Дисциплина объединяет профессиональные знания в единую систему. Дает возможность выявить при решении ситуационных задач знания теоретического профессионального цикла дисциплин.

Результатом освоения МДК04.01. является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору), а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОП в целом.

В соответствии с учебным планом, МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации изучается в течение двух семестров. Формой промежуточной аттестации после изучения является дифференцированный зачет.

КИМ разработаны на основании ППССЗ для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.2. Результаты освоения МДК.04.01., подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
У 04.01.01 рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; У 04.01.02 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, У 04.01.03 принципы и формы организации производственного процесса; У 04.02.01 планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; У 04.02.02 оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья,	Умеет рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; Умеет рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, Умеет принципы и формы организации производственного процесса; Умеет планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; Умеет оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья,

<p>вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>У 04.02.03 рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>У 04.03.01 проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>У 04.03.02 организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>У 04.03.03 обеспечивать безопасные условия труда на производстве,</p> <p>У 04.04.01 использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</p> <p>У 04.04.02 принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,</p> <p>У 04.05.01 оформлять учетно-отчетную документацию;</p> <p>У 04.05.02 проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</p> <p>У 04.05.03 проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>У 04.05.04 вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе;</p> <p>У 04.05.05 вести учет рабочего времени;</p>	<p>вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>– Умеет рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</p> <p>– - Умеет проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</p> <p>– - Умеет организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</p> <p>– Умеет обеспечивать безопасные условия труда на производстве,</p> <p>– Умеет использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</p> <p>– <input type="checkbox"/> Умеет принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,</p> <p>– <input type="checkbox"/> Умеет оформлять учетно-отчетную документацию;</p> <p>– <input type="checkbox"/> Умеет проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</p> <p>– <input type="checkbox"/> Умеет проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</p> <p>– <input type="checkbox"/> Умеет вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе;</p> <p>– Умеет вести учет рабочего времени;</p>
---	---

<ul style="list-style-type: none"> – 3 04.01.01 принципы и формы организации производственного процесса; – 3 04.01.02 методики расчета выхода готовой продукции; – 3 04.01.03 структура издержек производства и пути снижения затрат; – 3 04.01.04 методики расчета экономических показателей, – 3 04.02.01 принципы планирования работ исполнителям; – 3 04.03.01 основные приемы организации работ исполнителей; – 3 04.03.02 способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, – 3 04.03.03 принципы планирования работы трудового коллектива; – 3 04.03.04 основные приемы организации работы трудового коллектива; – 3 04.03.05 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, – 3 04.04.01 способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, – 3 04.05.01 учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; – 3 04.05.02 основы производственного учета; – 3 04.05.03 материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; – 3 04.05.04 нормы времени. 	<p>Знает принципы и формы организации производственного процесса;</p> <p>Знает -методики расчета выхода готовой продукции;</p> <p>Знает структура издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>Знает методики расчета экономических показателей,</p> <p>Знает принципы планирования работ исполнителям;</p> <p>Знает основные приемы организации работ исполнителей;</p> <p>Знает способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями,</p> <p>Знает принципы планирования работы трудового коллектива;</p> <p>Знает основные приемы организации работы трудового коллектива;</p> <p>Знает правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени,</p> <p>Знает способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива,</p> <p>Знает учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>Знает основы производственного учета;</p> <p>Знает материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</p> <p>Знает нормы времени.</p>
--	---

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в ответе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «4»:

выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «3»:

выставляется, если студент в целом освоил материал, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы с несущественными ошибками.

Оценка «2»:

выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка умений решать расчетные задачи**Оценка «5»:**

ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «4»:

ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «3»:

ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «2»:

ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Вариант № 1

Выбрать правильные варианты ответов

1. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

- А) для приема и хранения продуктов;
- Б) административно-бытовые;
- В) производственные;
- Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

2. К *заготовочным* цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) холодный цех; Б) овощной цех; В) мясной цех; Г) рыбный цех.

3. К *доготовочным* цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) кондитерский цех; Б) моечная кухонной посуды;
- В) холодный цех; Г) мясной цех.

4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

- А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
- Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
- В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
- Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

5. К *вспомогательным* помещениям НЕ относятся:

- А) моечная столовой посуды; Б) сервизная;
- В) хлебозрезка; Г) мастерские.

6. *Технологический процесс приготовления пищи* - это:

- А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
- Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
- В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
- Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

7. К способам *тепловой кулинарной обработки* НЕ относится:

- А) припускание; Б) сортировка;
- В) бланширование; Г) пассерование.

8. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- А) припускание; Б) порционирование;
- В) оформление; Г) отпуск потребителю.

9. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- А) заготовочными; Б) доготовочными;
- В) предприятиями с полным циклом производства;
- Г) предприятиями с неполным циклом производства.

10. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

- А) 2,5 м; Б) 2,4 м; В) 2,55 м; Г) 1,8 м.

11. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- А) стеллажи; Б) подтоварники;
- В) холодильники; Г) бойлеры.

12. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:

- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
- Б) на первых этажах с северной стороны здания;
- В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
- Г) на первых этажах с северной стороны здания.

13. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

- А) чешуеочистительных машины; Б) требухочисток;
- В) плавникорезок; Г) головоотсекающих машин.

14. Субпродукты – это...

- А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убое животных и разделке туш;
- Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
- В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
- Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

15. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- А) супового и бульонного; Б) бульонного и соусного;
- В) супового и соусного; Г) соусного и бульонного.

16. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

- А) овощерезки; Б) слойверы;
- В) слайсеры; Г) универсальный привод.

17. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

- А) 10-14°C;
- Б) 10-12°C;
- В) 8 -12°C;
- Г) 8 -14°C.

18. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

19. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

20. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

- А) 65-70°C;
- Б) 45-55°C;
- В) 35-40°C;
- Г) 45-50°C.

21. Признаки, по которым НЕ делятся *раздаточные*:

- А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;
- Б) по ассортименту реализуемой продукции;
- В) по способу работы горячего цеха;
- Г) по способу реализации продукции.

22. По *конструктивным особенностям* раздаточные НЕ различаются на:

- А) немеханизированные;
- Б) механизированные;
- В) автоматизированные;
- Г) неавтоматизированные.

23. Раздаточные *по способу реализации продукции* НЕ подразделяются на:

- А) специализированные;
- Б) смешанные;
- В) универсальные;
- Г) комбинированные.

Вариант № 2

1. Раздаточные *по способу реализации продукции* НЕ подразделяются на:

А) специализированные; Б) смешанные; В) универсальные; Г) комбинированные.

2. По *конструктивным особенностям* раздаточные НЕ различаются на:

- А) немеханизированные; Б) механизированные;
- В) автоматизированные; Г) неавтоматизированные.

3. Признаки, по которым НЕ делятся *раздаточные*:

- А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;
- Б) по ассортименту реализуемой продукции;
- В) по способу работы горячего цеха;
- Г) по способу реализации продукции.

4. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

А) 65-70°C; Б) 45-55°C; В) 35-40°C; Г) 45-50°C.

5. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

А) четыре; Б) два; В) шесть; Г) три.

6. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

А) четыре; Б) два; В) шесть; Г) три.

7. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

А) 10-14°C; Б) 10-12°C; В) 8 -12°C; Г) 8 -14°C.

8. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

А) овощерезки; Б) слойверы; В) слайсеры; Г) универсальный привод

9. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- А) супового и бульонного;
- Б) бульонного и соусного;
- В) супового и соусного;
- Г) соусного и бульонного.

10. Субпродукты – это...

А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;

Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;

В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;

Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

11. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

- А) чешуеочистительных машины;
- Б) требухочисток;
- В) плавникорезок;

Г) головоотсекающих машин

12. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:

- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
- Б) на первых этажах с северной стороны здания;
- В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
- Г) на первых этажах с северной стороны здания.

13. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- А) стеллажи;
- Б) подтоварники;
- В) холодильники;
- Г) бойлеры.

14. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

- А) 2,5 м;
- Б) 2,4 м;
- В) 2,55 м;
- Г) 1,8 м.

15. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- А) заготовочными;
- Б) доготовочными;
- В) предприятиями с полным циклом производства;
- Г) предприятиями с неполным циклом производства.

16. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- А) припускание;
- Б) порционирование;
- В) оформление;
- Г) отпуск потребителю.

17. К способам *тепловой кулинарной обработки* НЕ относится:

- А) припускание;
- Б) сортировка;
- В) бланширование;
- Г) пассерование.

18. Технологический процесс приготовления пищи - это:

- А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
- Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
- В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
- Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

19. К *вспомогательным* помещениям НЕ относятся:

- А) моечная столовой посуды;
- Б) сервизная;
- В) хлеборезка;
- Г) мастерские.

20. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

- А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
- Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
- В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
- Г) в подвальном помещении здания с любой стороны

21. К **доготовочным** цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) кондитерский цех;
- Б) моечная кухонной посуды;
- В) холодный цех;
- Г) мясной цех.

22. . К **заготовочным** цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) холодный цех;
- Б) овощной цех;
- В) мясной цех;
- Г) рыбный цех.

23. К **функциональным группам общественного питания НЕ** относятся помещения:

- А) для приема и хранения продуктов;
- Б) административно-бытовые;
- В) производственные;
- Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

Основные электронные издания

Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО. – 3-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт.
<https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-obslyzhvaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-429037#page/1>

Дополнительные источники

Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 407 с. — (Профессиональное образование). / Образовательная платформа Юрайт:
<https://urait.ru/bcode/497021>

Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

Ответы на тесты:

Ответы к варианту 1

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
№ правильного ответа	Г	А	Г	Б	Г	В	Б	А	Б	А	Г	
№ вопроса	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
№ правильного ответа	В	Б	А	В	Б	А	А	Б	Г	В	Г	Б

Ответы к варианту 2

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
№ правильного ответа	Б	Г	В	Г	Б	А	А	Б	В	А	Б	
№ вопроса	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
№ правильного ответа	В	Г	А	Б	А	Б	В	Г	Б	Г	А	Г

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- Правильно ответы на все от 18 до 23 вопросов – 5 (отлично);
- Правильно ответы на все от 13 до 18 вопросов – 4 (хорошо);
- Правильно ответы на все от 10 до 13 вопросов – 3 (удовлетворительно).

Критерии оценивания решения практического задания

На «отлично» Задание выполнено правильно, без замечаний. Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, понятийным аппаратом, за умение связывать теорию с практической направленностью, умение высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа, решение ситуационных задач, качественное внешнее оформление.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на практический вопрос или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы практического задания. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению практического задания. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов задания и не сможет справиться с решением подобного задания на практике.

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)

по МДК. 05.01 Технология производства хлебобулочных изделий

для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Саров, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ	575
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	579
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	583

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО МДК. 05.01 Технология производства хлебобулочных изделий

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу МДК. 05.01 Технология производства хлебобулочных изделий.

Целью междисциплинарного курса является изучить технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных изделий, тортов, мелкочтучных изделий и отделочных полуфабрикатов. Изучить ассортимент, характеристики, требования к качеству, к безопасности хранения, правила оформления заказа продуктов со склада и приемка от поставщика. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, а также их использование при приготовлении хлебобулочных изделий.

В процессе изучения МДК.05.01 студенты усваивают основные понятия, термины и определения, совершенствуют навыки при решении профессиональных ситуаций и вырабатывают модели поведения в области профессиональной деятельности. Дисциплина объединяет профессиональные знания в единую систему. Дает возможность выявить при решении ситуационных задач знания теоретического профессионального цикла дисциплин.

Результатом освоения МДК 05.01. является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору), а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОП в целом.

В соответствии с учебным планом, МДК. 05.01 Технология производства хлебобулочных изделий изучается в течение двух семестров. Формой промежуточной аттестации после изучения является дифференцированный зачет.

КИМ разработаны на основании ППССЗ для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.3. Результаты освоения МДК.05.01., подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
У 05.01.01 взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы У 05.01.02 вручную надрезать тестовые заготовки. У 05.02.01 следить за режимом ошпарки бараночных изделий У 05.03.01 вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто -кондитерских изделий; У 05.03.02 осуществлять смазку форм и листов:	Умеет взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы Умеет вручную надрезать тестовые заготовки. Умеет следить за режимом ошпарки бараночных изделий Умеет вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто -кондитерских изделий; Умеет осуществлять смазку форм и листов: Умеет укладывать листы в расстойные и пекарные камеры, Умеет закатывать вагонетки в расстойные шкафы,

<p>У 05.03.03 укладывать листы в расстойные и пекарные камеры, У 05.03.04 закатывать вагонетки в расстойные шкафы, У 05.03.05 наблюдать за режимом расстойки и выпечки; У 05.04.01 наблюдать за режимом сушки сухарных изделий У 05.05.01 рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; У 05.05.02 отбраковывать дефектные изделия; У 05.05.03 укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер; У 05.05.04 отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки; У 05.06.01 безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь У 05.06.02 рассчитывать выход готовой продукции</p>	<p>Умеет наблюдать за режимом расстойки и выпечки; Умеет наблюдать за режимом сушки сухарных изделий Умеет рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; Умеет отбраковывать дефектные изделия; Умеет укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер; Умеет отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки; Умеет безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь Умеет рассчитывать выход готовой продукции</p>
<p>З 05.01.01 способы раскладки тестовых заготовок на подовые печи, листы; З 05.01.02 методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; З 05.01.03 технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; З 05.05.01 основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; З 05.05.02 параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; З 05.05.03 продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности З 05.05.04 способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;</p>	<p>Знает способы раскладки тестовых заготовок на подовые печи, листы; Знает методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; Знает технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; Знает основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; Знает параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; Знает продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности Знает способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; Знает способы укладки готовых изделий на</p>

3 05.05.05 способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер	лотки, вагонетки, транспортер
3 05.06.01 факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи;	Знает факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи;
3 05.06.02 классификацию печей, назначение и характеристику. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания;	Знает классификацию печей, назначение и характеристику. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания;
3 05.06.03 оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда.	Знает оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда.
3 05.06.04 требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к выработываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.	Знает требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к выработываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в ответе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «4»:

выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «3»:

выставляется, если студент в целом освоил материал, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы с несущественными ошибками.

Оценка «2»:

выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка умений решать расчетные задачи

Оценка «5»:

ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «4»:

ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «3»:

ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «2»:

ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Тест Вариант 1

1. Какие отделения включают в себя хлебозаводы, пекарни, цеха по производству сухарных, бараночных, мучных кондитерских изделий, основным сырьем для которых является мука:

а) прием, хранения и подготовки основного и дополнительного сырья к производству; расходных емкостей для подготовленного сырья и полуфабрикатов; приготовление полуфабрикатов; разделка теста; выпечки изделий, выстойки сухарных плит, сушки сухарей; остывочное с участием упаковки и фасовки продукции; экспедиция;

б) приготовление полуфабрикатов, разделки, выпечки, упаковки;

в) прием муки, разделка теста, расстойка теста, выпечка изделия.

2. Перечислите, какое сырье относится к дополнительному?

а) мука пшеничная, соль, вода, сахар;

б) закваска, опара, полуфабрикаты;

в) молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты, жиры и масла, сахар и сахаросодержащие продукты, солод, орехи, пряности, плодово-ягодные и овощные продукты, пищевые добавки.

3. Все сырье, применяемое в хлебопекарном производстве, подразделяется на:

а) обычное и сдобное;

б) опарное и безопарное;

в) основное и дополнительное.

4. Мука-это важнейший продукт переработки зерна. Ее получают путем помола зерна классифицируют?

а) по виду, типу, сорту;

б) по запаху, по консистенции, по клейкости;

в) по влажности, по цвету, по вкусу.

5. По силе муку подразделяют:

а) на темную и светлую;

б) на сильную и очень сильную, на слабую и очень слабую;

в) на сильную, среднюю и слабую.

6. Чем сильнее клейковина зерна, тем...

а) крупнее должна быть мука;

б) мельче должна быть мука;

в) мука должна быть среднего помола.

7. Что такое клейковина?

а) это вещество, которое разжижает тесто;

б) это разновидность муки;

в) это комплекс белковых веществ, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу.

8. Что такое зольность муки?

а) это количество минеральных веществ, содержащихся в муке, и является основным показателем сорта муки;

б) это основной показатель кислотности муки;

в) это количество белков и углеводов, содержащихся в муке.

9. Что такое меласса?

а) отход после перемалывания зерна;

б) отход свеклосахарного производства;

в) отход после деления теста на куски.

10. Во сколько раз расход сушеных дрожжей меньше чем прессованных?

а) в 3-4 раза;

б) в 7-8 раз;

в) в 5-6 раз.

11. Сколько дрожжей получают из 1 тонны мелассы?

а) 700-800 кг дрожжей;

б) 200-300 кг дрожжей;

в) 800-900 кг дрожжей.

12. Тесто- это ... :

а) полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса из муки, воды, дрожжей, опары или закваски и дополнительного сырья;

б) замес муки, воды и дополнительного сырья;

в) тестовая заготовка с добавлением дополнительного сырья.

13. Операции входящие в состав приготовления теста:

а) замес теста, брожение теста, выпекание изделия;

б) дозирование сырья, замес теста, разрыхление, брожение теста, выпекание изделия;

в) дозирование сырья, замес полуфабрикатов и теста, брожение полуфабрикатов и теста, обминка.

14. Разрыхление – это...:

а) образование пористой структуры теста;

б) образование рыхлой структуры теста;

в) образование золотистой корочки.

15. Какие виды заварок вы знаете?

а) простые (осахаренные и неосахаренные), соленые, сброженные, заквашенные;

б) простые, сложные, комбинированные;

в) жидкие, густые, кислые, сладкие.

Вариант 2

1. Что указывается в производственной рецептуре?

а) вес изделия, сырье, входящее в рецепт;

б) количество муки, воды и другого сырья, температура, влажность, кислотность полуфабриката, продолжительность брожения;

в) каким транспортом доставлено сырье, цена сырья.

2. Закваской называется....:

а) густая опара;

б) жидкие дрожжи;

в) непрерывно расходуемая по частям и вновь возобновляемая фаза, используемая для приготовления теста.

3. Что относится к полуфабрикатам хлебопекарного производства, идущим на переработку?

а) хлебная мочка, хлебная крошка, сухарная крошка;

б) хлебная крошка, пряничная крошка;

в) батон нарезной, хлеб ржаной.

4. Какие изделия готовят из слоеного теста?

а) вафли, пряники, сухарики;

б) пельмени, вареники, домашнюю лапшу;

в) пирожки, валованы, языки слоеные, пирожные нарезные, яблоки в слойке.

5. На какие группы подразделяются изделия их теста?

а) заварные и слоеные;

б) кулинарные и кондитерские;

в) опарные и безопарные.

6. На какие группы делят тесто?

а) пряничное, бисквитное, песочное;

б) вафельное, блинное, для вареников;

в) дрожжевое (кислое), бездрожжевое (пресное).

7. Каких видов бывает бисквитное тесто?

а) жидкий бисквит, густой бисквит, вязкий бисквит;

б) основной бисквит, бисквит буше, масляный бисквит;

в) сладкий бисквит, соленый бисквит, пропитанный бисквит.

8. Какие изделия из дрожжевого теста вы знаете?

а) пряники, печенья, вафли;

б) различные булочки, пончики, ромовая баба, пирожки печеные, пирожки жареные, расстегаи, ватрушки;

в) сухарики, чипсы, галеты, хлебцы.

9. Какую консистенцию теста вы знаете?

а) жидкая (для блинов), полужидкая (для бисквитного теста), густая (для песочного, слоеного теста);

б) на жидких и густых заквасках;

в) на густых и кисломолочных опарах.

10. Какой этап приготовления следует за операцией замеса теста?

а) выпекание теста;

б) брожение теста;

в) обминка теста.

11. Какие вещества относятся к биологическим разрыхлителям теста?

а) опары жидкие, густые;

б) кислород, воздух, диоксид углерода;

в) дрожжи хлебопекарные прессованные, жидкие дрожжи, закваски.

12. Что такое выпечка хлеба?

а) это процесс превращения тестовых заготовок в готовое изделие, в результате которого окончательно формируется их качество;

б) это процесс подготовки полуфабрикатов;

в) это процесс формования хлебных заготовок.

13. В результате чего происходит образование твердой хлебной корочки?

а) в результате высокой температуры в пекарной камере;

б) в результате долгого выпекания изделия;

в) в результате обезвоживания наружных слоев тестовой заготовки.

14. Что называется упеком?

а) это уменьшение массы тестовой заготовки при выпечке за счет испарения части воды и улетучивания некоторых продуктов брожения;

- б) это процесс выпекания тестовой заготовки при низкой температуре;
- в) это процесс выпекания тестовой заготовки при очень высокой температуре.

15. Что входит в понятие личной гигиены?

- а) коротко стричь ногти;
- б) правила ухода за кожей тела и рук, волос и полости рта;
- в) после каждого перерыва вымыть руки по локоть с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

3.2.1. Основные электронные источники:

Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>

3.2.2. Дополнительные источники

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.

Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Вариант № 1

№ п/п	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
п/о	а	в	в	а	в	б	в	а	б	а	а	а	в	а	а

Вариант 2

№ п/п	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
п/о	б	в	а	в	б	в	б	б	а	б	в	а	в	а	а,б,в

Критерии оценки

Оценка «отлично» выставляется, если обучающийся, верно, ответил на 30-25 вопросов теста;

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся, верно, ответил на 24-17 вопросов теста;

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся, верно, ответил на 16-8 вопросов теста;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся, ответил на 7 и менее вопросов теста.

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)

по МДК 06.01. Технология производства мучных кондитерских изделий

для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Саров, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ	587
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	591
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	597
4	Приложение	597

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО

МДК 06. 01. Технология производства мучных кондитерских изделий

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу МДК 06.01. Технология производства мучных кондитерских изделий.

Целью междисциплинарного курса является изучить технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, теоретические основы технологии приготовления хлебобулочных изделий, тортов, мелкоштучных изделий и отделочных полуфабрикатов. Изучить ассортимент, характеристики, требования к качеству, к безопасности хранения, правила оформления заказа продуктов со склада и приемка от поставщика. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, а также их использование при приготовлении хлебобулочных изделий.

В процессе изучения МДК 06. 01. студенты усваивают основные понятия, термины и определения, совершенствуют навыки при решении профессиональных ситуаций и вырабатывают модели поведения в области профессиональной деятельности. Дисциплина объединяет профессиональные знания в единую систему. Дает возможность выявить при решении ситуационных задач знания теоретического профессионального цикла дисциплин.

Результатом освоения МДК 06. 01. является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору), а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОП в целом.

В соответствии с учебным планом, МДК 06. 01. изучается в течение двух семестров. Формой промежуточной аттестации после изучения является дифференцированный зачет.

КИМ разработаны на основании ППСЗ для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

3.4. Результаты освоения МДК 06. 01., подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
У 06.01.01 вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; У 06.01.02 осуществлять смазку форм и листов: У 06.01.03 взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы У 06.01.04 вручную надрезать тестовые заготовки У 06.02.01 безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей,	Умеет вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; Умеет осуществлять смазку форм и листов: Умеет взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы Умеет вручную надрезать тестовые заготовки Умеет безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов,

<p>духовых шкафов и производственный инвентарь</p> <p>У 06.02.02 рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;</p> <p>У 06.02.03 рассчитывать выход готовой продукции</p> <p>У 06.03.01 укладывать листы в расстойные и пекарные камеры,</p> <p>У 06.03.02 закатывать вагонетки в расстойные шкафы,</p> <p>У 06.03.03 наблюдать за режимом расстойки и выпечки;</p> <p>У 06.03.04 следить за режимом ошпарки бараночных изделий:</p> <p>У 06.03.05 наблюдать за режимом сушки сухарных изделий:</p> <p>У 06.03.06 отбраковывать дефектные изделия;</p> <p>У 06.04.01 укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер;</p> <p>У 06.04.02 отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки;</p>	<p>хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь</p> <p>Умеет рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;</p> <p>Умеет рассчитывать выход готовой продукции</p> <p>- Умеет укладывать листы в расстойные и пекарные камеры,</p> <p>- Умеет закатывать вагонетки в расстойные шкафы,</p> <p>- Умеет наблюдать за режимом расстойки и выпечки;</p> <p>- Умеет следить за режимом ошпарки бараночных изделий:</p> <p>- Умеет наблюдать за режимом сушки сухарных изделий:</p> <p>- Умеет отбраковывать дефектные изделия;</p> <p>- Умеет укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер;</p> <p>- Умеет отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки;</p>
<p>З 06.01.01 технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;</p> <p>З 06.01.02 способы раскладки тестовых заготовок на подовые печи, листы;</p> <p>З 06.01.03 методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;</p> <p>З 06.01.04 основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;</p> <p>З 06.01.05 параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий.</p> <p>З 06.02.01 продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности</p> <p>З 06.02.02 способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;</p>	<p>Знает технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;</p> <p>Знает способы раскладки тестовых заготовок на подовые печи, листы;</p> <p>Знает методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;</p> <p>Знает основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;</p> <p>Знает параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий:</p> <p>Знает продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности</p> <p>Знает способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;</p>

<p>З 06.02.03 способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер</p> <p>З 06.03.01 факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи;</p> <p>З 06.03.02 классификацию печей, назначение и характеристику.</p> <p>З 06.03.04 Устройство и принцип действия.</p> <p>З 06.03.05 Правила эксплуатации и обслуживания;</p> <p>З 06.04.01 оборудование хлебохранилищ и экспедиций,</p> <p>З 06.04.02 виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда.</p> <p>З 06.04.03 требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к выработываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.</p>	<p>Знает способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер</p> <p>Знает факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи;</p> <p>Знает классификацию печей, назначение и характеристику.</p> <p>Знает Устройство и принцип действия.</p> <p>Знает Правила эксплуатации и обслуживания;</p> <p>Знает оборудование хлебохранилищ и экспедиций,</p> <p>Знает виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда.</p> <p>Знает требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к выработываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.</p>
---	---

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в ответе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «4»:

выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «3»:

выставляется, если студент в целом освоил материал, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы с несущественными ошибками.

Оценка «2»:

выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка умений решать расчетные задачи

Оценка «5»:

ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «4»:

ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «3»:

ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «2»:

ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Задание

Тест проверочный. Теоретическая часть.

Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- 1) 12,5%;
- 2) 16,5%;
- 3) 15%.

2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?

- 1) 20 г;
- 2) 9 г;
- 3) 40 г.

3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- 1) пенообразователя;
- 2) загустителя;
- 3) увлажнителя.

4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- 1) разрыхления;
- 2) снижения упругих свойств теста;
- 3) пенообразования.

5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

- 1) яблочного пюре с сахаром;
- 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
- 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какаообобов, кофе, пряности и др.).

6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 3-4 ч.

7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

- 1) минеральные;
- 2) белковые;
- 3) органические.

8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:

- 1) 100°C;
- 2) 55°C;
- 3) 40°C.

9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- 1) яйцепродукты и мука;

- 2) сахар и мука;
- 3) крахмал и мука.

10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

- 1) 55 °С;
- 2) 200 °С;
- 3) 120 °С.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.

- 1) животного;
- 2) молочного;
- 3) гидрогенизированного.

12. На водопоглотительную способность муки влияет ее ...

- 1) дисперсность;
- 2) зольность;
- 3) кислотность.

13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и набухание белков и пластичность теста.

- 1) ограничивают и повышают;
- 2) повышают и понижают;
- 3) снижают и понижают.

14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

- 1) декстринов;
- 2) студней;
- 3) меланоидинов.

15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...

- 1) уменьшается;
- 2) увеличивается;
- 3) минимальна.

16. ... – представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый.

18. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5 кг.

Вариант 2

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
 - 1) в горячей воде;
 - 2) в теплой воде;
 - 3) в холодной воде.
2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
 - 1) глиадин и глютенин;
 - 2) казеин и альбумин;
 - 3) лецитин и альбумин.
3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
 - 1) денатурация;
 - 2) адсорбция;
 - 3) «сила муки».
4. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
 - 1) выше;
 - 2) ниже;
 - 3) колеблется.
5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:
 - 1) со слабой клейковиной;
 - 2) со средней клейковиной;
 - 3) с сильной клейковиной.
6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
 - 1) 200-225 0С;
 - 2) 250-300 0С;
 - 3) 125-150 0С.
7. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
 - 1) яйцепродуктов;
 - 2) лимонной кислоты;
 - 3) сахара.
8. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
 - 1) сахар и разрыхлитель;
 - 2) соль и сливочное масло;
 - 3) яйца и вода.
9. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
 - 1) яичные белки;
 - 2) сахар;
 - 3) мука.
10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей

способностью?

- 1) сливочное масло;
- 2) сливки 36 % жирности;
- 3) яичные белки.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.

- 1) сахарном сиропе;
- 2) сахарной пудре;
- 3) молочно-сахарном сиропе.

12. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»

- 1) сливках 36%;
- 2) яйцах;
- 3) молоке.

13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 240 0С в течение 1...3мин.

- 1) запечь;
- 2) заколеровать;
- 3) закаррамельизовать.

14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -

- 1) 12.ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 6 ч.

15. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.

- 1) понижается;
- 2) повышается;
- 3) изменяется.

16. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

- 1) 24 ч;
- 2) 1 ч;
- 3) 48 ч.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина?

18. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

Вариант 3

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ.

1. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:
 - 1) повышается в 4 раза;
 - 2) понижается в 4 раза;
 - 3) не меняется.
2. Сырцовая глазурь называется:
 - 1) рисовальной массой;
 - 2) сахарной массой;
 - 3) белковой массой.
3. Для приготовления сахарной мастики применяется
 - 1) сахарный песок;
 - 2) сахарная пудра;
 - 3) сахарный сироп.
4. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
 - 1) сахара;
 - 2) жира;
 - 3) яичных белков.
5. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:
 - 1) с повышением температуры;
 - 2) с понижением температуры;
 - 3) при комнатной температуре.
6. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:
 - 1) эмульгаторы;
 - 2) стабилизаторы;
 - 3) антикристаллизаторы.
7. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
 - 1) желатина;
 - 2) кислоты;
 - 3) жиров.
8. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:
 - 1) 200 °С;
 - 2) 50 °С;
 - 3) 70 °С
9. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:
 - 1) карамель;
 - 2) жженка;

3) патока.

10. Пралине лучшего качества получается с использованием:

- 1) растительного масла;
- 2) фруктов;
- 3) миндаля.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.

- 1) щелочной;
- 2) кислой;
- 3) нейтральной.

12. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.

- 1) эластичную;
- 2) вязкопластичную;
- 3) жидкую.

13. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.

- 1) эластичную;
- 2) пластично-вязкую;
- 3) пористую.

14. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются

- 1) лепешки с начинкой;
- 2) плюшки;
- 3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей.

15. Безопарный способ приготовления теста называют... .

- 1) многофазным;
- 2) двухфазным;
- 3) однофазным.

16. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит ... брожение.

- 1) пропионовокислородное;
- 2) молочнокислое;
- 3) масляно-кислородное.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина?

18. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.1 Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации

3.2.1. Основные печатные источники:

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - ОИЦ «Академия» - 2023

3.2.2. Дополнительные источники

1. Ершов П.С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Ключи к тестам и ответы

Вариант 1

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	3	2	1	2	2	3	2	3	1	3	3	1	1	3	2	2

17. Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке.

18. $5,8 \text{ кг теста} - 5 \text{ кг выпеченных булочек} = 0,8 \text{ кг}$

Следовательно, потери в массе 0,8 кг.

Вариант 2

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	2	1	3	2	1	1	3	1	3	3	2	2	2	3	2	1

17. Использована мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки.

18. $5,8 - 5 : 5,8 \times 100\% = 14\%$

Вариант 3

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	1	1	2	2	1	3	2	3	2	3	2	2	3	2	3	2

17. Недостаточное время выпечки, неравномерный нагрев печи.

18. От массы выпеченного теста отнять массу взятой для теста муки, разделить на массу муки и умножить на 100%.

$$(5 - 4) : 4 \times 100 = 25\%$$

Комплект контрольно-измерительных материалов
(для промежуточной аттестации)
по учебной дисциплине
МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд
по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из
растительного сырья

Саров, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КИМ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	601
	
2	СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ	611
	МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО	
	ДИСЦИПЛИНЕ.....	
3	ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ	632
	ИСТОЧНИКОВ	

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу учебной дисциплины МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд.

Цель дисциплины — приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности.

Предметом дисциплины являются: технология производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания; физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их кулинарной обработке; требования к качеству кулинарной продукции; способы управления технологическими процессами.

Задачи курса:

- ✓ обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции;
- ✓ выпуск кулинарной продукции, сбалансированной по основным факторам питания (аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному составам и т. д.)
- ✓ обеспечение хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимого аромата, вкуса, внешнего вида;
- ✓ снижение отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов;
- ✓ использование малоотходных и безотходных технологий;
- ✓ максимальная механизация и автоматизация производственных процессов, сокращение затрат ручного труда, энергии, материалов.

«Технология обработки сырья и приготовления блюд» техническая дисциплина, изучающая рациональное приготовление кулинарной продукции в условиях массового производства. Дисциплина состоит из следующих структурных элементов: введения, общих теоретических основ технологии приготовления пищи; технологических процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; технологических процессов приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий; технологии приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий; технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для специальных видов питания.

Результатом освоения МДК Технология обработки сырья и приготовления блюд является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: Управление структурным подразделением организации. Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

В соответствии с учебным планом, МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд изучается в течение четырех семестров. Формой промежуточной аттестации после изучения является дифференцированный зачет и экзамен.

КИМ разработаны на основании ППСЗ для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В ходе аттестации по дисциплине осуществляется проверка следующих умений, знаний и формирования общих компетенций.

Результаты обучения (умения, знания)	Основные показатели оценки результатов
<p>У 07.01.01 Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;</p> <p>У 07.01.02 выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;</p> <p>У 07.01.03 обрабатывать различными методами овощи и грибы;</p> <p>У 07.01.04 нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;</p> <p>У 07.01.05 охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</p> <p>У 07.02.01 проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;</p> <p>У 07.02.02 выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;</p> <p>У 07.02.03 готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>У 07.02.04 проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <p>У 07.02.05 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</p> <p>У 07.02.06 использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;</p> <p>У 07.02.07 оценивать качество готовых супов и соусов;</p> <p>У 07.02.08 охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</p> <p>У 07.03.01 проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие</p>	<ul style="list-style-type: none">• Умение проверять органолептическим способом годность овощей и грибов.Умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.• Умение обрабатывать различными методами овощи и грибы.• Умение нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов.• Умение охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.• Умение проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара.• Умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров.• Умение готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.Умение проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам.• Умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов.Умение использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов.• Умение оценивать качество готовых супов и соусов.• Умение охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.

технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

У 07.03.02 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

У 07.03.03 использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

У 07.03.04 оценивать качество готовых блюд из рыбы;

У 07.03.05 проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

У 07.03.06 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

У 07.03.07 использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

У 07.03.08 оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы;

У 07.04.01 проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

У 07.04.02 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;

У 07.04.03 использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

У 07.04.04 оценивать качество холодных блюд и закусок;

У 07.04.05 выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима;

У 07.05.01 проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

У 07.05.02 определять их соответствие технологическим требованиям к простым

- Умение проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.
- Умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.
- Умение использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы.

Умение оценивать качество готовых блюд из рыбы.

- Умение проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы.

- Умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

- Умение использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы.

- Умение оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы.

- Умение проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов.

- Умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок.

Умение использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

- Умение оценивать качество холодных блюд и закусок.

- Умение выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима.

- Умение проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

<p>хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</p> <p>У 07.06.01 выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>У 07.06.02 использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>У 07.06.03 оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Умение определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; • Умение выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; • Умение использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; • Умение оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
<p>З 07.01.01 Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;</p> <p>З 07.01.02 характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>З 07.01.03 технику обработки овощей, грибов, пряностей;</p> <p>З 07.01.04 способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;</p> <p>З 07.01.05 температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>З 07.01.06 правила проведения бракеража блюд из овощей и грибов;</p> <p>З 07.01.07 способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>З 07.01.08 правила хранения овощей и грибов;</p> <p>З 07.01.09 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;</p> <p>З 07.02.01 ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Знание ассортимента, товароведной характеристики и требования к качеству различных видов овощей и грибов. • Знание характеристики основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. • Знание техники обработки овощей, грибов, пряностей. • Знание способов минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов. <p>Знание температурного режима и правил приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>Знание правил проведения бракеража блюд из овощей и грибов.</p> <p>Знание способов сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи.</p> <p>Знание правил хранения овощей и грибов.</p> <p>Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.</p> <p>Знание ассортимента, товароведной характеристики и требований к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных</p>

<p>изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</p> <p>3 07.02.02 способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</p> <p>3 07.02.03 температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>3 07.02.04 правила проведения бракеража блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>3 07.02.05 способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>3 07.02.06 правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>3 07.02.07 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;</p> <p>3 07.02.08 классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;</p> <p>3 07.02.09 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</p> <p>3 07.02.10 правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</p> <p>3 07.02.11 температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</p> <p>3 07.02.12 правила проведения бракеража основных супов и соусов;</p> <p>3 07.02.13 способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи основных супов и соусов;</p> <p>3 07.02.14 правила хранения и требования к качеству готовых основных супов и соусов;</p> <p>3 07.02.15 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их</p>	<p>изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога.</p> <p>Знание способов минимизации отходов при подготовке продуктов.</p> <p>Знание температурного режима и правил приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знание правил проведения бракеража блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. • Знание способов сервировки и вариантов оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуры подачи. • Знание правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. • Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. <p>Знание классификации, пищевой ценности, требований к качеству основных супов и соусов.</p> <p>Знание правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов.</p> <p>Знание правил безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов.</p> <p>Знание температурного режима и правил приготовления супов и соусов.</p> <p>Знание правил проведения бракеража основных супов и соусов.</p> <p>Знание способов сервировки и варианты оформления, температуры подачи основных супов и соусов.</p> <p>Знание правил хранения и требований к качеству готовых основных супов и соусов.</p> <p>Знание видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,</p>
---	---

<p>безопасного использования для приготовления основных супов и соусов;</p> <p>3 07.03.01 классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>3 07.03.02 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>3 07.03.03 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>3 07.03.04 правила проведения бракеража блюд из рыбы;</p> <p>3 07.03.05 способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из рыбы;</p> <p>3 07.03.06 правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</p> <p>3 07.03.07 температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p> <p>3 07.03.08 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p> <p>3 07.03.09 классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>3 07.03.10 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>3 07.03.11 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>3 07.03.12 правила проведения бракеража блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>3 07.03.13 способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из мяса и домашней птицы;</p>	<p>правила их безопасного использования для приготовления основных супов и соусов.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знание классификации, пищевой ценности, требований к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. • Знание правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы. • Знание последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы. • Знание правил проведения бракеража блюд из рыбы. <p>Знание способов сервировки и варианты оформления, температуры подачи блюд из рыбы.</p> <p>Знание правил хранения и требований к качеству готовых блюд из рыбы.</p> <p>Знание температурного режима и правил охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.</p> <p>Знание видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.</p> <p>Знание классификации, пищевой ценности, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>Знание правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>Знание последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знание правил проведения бракеража блюд из мяса и домашней птицы. • Знание способов сервировки и варианты оформления, температуры подачи блюд из мяса и домашней птицы. • Знание правил хранения и требований к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы.
--	---

<p>З 07.03.14 правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>З 07.03.15 температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</p> <p>З 07.03.16 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</p> <p>З 07.04.01 классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>З 07.04.02 правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>З 07.04.03 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;</p> <p>З 07.04.04 правила проведения бракеража холодных блюд и закусок;</p> <p>З 07.04.05 правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;</p> <p>З 07.04.06 требования к качеству холодных блюд и закусок;</p> <p>З 07.04.07 способы сервировки и варианты оформления холодных блюд и закусок;</p> <p>З 07.04.08 температуру подачи холодных блюд и закусок;</p> <p>З 07.04.09 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления холодных блюд и закусок;</p> <p>З 07.05.01 ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>З 07.05.02 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Знание правил хранения и требований к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы. <p>Знание видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы.</p> <p>Знание классификации, пищевой ценности, требований к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Знание правил выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок.</p> <p>Знание последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок.</p> <p>Знание правил проведения бракеража холодных блюд и закусок.</p> <p>Знание правил охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения.</p> <p>Знание требований к качеству холодных блюд и закусок.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знание способов сервировки и вариантов оформления холодных блюд и закусок. • Знание температуры подачи холодных блюд и закусок. • Знание видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования для приготовления холодных блюд и закусок. • Знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. • Знание правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
---	---

<p>ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>3 07.05.03 правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,</p> <p>3 07.05.04 последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>3 07.05.05 правила поведения бракеража хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>3 07.05.06 способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>3 07.05.07 правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>3 07.05.08 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>3 07.06.01 классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>3 07.06.02 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>3 07.06.03 последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>3 07.06.04 правила проведения бракеража сладких блюд и напитков;</p> <p>3 07.06.05 способы сервировки и варианты оформления сладких блюд и напитков; правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;</p> <p>3 07.06.06 температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Знание правил безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. • Знание последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. <p>Знание правил поведения бракеража хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>Знание способов отделки и вариантов оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>Знание правил хранения и требований к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <p>Знание видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Знание классификации и ассортимента, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков. <p>Знание правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков.</p> <p>Знание последовательности выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков.</p> <p>Знание правил проведения бракеража сладких блюд и напитков.</p> <p>Знание способов сервировки и вариантов оформления сладких блюд и напитков.</p> <p>Знание температурного режима хранения сладких блюд и напитков, температуры подачи.</p> <p>Знание требований к качеству сладких блюд и напитков.</p> <p>Знание видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правил их безопасного использования для приготовления сладких блюд и напитков.</p>
--	--

<p>3 07.06.07 требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>3 07.06.08 виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления сладких блюд и напитков;</p>	
---	--

1.3 Критерии оценки знаний и умений

Оценка устного ответа

Оценка «5»:

выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в ответе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «4»:

выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «3»:

если студент выставляется, если студент в целом освоил материал, обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы с несущественными ошибками.

Оценка «2»:

выставляется, если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка умений решать расчетные задачи

Оценка «5»:

ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «4»:

ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «3»:

ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «2»:

ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

2.2 Структура и перечень КИМ для экзамена(и диф.зачета)

№	Вопросы и задания	Код
62.	Ассортимент, характеристика овощей. Подразделение овощей на группы. Нарезка овощей и их использование.	
63.	Общие требования к обработке овощей. Производственный инвентарь и оборудование, используемые в овощном цехе.	
64.	Требования к качеству и сроки хранения овощей. Способы предохранения овощей от факторов внешней среды. Сроки хранения овощей после обработки. Условия хранения овощей и дальнейшее их использование.	
65.	Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей. Использование отходов после обработки овощей.	У 07.01.01- У 07.01.05 У 07.02.01- У 07.02.08 У 07.03.01- У 07.03.08
66.	Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Механическая кулинарная обработка картофеля с использованием механического, химического и термического способа.	У 07.04.01- У 07.04.05 У 07.05.01- У 07.05.02 У 07.06.01- У 07.06.03 3 07.01.01- 3 07.01.09
67.	Обработка капустных и луковых овощей. Обработка салатно-шпинатных, пряных и десертных овощей. Виды и способы обработки. Формы нарезки и их использование.	3 07.02.01- 3 07.02.15 3 07.03.01- 3 07.03.16 3 07.04.01- 3 07.04.09 3 07.05.01- 3 07.05.08
68.	Обработка плодовых овощей. Обработка консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования. Полуфабрикаты из овощей.	3 07.06.01- 3 07.06.08
69.	Тепловая обработка овощей и процессы, происходящие при тепловой обработке. Процессы, происходящие при нагревании в овощах.	
70.	Использование оборудования и инвентаря для приготовления блюд из овощей. Блюда и гарниры из вареных овощей.	
71.	Приготовление картофеля отварного, картофеля в молоке, картофельного пюре. Капуста отварная с маслом и соусом.	
72.	Правила проведения бракеража блюд из овощей. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения.	
73.	Блюда и гарниры из припущенных овощей. Морковь припущенная, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, капуста белокочанная с соусом, овощи, припущенные в молочном соусе.	У 07.01.01- У 07.01.05 У 07.02.01- У 07.02.08 У 07.03.01- У 07.03.08 У 07.04.01- У 07.04.05
74.	Блюда и гарниры из тушеных и овощей. Капуста тушеная, картофель, тушеный с луком и помидорами, рагу из овощей.	У 07.05.01- У 07.05.02 У 07.06.01- У 07.06.03 3 07.01.01- 3 07.01.09
75.	Набор овощного рагу по сезону. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения.	3 07.02.01- 3 07.02.15 3 07.03.01- 3 07.03.16 3 07.04.01- 3 07.04.09 3 07.05.01- 3 07.05.08
76.	Блюда и гарниры из жареных овощей. Виды жарки овощей.	3 07.06.01- 3 07.06.08
77.	Картофель жареный, картофель жареный во фритюре, цветная капуста, жаренная в тесте. Котлеты морковные, свекольные, картофельные.	
78.	Способы приготовления котлет. Зразы картофельные. Правила варки картофеля для приготовления зраз. Приготовление фарша.	

79.	Формование, тепловая обработка Время жарки и подача жареных овощей в качестве гарнира и самостоятельного блюда. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. подача готовых блюд. Срок хранения.	
80.	Блюда и гарниры из запеченных овощей. Картофельная запеканка, солянка овощная, помидоры фаршированные, кабачки фаршированные, баклажаны фаршированные, голубцы овощные.	
81.	Приготовление картофельной массы и фарша для картофельной запеканки. Приготовление овощного фарша. Формование изделий, приготовление и подача. Правила проведения бракеража. Варианты оформления готовых блюд. Подача готовых блюд. Срок хранения.	
82.	Ассортимент и товароведная характеристика грибов. Классификация грибов. Использование грибов в кулинарии.	
83.	Обработка и подготовка к использованию сушеных, консервированных, соленых и маринованных грибов. Технология замораживания нарезанных грибов.	
84.	Технология приготовления картофеля запеченного с грибами и ветчиной. Грибы в сметанном соусе, грибы с картофелем. Использование свежих грибов для приготовления блюд: грибы в сметанном соусе, грибы с картофелем.	
85.	Правила проведения бракеража грибов. Варианты оформления готовых блюд. подача готовых блюд. Срок хранения.	У 07.01.01- У 07.01.05 У 07.02.01- У 07.02.08 У 07.03.01- У 07.03.08 У 07.04.01- У 07.04.05 У 07.05.01- У 07.05.02
86.	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп. Общие правила варки каш.	У 07.06.01- У 07.06.03 3 07.01.01- 3 07.01.09 3 07.02.01- 3 07.02.15 3 07.03.01- 3 07.03.16 3 07.04.01- 3 07.04.09
87.	Требования к качеству блюд из круп.Правила проведения бракеража круп. Правила хранения. Сроки реализации блюд и гарниров из круп. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	3 07.05.01- 3 07.05.08 3 07.06.01- 3 07.06.08
88.	Приготовление рассыпчатых каш. Приготовление гречневой, рисовой, пшенной, перловой каши. Приготовление блюд из каш.	
89.	Приготовление запеканки пшенной, манной, крупеника гречневого. Приготовление котлет, биточков рисовых. Варианты оформления и подача готовых блюд.	
90.	Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов бобовых. Подготовка бобовых к варке. Варка бобовых.	
91.	Требования к качеству готовых блюд из бобовых. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд и гарниров из бобовых. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	
92.	Приготовление блюд из бобовых. Приготовление и отпуск бобовых с жиром и луком, пюре из бобовых и бобовые в соусе. Варианты оформления и подача готовых блюд.	У 07.01.01- У 07.01.05 У 07.02.01- У 07.02.08 У 07.03.01- У 07.03.08 У 07.04.01- У 07.04.05
93.	Виды макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд из макаронных изделий.	У 07.05.01- У 07.05.02 У 07.06.01- У 07.06.03 3 07.01.01- 3 07.01.09

94.	Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд и гарниров из макаронных изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	3 07.02.01- 3 07.02.15 3 07.03.01- 3 07.03.16 3 07.04.01- 3 07.04.09 3 07.05.01- 3 07.05.08 3 07.06.01- 3 07.06.08
95.	Приготовление блюд из макаронных изделий. Приготовление и отпуск макарон с томатом, макарон с сыром, брынзой и макарон отварных с овощами. Варианты оформления и подача готовых блюд.	
96.	Значение яиц в питании. Классификация яиц. Применение меланжа и яичного порошка.	
97.	Требования к качеству готовых блюд из яиц. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации яичных блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	
98.	Варка яиц. Варка яиц всмятку, "Мешочек" и вкрутую. Приготовление яичной каши. Жареные блюда. Приготовление яичницы-глазунья, яичницы с гарниром, омлета натурального, омлета фаршированного	
99.	. Запеченные блюда. Приготовление омлета натурального запеченного, драчены. Варианты оформления и подача готовых блюд.	
100.	Значение творожных блюд в питании. Подразделение творога по жирности. Требования к качеству блюд из творога. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд из творога. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	
101.	Приготовление холодных блюд из творога, творога с молоком, творожной массы с изюмом, пасхи, горячих блюд из творога. Приготовление вареников с творожным фаршем, вареников ленивых, пудинга из творога (на пару). Варианты оформления и подача готовых блюд.	
102.	Приготовление жареных блюд из творога. Приготовление сырников из творога, запеченных блюд из творога, запеканки из творога, пудинга из творога (запеченного). Варианты оформления и подача готовых блюд.	
103.	Значение изделий из теста. Подготовка сырья. Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке. Приготовление дрожжевого теста и мучных кулинарных изделий. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	У 07.01.01- У 07.01.05 У 07.02.01- У 07.02.08 У 07.03.01- У 07.03.08 У 07.04.01- У 07.04.05 У 07.05.01- У 07.05.02 У 07.06.01- У 07.06.03
104.	Приготовление бездрожжевого теста, теста для пельменей, варенико, мучных блюд. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	3 07.01.01- 3 07.01.09 3 07.02.01- 3 07.02.15 3 07.03.01- 3 07.03.16 3 07.04.01- 3 07.04.09 3 07.05.01- 3 07.05.08 3 07.06.01- 3 07.06.08
105.	Приготовление теста для лапши домашней и мучных гарниров. Требования к качеству лапши домашней. Правила проведения бракеража. Правила хранения. Сроки реализации блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	

106.	Приготовление бульонов. Костный и мясокостный бульон. Бульон из птицы. Рыбный бульон. Правила варки бульонов, продолжительность. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для варки бульонов, правила их безопасного использования. Срок хранения.
107.	Приготовление отваров. Грибной отвар. Правила варки. Продолжительность варки. Технологическое оборудование и производственный инвентарь для варки отваров, правила их безопасного использования. Срок хранения.
108.	Приготовление рассольников. Подготовка продуктов. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Варианты оформления рассольников. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Подготовка продуктов. Требования к качеству. Правила проведения бракеража.
109.	Виды рассольников. Особенности приготовления рассольника ленинградский, домашний, московский. Приготовление солянок. Варианты оформления солянок. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования.
110.	Виды солянок. Особенности приготовления солянок " сборная мясная ", "Солянка домашняя", "Солянка рыбная". Срок хранения.
111.	Приготовление супов овощных и картофельных. Подготовка продуктов. Суп крестьянский, суп из овощей. Суп картофельный, супа картофельного с крупой, супа картофельного с бобовыми, супа картофельного с макаронными изделиями. Требования к качеству. Правила проведения бракеража. Варианты оформления супов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь, правила их безопасного использования. Срок хранения.

2.2 Структура и перечень практических заданий для экзамена(и диф.зачета)

№	Вопросы и задания	Код
17.	Определить массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 0,756 кг молодого картофеля, если по данным таблицы нормативное количество отходов для данного вида продукта составляет 20 %.	
18.	Определить массу нетто моркови, если масса брутто 17,25 кг, а из табличных данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25 %.	
19.	Рассчитать массу брутто и массу нетто картофеля для приготовления отварного картофеля в ноябре по рецептуре Сборника рецептов в качестве гарнира для филе по I колонке рецептуры Сборника рецептов.	У 07.01.01- У 07.01.05 У 07.02.01- У 07.02.08 У 07.03.01- У 07.03.08 У 07.04.01- У 07.04.05 У 07.05.01- У 07.05.02
20.	Рассчитать закладку соли, специй и зелени для приготовления 25 порций «Котлет капустных».	У 07.06.01- У 07.06.03
21.	Масса очищенного картофеля 56 кг, масса жареного 38 кг 640 г. определите % потерь при тепловой обработке картофеля.	3 07.01.01- 3 07.01.09 3 07.02.01- 3 07.02.15 3 07.03.01- 3 07.03.16 3 07.04.01- 3 07.04.09 3 07.05.01- 3 07.05.08 3 07.06.01- 3 07.06.08
22.	Масса очищенного картофеля 56 кг. Потери при тепловой обработке составляют 3% от массы нетто. Определите массу вареного картофеля.	
23.	Определить количество чеснока необходимое для получения 3,5 кг свежего очищенного чеснока.	
24.	Определить массу нетто петрушки свежей (зелень), полученной массой брутто 2,5 кг.	
25.	Определить массу нетто огурцов соленых, полученных массой брутто 12,5 кг.	
26.	Определить количество отходов при обработке 15,5 кг маслин.	
27.	Определить количество отходов при обработке 50 кг редиса свежего белого обрезного, очищенного от кожицы.	
28.	Взято для обработки 80 кг картофеля. После холодной обработки получено 56 кг картофеля. Определите % отходов.	У 07.01.01- У 07.01.05 У 07.02.01- У 07.02.08 У 07.03.01- У 07.03.08 У 07.04.01- У 07.04.05 У 07.05.01- У 07.05.02 У 07.06.01- У 07.06.03
29.	Определить количество картофеля, необходимое в октябре для получения 75 кг сырого очищенного картофеля.	3 07.01.01- 3 07.01.09 3 07.02.01- 3 07.02.15 3 07.03.01- 3 07.03.16 3 07.04.01- 3 07.04.09 3 07.05.01- 3 07.05.08 3 07.06.01- 3 07.06.08
30.	Определить массу брутто салата кочанного, если масса нетто 0,264 кг, а из табличных данных известно, что при массе брутто 0,1 кг масса нетто составит 0,149 кг.	
31.	Определить массу брутто капусты белокочанной свежей, если масса нетто 0,535 кг, а из табличных данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 20 %.	
32.	Рассчитать количество порций свекольных котлет, которое можно приготовить из 7 кг свеклы по II колонке рецептуры Сборника рецептов в мае.	

33.	Взято для обработки 80 кг картофеля. Определите % отходов при холодной обработке, если их масса составляет 24 кг.	
34.	Определить массу нетто кабачков, если масса брутто 0,482 кг, а из табличных данных известно, что при массе брутто 0,1 кг масса нетто составит 0,166 кг.	
35.	Определить разницу в количестве отходов в сентябре и марте месяце при холодной обработке 120 кг картофеля.	
36.	Определить массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 125 кг в январе.	
37.	Отход при обработке лука составил 48 кг, или 16%. Определить, сколько было обработано лука.	
38.	Определить количество отходов при обработке 40 кг свеклы сырой в феврале.	
39.	Определить количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг сырого подготовленного для фарширования.	
40.	Определить массу полуфабриката и количество отходов при холодной обработке 80 кг помидоров свежих грунтовых.	У 07.01.01- У 07.01.05 У 07.02.01- У 07.02.08
41.	Определить количество отходов при обработке 100 моркови в октябре.	У 07.03.01- У 07.03.08 У 07.04.01- У 07.04.05 У 07.05.01- У 07.05.02
42.	Определить количество шампиньонов, необходимое для получения 5 кг свежих обработанных шампиньонов.	У 07.06.01- У 07.06.03 3 07.01.01- 3 07.01.09 3 07.02.01- 3 07.02.15
43.	Сделать расчет необходимого количества продуктов на 2 порции - Борща сибирского.	3 07.03.01- 3 07.03.16 3 07.04.01- 3 07.04.09
44.	Сделать расчет необходимого количества продуктов на 4 порции - Жаркое по домашнему.	3 07.05.01- 3 07.05.08 3 07.06.01- 3 07.06.08
45.	Сделать расчет необходимого количества продуктов на 2 порции - Кофе черный с мороженым (гляссе).	
46.	Произвести расчет продуктов для приготовления блюда «Бефстроганов» на 3 порции. Составить схему технологии приготовления блюда. Указать срок реализации и температурный режим.	
47.	Произвести расчет продуктов для приготовления блюда «Мясо отварное» из говядины на 4 порции. Составить схему технологии приготовления блюда. Указать срок реализации и температурный режим.	У 07.01.01- У 07.01.05 У 07.02.01- У 07.02.08
48.	Произвести расчет продуктов для приготовления блюда «Язык отварной с соусом» говяжий на 5 порций. Составить схему технологии приготовления блюда. Указать срок реализации и температурный режим.	У 07.03.01- У 07.03.08 У 07.04.01- У 07.04.05 У 07.05.01- У 07.05.02 У 07.06.01- У 07.06.03 3 07.01.01- 3 07.01.09 3 07.02.01- 3 07.02.15
49.	Произвести расчет продуктов для приготовления блюда «Антрекот» на 10 порций. Составить схему технологии приготовления блюда. Указать срок реализации и температурный режим.	3 07.03.01- 3 07.03.16 3 07.04.01- 3 07.04.09 3 07.05.01- 3 07.05.08 3 07.06.01- 3 07.06.08
50.	Произвести расчет продуктов для приготовления блюда «Поджарка» из говядины на 10 порций. Составить схему	

	технологии приготовления блюда. Указать срок реализации и температурный режим.	
51.	Произвести расчет продуктов для приготовления блюда «Шашлык из говядины» на 15 порций. Составить схему технологии приготовления блюда. Указать срок реализации и температурный режим.	
52.	Произвести расчет продуктов для приготовления блюда «Котлета отбивная» из свинины на 3 порции. Составить схему технологии приготовления блюда. Указать срок реализации и температурный режим.	
53.	Произвести расчет продуктов для приготовления блюда «Шницель» из свинины на 7 порций. Составить схему технологии приготовления блюда. Указать срок реализации и температурный режим.	
54.	Произвести расчет продуктов для приготовления блюда «Ромштекс» на 3 порции. Составить схему технологии приготовления блюда «Ромштекс» 3. Указать срок реализации и температурный режим.	
55.	Произвести расчет продуктов для приготовления блюда «Печень по-строгановски» из говядины на 6 порций. Составить схему технологии приготовления блюда из говядины. Указать срок реализации и температурный режим.	
56.	Произвести расчет продуктов для приготовления блюда «Жаркое по-домашнему» из говядины на 25 порций. Составить схему технологии приготовления блюда «Жаркое по-домашнему» из говядины 3. Указать срок реализации и температурный режим.	

Задание

Тест проверочный. Теоретическая часть. Вариант № 1.

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше?
 - а) по степени усвояемости
 - б) по химическому составу
 - в) по минеральному составу

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
 - а) разрушается
 - б) улетучивается с паром
 - в) переходит в клейкое вещество глютин

3. Укажите проценты потерь, при повторном ошпаривании осетровых пород рыб:
 - а) 5 -10%
 - б) 30-33%
 - в) 10-15%

4. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
 - а) порционными кусками (кругляшом)
 - б) целиком
 - в) разделявают на филе

5. Укажите части мяса говядины в передней четвертине:
 - а) шейная часть
 - б) лопаточная часть
 - в) грудинка
 - г) покромка
 - д) толстый край
 - е) тонкий край
 - ж) вырезка
 - з) пашина
 - и) верхний кусок тазобедренной части
 - к) наружный кусок тазобедренной части
 - л) боковой кусок тазобедренной части
 - м) внутренний кусок тазобедренной части

6. Выберите правильный вариант ответа, чем отличается эскалоп от шницеля?
 - а) не панированный полуфабрикат
 - б) нарезают из безкостной части корейки
 - в) натуральный порционный полуфабрикат
 - г) нарезают из тазобедренной части свинины

7. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?
 - а) лопаточную
 - б) тазобедренную
 - в) вырезку

г) грудинку

8. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) рубленая масса без особенностей
- б) добавляют репчатый лук, сырое яйцо
- в) добавляется хлеб
- г) добавляется сливочное масло

9. Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке?

- а) длина укорачивается, толщина увеличивается, выpressовывая воду
- б) превращается в глютин — растворяется в горячей воде
- в) полностью разрушается

10. Какие полуфабрикаты готовят из филейной вырезки говядины:

- а) Эскалоп
- б) Бифштекс
- в) Лангет
- г) Ромштекс

11. От чего зависит продолжительность размягчения мяса?

- а) от стойкости коллагена к воздействию тепла
- б) от количества коллагена в разных частях мяса
- в) от первичной подготовки полуфабрикатов

12. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

- а) котлеты «по-киевски»
- б) шницель «по-столичному»
- в) котлеты «По-варские»

13. При повышенной влажности воздуха продукт:

- а) портится
- б) создаются условия для развития микроорганизмов
- в) изменяется вкус, цвет

14. Определить и отметить очередность технологического процесса разделки рыбы на чистое филе:

1.	Удаление позвоночной кости
2.	Размораживание
3.	Удаление головы
4.	Срезание с филе реберных костей
5.	Удаление плавников

6.	Промывка
7.	Удаление внутренностей
8.	Пластование
9.	Удаление кожи с филе

15. Стерлядь относится к семейству _____.

16. В зависимости от предварительной подготовки сырья рыбные полуфабрикаты подразделяют на группы: _____, _____, _____.

17. Мясо рыбы отличается от мяса животных меньшим содержанием _____.

18. В состав мяса входят _____ вещества.

19. По термическому состоянию мясо подразделяют на: _____, _____, _____.

20. На предприятиях, где мясные и рыбные полуфабрикаты приготавливают в одном цехе, организуют линии обработки _____, _____, _____.

21. Заполните таблицу:

№	Рыбные полуфабрикаты	вид панировки
1	пельное	
2	зразы донские	
3	котлеты	
4	тефтели	

Вариант 2.

1. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

- а) окунь
- б) марианка
- в) ставрида

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. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу?

- а) нет
- б) да
- в) оба ответа верны

5. Укажите натуральные полуфабрикаты из говядины:

- а) мясо духовое
- б) бифштекс
- в) филе
- г) лангет
- д) антрекот
- е) шницель
- ж) ромштекс

6. Укажите натуральные полуфабрикаты из свинины:

- а) шницель
- б) котлеты натуральные
- в) котлеты отбивные
- г) эскалоп
- д) плов
- е) рагу

7. Укажите порционные полуфабрикаты из баранины:

- а) шашлык по-карски
- б) шашлык по-кавказки
- в) каре ягненка
- г) котлеты натуральные

8. Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины:

- а) бефстроганов
- б) поджарка
- в) гуляш
- г) рагу
- д) пилав
- е) плов
- ж) азу

9. Укажите признаки качества тушек ягнят:

- а) Мышцы хорошо развиты, бёдра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно
- б) Мясо должно быть пронизано толстыми жировыми прожилками и покрыто тонкой жировой пленкой
- в) Различают светлое, почти белое мясо молочных ягнят (в возрасте до 6 месяцев) и нежно-розовое мясо откормленных ягнят (до 12 месяцев)
- г) На тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных позвонков и холка выступают, имеются незначительные отложения жира в курдюке и жирном хвосте
- д) Масса туши не менее 3 кг
- е) Ягнятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, с отделёнными запястными и заплюсневными суставами, с неотделёнными почками и околопочечным жиром
- ж) Туши должны быть свежими, без посторонних запахов
- з) Поверхность от розово-молочного до розового с красным оттенком, жир белый

10. Укажите наименование показателей качества полуфабрикатов:

- а) форма кусков мяса соответствует данному полуфабрикату
- б) внешний вид и вид на срезе соответствует приготовленному полуфабрикату
- в) запах соответствует выбранной категории мяса
- г) цвет розовый или красноватый
- д) все ответы верны

11. Родиной блюда Карпаччо, является:

- а) Австрия
- б) Франция
- в) Италия
- г) Швейцария

12. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

- а) ножки;
- б) крылышки;
- в) грудки

13. Вентиляция воздуха необходима при хранении:

- а) для удаления водяных паров;
- б) для замедления роста микроорганизмов;

в) для удаления посторонних запахов

14. В каком состоянии хранят мясо в холодильных камерах _____, при температуре от 0 до -5°C и относительной влажности воздуха 85-90% - не более _____ суток.

15. Панированный порционный мясной полуфабрикат представляет собой кусок _____ мяса, определённой _____, обжаренный с двух сторон, до готовности доводится в _____.

16. Укажите последовательность операций, из которых состоит механическая кулинарная обработка рыбы:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

17. Укажите, на какие виды делят морепродукты:

- 1.
- 2.
- 3.

18. Укажите последовательность разделки осетровых рыб:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)

19. Укажите технологию приготовления полуфабриката из замороженной птицы для блюда «Полуфабрикат птица Галантин».

- | | | | |
|----|----|----|----|
| 1) | 3) | 5) | 7) |
| 2) | 4) | 6) | 8) |

20. Укажите приёмы приготовления порционного полуфабриката из птицы Котлеты по-киевски:

- | | | | |
|----|----|----|----|
| 1) | 3) | 5) | 7) |
| 2) | 4) | 6) | 8) |

21. Заполните таблицу:

№	Приготовление полуфабриката из говядины (филейная вырезка)	Название полуфабриката

1	Нарезаем из утолщённой части вырезки под прямым углом толщиной 2 – 3 см, слегка отбиваем	
2	Нарезаем из средней части вырезки под прямым углом толщина 4 – 5см, не отбиваем	
3	Нарезаем из тонкой части вырезки под углом 45 градусов толщина 1 – 1,5см, слегка отбиваем	

Вариант 3.

1. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

- а) да
- б) нет
- в) оба ответа верны

2. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

- а) котлеты
- б) зразы
- в) тефтели

3. Укажите виды рыб используемые для фарширования:

- а) сом, новага, щука
- б) щука, судак, карп
- в) судак, треска, окунь

4. Укажите осетровые породы рыб:

- а) семга, стерлядь, горбуша
- б) камбала, палтус, осетр
- в) осетр, стерлядь, белуга

5. Укажите термическое состояние мяса:

- а) парное, остывшее, охлаждённое, замороженное
- б) парное, охлажденное, оттаявшее
- в) парное, охлаждённое, отеплённое, замороженное, оттаявшее
- г) горяче-парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее

6. Дефростация мяса обеспечивает: ...

- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
- б) улучшение вкусовых качеств мяса;
- в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
- г) обеззараживание поверхности мяса

7. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины:

- а) жарка целиком, порционным натуральным и мелкими кусками
- б) жарка панированным порционным и мелкими кусками, тушение крупным и порционным кусками
- в) тушение крупным, порционным и мелкими кусками

8. Укажите части туши свинины:

- а) Корейка
- б) Лопатка
- в) Грудинка
- г) Тазобедренная часть
- д) Вырезка

- е) 6.Шея
- ж) 7.Покромка

9. Укажите проценты отходов при холодной обработке крупного рогатого скота I категории:

- а) - 26.5%
- б) - 14,8%
- в) - 28,5 %

10. Восстановите линию производства полуфабрикатов из мяса

- а) Жилровка и зачистка
- б) Выделение крупнокусковых п/ф
- в) Обмывание
- г) Обсушивание
- д) Обвалка мяса
- е) Удаление клейма
- ж) Деление мяса на сорта
- з) Транспортировка в горячий цех

11. При подготовке поросенка для тепловой обработки необходимо:

- а) замариновать поросенка
- б) замочить поросенка в холодной воде
- в) у поросёнка с внутренней стороны подрубают позвоночную кость между лопатками и тазовую кость
- г) при наличии щетины или шерсти тушки обсушивают, натирают мукой, опаливают и тщательно промывают в холодной воде

12. Как размораживают птицу?

- а) на воздухе
- б) в воде
- в) комбинированным способом

13. На качество продуктов влияние оказывают условия:

- а) хранение
- б) производство сырья
- в) транспортировка

14. Укажите технологический процесс приготовления полуфабриката для блюда «Щука фаршированная».

- | | | | |
|----|----|----|----|
| 1) | 3) | 5) | 7) |
| 2) | 4) | 6) | 8) |
| 9) | | | |

15. Какие полуфабрикаты можно приготовить из птицы:

- а) лангет
- б) котлеты по-киевски
- в) котлета натуральная отбивная

г) бифштекс

16. Заполните таблицу:

№	полуфабрикаты порционные из мяса	части мяса
1	лангет	
2	антрекот	
3	эскалоп	
4	ромштекс	
5	котлета натуральная с косточкой	
6	филе	

17. Порционные натуральные полуфабрикаты для приготовления сложных блюд из рыбы

_____, _____, _____, _____.

18. Полуфабрикаты из кнельной массы для сложных блюд из рыбы _____

19. Салака относится к семейству _____.

20. Основными показателями доброкачественности рыбы являются _____ и

_____.

21. Назовите виды заправки птицы, и их назначение:

а) _____

б) _____

в) _____

Вариант 4.

1. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

- а) сом, зубатка, угольная, камбала
- б) судак, сом, сабля
- в) нототения, треска, хек

2. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро перекладывают в холодную воду?

- а) линь
- б) камбала
- в) судак

3. Укажите экзотические виды рыб:

- а) тунец, палтус, камбала
- б) дорада, сибас, черная треска
- в) ледяная рыба, форель, ставрида

4. Восстановите последовательность 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

5. Укажите основные ткани мяса:

- а) мышечная
- б) костная
- в) соединительная
- г) соединяющая
- д) жировая
- е) красная

6. Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса:

- а) цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда
- б) цвет на поверхности и разрезах – ярко-красный с синим оттенком
- в) консистенция – твердая (при постукивании издает звук)
- г) запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости

7. Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса:

- а) имеет на поверхности туши сухую корочку
- б) цвет от белого до розового
- в) цвет – от бледно-розового до красного
- г) консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем поверхность быстро выравнивается)

д) консистенция – рыхлая, (при надавливании пальцем поверхность не выравнивается)

8. Укажите способы размораживания мяса:

- а) медленный способ
- б) быстрый способ
- в) в воде с добавлением соли

9. Укажите причину, почему нельзя размораживать мясо в воде:

- а) в воду переходят дубильные вещества
- б) в воду переходят растворимые пищевые вещества
- в) в воду переходят растворимые экстрактивные вещества
- г) в воду переходят нерастворимые пищевые вещества

10. Решите задачу:

Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г;
% отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%

Ответ: _____

11. Установите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.

- а) Размораживают на воздухе при температуре 8... 15 °С.
- б) Отрубают голову.
- в) Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
- г) Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну или две нитки).
- д) Опаливают.
- е) Натирают мукой или отрубями.
- ж) Отрубают ноги на 1... 2 см ниже запястного сустава.
- з) Тушку промывают.
- и) Кожу отгибают и шею отрубают по последний шейный позвонок.
- к) Через полученное отверстие потрошат (удаляют пищевод и трахею).
- л) Потрошат птицу через разрез от анального отверстия до начала грудной кости

12. При хранении пищевых продуктов в них происходит:

- а) гидролиз жиров
- б) физические процессы
- в) денатурация белков

13. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а) бифштекс
- б) бефстроганов
- в) лангет
- г) азу

14. Определить и отметить последовательность технологического процесса фарширования щуки:

1.	Из филе готовят котлетную массу
2.	Доходят до хвоста и перерубают позвоночную кость
3.	Обрезают плавники
4.	Тушку потрошат и разделывают
5.	Очищают рыбу от чешуи
6.	Подготовленным фаршем заполняют кожу
7.	Снимают кожу чулком
8.	Отправляют на тепловую обработку
9.	Делают круговой надрез вокруг головы
10.	Из головы удаляют жабры и глаза

15. Наиболее нежная часть мяса _____, используется для жарки _____.

16. Заполните таблицу:

№	Полуфабрикаты	Сроки хранения птицы охлажденной
1	Целые тушки из птицы	
2	Рубленые изделия из птицы	
3	Крупнокусковые	
4	Мелкокусковые	

17. Натуральные порционные полуфабрикаты представляют собой кусок _____ мяса, определённой _____, обжаривается с двух сторон _____.

18. Укажите семейства рыб:

- | | |
|----|----|
| 1) | 4 |
| 2) | 5) |
| 3) | 6) |

19. Укажите обработку субпродуктов:

МОЗГИ _____

ЯЗЫК _____

почки _____

печень _____

сердце _____

20. Перечислите основные процессы механической кулинарной обработки с/х. птицы:

- | | |
|----|----|
| 1) | 4) |
| 2) | 5) |
| 3) | |

21. Перечислите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины

- а)
- б)
- в)
- г)

3. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.2.1. Основные печатные источники:

Пасько О. В., Бураковская Н. В., Артюхова О.В. Технология продукции общественного питания: Учебник для СПО. Курс с экзаменом. - М.: Юрайт, 2021. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-471424>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Пасько О. В., Автюхова О. В. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум. Учеб. Пос. для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyu-praktikum-437750#page/1>

2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). —Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/book/tehnologiya-obrabotki-syrya-myaso-moloko-ryba-ovoschi-493941>

3. Технология продукции общественного питания: Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 141 с. — (Профессиональное образование). —Образовательная платформа Юрайт: <https://urait.ru/bcode/495359>

4. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОИЦ «Академия» 2024

ПРИЛОЖЕНИЕ

Ответы на тесты:

<i>№ вопр оса</i>	<i>ответ</i>	<i>№ вопр оса</i>	<i>ответ</i>	<i>№ вопр оса</i>	<i>ответ</i>	<i>№ вопр оса</i>	<i>ответ</i>
1 вариант		2 вариант		3 вариант		4 вариант	
1	б	1	в	1	в	1	б
2	в	2	а	2	в	2	а
3	б	3	б	3	б	3	б
4	б	4	б	4	в	4	в, б, д, е, а, г
5	а б, в, г, д	5	б, в, г, д	5	а	5	а, в, б, д
6	а	6	а, б, г, в	6	в	6	в
7	а	7	г	7	а	7	а
8	а	8	б, е, д	8	а, б, в, г, д, е	8	а
9	а	9	в, з, ж	9	в	9	б
10	б, в	10	д	10	а, в, г, е, д, ж, б, з	10	
11	б	11	а	11	г, в	11	а, б, е, д, з, к, ж, и, в, г, л
12	а, б	12	в	12	а	12	а
13	б	13	а	13	а	13	б, г
14	2, 3, 5, 7, 6, 8,1, 4, 9	14	Подвешенн ом состоянии, 3 суток	14	1-удаление чешуи, 2- удаление внутренностей, 3- удалить глаза и жабры, 4- подрезать голову, 5- сделать разрез на хребте , 6- снять кожу чулком, 7- с кости срезаем мякоть, 8- пропустить через мясорубку с добавление хлеба, 8- массу довести до вкуса и выбить, 9- подготовленной	14	5, 3, 4, 2, 9, 7, 10, 1, 6, 8

					массой набить кожу и зашить		
15	осетровых	15	Порционно го, формы, в жарочном шкафу	15	б, в	15	Филейная вырезка, толстый и тонкий край
16	Панирован ные, непаниров анные, фарширова нные	16	Разморажи вание, удаление плавников, удаление чешуи, разрез брюшка и удаление внутреннос тей, промывани е	16	1-филейная вырезка, 2- тонкий и толстый край говядины, 3- окорок, 4- верхняя внутренняя часть задней ноги, 5- баранина, кречечная часть 6-филейная вырезка	16	1) до 5 суток 2) до 3 суток 3) до 5 суток 4) до 3 суток
17	жира	17	Ракообразн ые, моллюски, иглокожие	17	Рыба жаренная фри, порционный кусок мяса для жарки рыбы, для варки, зразы донские	17	Порционного, по норме, до образования поджаристой корочки
18	Минеральн ые	18	1- звенья, 2- перевязыв ают шпагатом, 3-удаляют визигу, ошпарива ют, 4- готовят	18	Кнели	18	1.Окуневые, 2. Лососевые 3. Сельдевые 4. осетровые 5. тресковые 6. камбаловые
19	Охлажденное, замороженное , парное	19	1- разморажи ват, 2- моют,3- снимают кожу, 4- с костей снимают мякоть, 5- пропускаю т через мясорубку, 6- солят и перчат, 7- перемешив ают, 8- заполняют кожу ровным слоем по всей тушке	19	Сельдевых	19	вымачивают, очищают от пленки, вымачивают в проточной воде, удаляют пленку с поверхности, удаляют кровеносные сосуды
20	Мяса, рыбы, птицы	20	1- обработка филе	20	Жабры и глаза	20	1- размораживание 2- опаливание 3- потрошение

			птицы, 2- отбивание, 3- солят и перчат, 4- подготовка масла, 5- охлаждение, 6- фарширование филе св. маслом 7- придать форму 8- двойная панировка				4- отрубание головы 5- тушку промыть
21	1,2 - двойная, 3- панировочные сухари, 4- мука	21	1- бифштекс, 2-филе, 3-лангет	21	а- в кармашек, б- в 1 нитку, -в в 2 нитки	21	1 Мясо жаренное крупным куском 2. Мясо отварное 3. Мясо шпигованное 4. грудинка фаршированная

Критерии оценки:

21– «Отлично»

16-20– «Хорошо»

11-15–«Удовлетворительно»

Менее 10– «Неудовлетворительно».

Критерии оценивания решения практического задания

На «отлично» Задание выполнено правильно, без замечаний. Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, понятийным аппаратом, за умение связывать теорию с практической направленностью, умение высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа, решение ситуационных задач, качественное внешнее оформление.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на практический вопрос или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы практического задания. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задание на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению практического задания. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов задания и не сможет справиться с решением подобного задания на практике.

**Комплект контрольно-оценочных средств
по ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных
технологических линиях**

для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Саров
2024

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОС	638
СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ).....	643
ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	648

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

1. Общие положения

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у студентов всех профессиональных компетенций (ПК), входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции (ОК) формируются в процессе освоения ППССЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Сформированность компетенций (в т.ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Экзамен квалификационный включает:

- Представление портфолио;
- Выполнение тестовых заданий;
- Выполнение практического задания.

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Форма экзамена - комбинированная.

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.01.01.	Дифференцированный зачет	Тестирование, решение ситуационных задач, выполнение лабораторно-практических и контрольных работ, защита презентаций.
МДК. 01.02	Дифференцированный зачет	Тестирование, решение ситуационных задач, выполнение лабораторно-практических и контрольных работ, защита презентаций.
УП.01	Дифференцированный зачет	Выполнение практических заданий, индивидуального задания, отчет по практике (дневник практики)
ПМ. 01	Экзамен квалификационный	Составление портфолио, тестирование, решение практических заданий.

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном).

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<ul style="list-style-type: none">• рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций,• документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала,• порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции,• порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала,• назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования,
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	<ul style="list-style-type: none">• эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучнокондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции,• настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий• методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей,• способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста,• производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов,• методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении,

	<ul style="list-style-type: none"> • устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, • способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, • методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, • условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, • ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, • методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, • классификация и ассортимент макаронных изделий, • требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, • стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, • документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования</p>

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио – смешанный

Общие и профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Состав портфолио:

1. Комплект лекций
2. Комплект лабораторно-практических работ
3. Дневник по учебной практике по профессиональному модулю.
4. Технологические карты с фотографиями блюд, приготовленных студентом на лабораторно-практических работах.
5. Дипломы, свидетельства, грамоты, благодарственные письма за участия в конкурсах, научных чтениях, олимпиадах по специальности (при наличии).
6. Приложение электронных образовательных ресурсов по темам профессионального модуля и результатам участия в мастер-классах и конкурсах (мультимедийные презентации, фото, видеофильмы).
7. Приложение сообщений, докладов и рефератов по темам, рекомендуемым для самостоятельного изучения.
8. Сертификаты, свидетельства, удостоверения курсов повышения квалификации, семинаров или представление на студента с имеющегося места работы (информация о заслугах, достижениях и профессиональной компетенции).

3. Требования к дифференцированному зачету по учебной практике

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании данных дневника и отчета по практике, а также характеристики профессиональной деятельности студента на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

4. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № _____

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

1. Ознакомьтесь с практическим заданием и ответьте на поставленные вопросы. Время выполнения практического задания – 90 мин.

2. Представление портфолио. Время на защиту портфолио и практического задания – 10 мин.

3. Вы можете воспользоваться:

1. Ершов П.С. **Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.**

4. Комплектом справочных таблиц.

**СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ДЛЯ ОЦЕНКИ
РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ)**

Практическая часть.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1

**«Расчет рецептуры для приготовления сдобы обыкновенной (сдобы выборгской);
подбор необходимого оборудования и инвентаря; составление технологической
схемы производства»**

- Цель работы:**
1. Освоить метод расчета рецептуры сдобы обыкновенной на основе унифицированной рецептуры с учетом массовой доли сухих веществ сырья.
 2. Подобрать необходимое оборудование и инвентарь в зависимости от стадии производства
 3. Составить технологическую схему производства изделия
 4. Выполнить практически приготовление сдобы обыкновенной на 3 порции.

Порядок проведения работы:

1. Расчет рабочей рецептуры.

- 1.1.** Расчет рабочей рецептуры в соответствии с заданным сортом изделия на 30шт. готовой продукции.

*Сдоба «Обыкновенная»
из муки первого сорта*

Влажность _____ % (+ _____ %; - _____ %)

Масса 50 г

Наименование сырья и Полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья			
		на 100 шт. готовой продукции, г		на 30 шт. готовой продукции, г (рабочая рецептура)	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная 1 с	85,50	3556,0	3040,4		
Мука пшеничная 1 с (на подпыл)	85,50	148,0	126,5		
Сахар-песок	99,85	370,0	369,4		
Масло сливочное	84,00	111,0	93,2		
Масло сливочное (для разделки)	84,00	148,0	124,3		
Меланж (для смазки)	27,00	133,0	35,9		
Соль	96,50	56,0	54,0		
Дрожжи прессованные	25,00	56,0	14,0		
Итого:		4578,0	3857,7		
Выход:	63,0	5000,0	3150,0		

Влажность, не более %		37			
Кислотность, не более град.		2,5			

При расчете рецептуры необходимо найти коэффициент, характеризующий во сколько раз расход сырья для производства 30 шт. готовой продукции меньше расхода сырья на 100 шт. слобы. На полученный коэффициент необходимо умножить расход каждого вида сырья.

- 1.2. Расчет количества воды, необходимое для замеса теста (по рабочей рецептуре). Расчет производится по формуле:

$$X = \frac{A \cdot B}{C} -$$

где X - количество воды, необходимое для замеса, г;

A - желаемая влажность теста (38%);

B - масса сырья на один замес (без воды), г;

C – масса сухих веществ сырья, рассчитанного на замес, г (см. рабочую рецептуру)

$$X =$$

2. Подбор необходимого оборудования и инвентаря

Стадия	Оборудование	Инвентарь
Подготовка сырья		
Замес опары		
Брожение опары		
Замес теста		
Брожение теста		
Разделка (формование)		
Расстойка		
Отделка		
Выпечка		

3. Составление технологической схемы производства (на схеме указать сырьё и действие, совершаемое с ним, без параметров технологического процесса)

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 2

«Расчет рецептуры для приготовления куличей (караваев); подбор необходимого оборудования и инвентаря; составление технологической схемы производства»

- Цель работы:**
1. Освоить метод расчета рецептуры каравая на основе унифицированной рецептуры с учетом массовой доли сухих веществ сырья.
 2. Подобрать необходимое оборудование и инвентарь в зависимости от стадии производства
 3. Составить технологическую схему производства изделия
 4. Выполнить практически приготовление куличей (каравав) на 3 порции.

Порядок проведения работы:

1. Расчет рабочей рецептуры.

1.1. Расчет рабочей рецептуры в соответствии с заданным сортом изделия на 6 кг готовой продукции.

Каравай «Русский»
из муки высшего сорта

Влажность _____ % (+ _____ %; - _____ %)
Масса 2000 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья			
		на 1 шт. (массой 2кг) готовой продукции, г		на 3 шт. (массой 6 кг) готовой продукции, г (рабочая рецептура)	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная в/с	85,50	1000,0	855,0		
Сахар-песок	99,85	100,0	99,8		
Масло сливочное	84,00	80,0	67,0		
Молоко цельное пастеризованное	12,00	200,0	24,0		
Соль	96,50	13,0	12,5		
Дрожжи прессованные	25,00	20,0	5,0		
Меланж	27,00	80,0	21,5		
Итого:		1493,0	1084,8		
Выход:		2000,0			
Влажность, не более %		37			
Кислотность, не более град.		2,5			

При расчете рецептуры необходимо найти коэффициент, характеризующий во сколько раз расход сырья для производства 3 шт. готовой продукции меньше расхода сырья на 1 шт. изделия. На полученный коэффициент необходимо умножить расход каждого вида сырья.

1.2. Расчет количества воды, необходимое для замеса теста (по рабочей рецептуре). Расчет производится по формуле:

$$X = \frac{B \cdot A}{100 - A} - C$$

где X - количество воды, необходимое для замеса, г;

A - желаемая влажность теста (38%);

B - масса сырья на один замес (без воды), г;

C – масса сухих веществ сырья, рассчитанного на замес, г (см. рабочую

рецептуру)X =

2. Подбор необходимого оборудования и инвентаря

Стадия	Оборудование	Инвентарь
Подготовка сырья		
Замес опары		
Брожение опары		
Замес теста		
Брожение теста		
Разделка (формование)		
Расстойка		
Отделка		
Выпечка		

3. Составление технологической схемы производства (на схеме указать сырьё и действие, совершаемое над ним, без параметров технологического процесса)

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого:

- 2 варианта практических заданий

Время выполнения практического задания – 90 мин.

Время на защиту портфолио и практического задания – 10 минут.

Оборудование: сборники рецептур, технологические карты и справочные таблицы.

3 ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

3.2.1. Основные печатные издания

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.

3.2.2. Основные электронные издания

4. Чижилова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места ОИЦ «Академия» 2023

6. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;

- рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Заполните таблицу по результатам экзамена по профессиональному модулю.

Освоенные ПК	Показатели оценки результата	Выполнил «+»	Не выполнил «-»

<p>ПК 1.1</p> <p>Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<ul style="list-style-type: none"> • рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, • документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, • порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, • порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, • назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, 		
<p>ПК 1.2</p> <p>Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<ul style="list-style-type: none"> • эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучнокондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, • настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, • методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, • способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, • производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, • методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, 		

	<ul style="list-style-type: none"> • устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, • способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, • методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, • условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, • ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, • методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, • классификация и ассортимент макаронных изделий, • требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, • стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, • документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий 		
Оценка портфолио			
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования</p>		

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования		
---	--	--	--

**Комплект контрольно-оценочных средств
по ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства
хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на
автоматизированных технологических линиях**

для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного
сырья

Саров
2024

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОС	654
СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ).....	662
ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	669

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

1. Общие положения

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у студентов всех профессиональных компетенций (ПК), входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции (ОК) формируются в процессе освоения ППССЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Сформированность компетенций (в т.ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Экзамен квалификационный включает:

- Представление портфолио;
- Выполнение тестовых заданий;
- Выполнение практического задания.

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Форма экзамена - комбинированная.

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.02.01.	Дифференцированный зачет	Тестирование, решение ситуационных задач, выполнение лабораторно-практических и контрольных работ, защита презентаций.
УП.02	Дифференцированный зачет	Выполнение практических заданий, индивидуального задания, отчет по практике (дневник практики)

ПМ. 02	Экзамен квалификационный	Составление портфолио, тестирование, решение практических заданий.
--------	--------------------------	--

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном).

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	<ul style="list-style-type: none"> • <input type="checkbox"/> рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, • <input type="checkbox"/> планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, • <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> принципы и формы организации производственного процесса; • методики расчета выхода готовой продукции; • структура издержек производства и пути снижения затрат; • методики расчета экономических показателей,
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> • применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; • рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; • проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; • организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; • обеспечивать безопасные условия труда на производстве, • <input type="checkbox"/> принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; • способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия;

	<ul style="list-style-type: none"> - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
<p>ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска. - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
<p>ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности.

<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. -особенности социального и культурного контекста -правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. -особенности социального и культурного контекста -правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- описывать значимость своей специальности. - значимость профессиональной деятельности по специальности.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>- соблюдать нормы экологической безопасности</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы. - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p>

	- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.
--	---

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио – смешанный

Общие и профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Состав портфолио:

1. Комплект лекций
2. Комплект лабораторно-практических работ
3. Дневник по учебной практике по профессиональному модулю.
4. Технологические карты с фотографиями блюд, приготовленных студентом на лабораторно-практических работах.
5. Дипломы, свидетельства, грамоты, благодарственные письма за участия в конкурсах, научных чтениях, олимпиадах по специальности (при наличии).
6. Приложение электронных образовательных ресурсов по темам профессионального модуля и результатам участия в мастер-классах и конкурсах (мультимедийные презентации, фото, видеофильмы).
7. Приложение сообщений, докладов и рефератов по темам, рекомендуемым для самостоятельного изучения.
8. Сертификаты, свидетельства, удостоверения курсов повышения квалификации, семинаров или представление на студента с имеющегося места работы (информация о заслугах, достижениях и профессиональной компетенции).

3. Требования к дифференцированному зачету по учебной практике

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании данных дневника и отчета по практике, а также характеристики профессиональной деятельности студента на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

4. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № _____

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

1. Ознакомьтесь с практическим заданием и ответьте на поставленные вопросы.

Время выполнения практического задания – 90 мин.

2. Представление портфолио. Время на защиту портфолио и практического задания – 10 мин.

3. Вы можете воспользоваться:

1. Ершов П.С. **Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.**

4. Комплектом справочных таблиц.

Практическая часть. Выполнение практических заданий Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 90 минут.

Задание № 1

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления **кекса «Майского»**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Определите необходимое количество воды для замеса 5кг кекса «Майского».

Задание № 2

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления **кекса «Весеннего»**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Сколько потребуется воды для замеса 100шт кекса «Весеннего» массой 100г при влажности дрожжевого опарного теста 31-32%.

Задание № 3

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления **кекса «Здоровье»**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Вам необходимо приготовить дрожжевое тесто с влажностью 33% для 50шт кекса «Здоровье» массой 300г. Сколько потребуется воды для замеса этого теста?

Задание № 4

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления **булочек ванильных**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;

3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте необходимое количество воды для замеса 200шт булочек ванильных массой 100г, если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.

Задание № 5

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления **плюшек**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Определите необходимое количество воды для приготовления 150шт плюшек, если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.

Задание № 6

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления **булочек**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

При изготовлении 1000шт булочек расход муки должен составить 40кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13%. Сколько потребуется муки с данной влажностью для приготовления 1000 булочек? Определите количество воды и выход изделий.

Задание № 7

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления **бисквита**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Определите количество муки для приготовления 30кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16%. Определите выход готовых изделий.

Задание № 8

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления **кекса «Здоровье»**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;

3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте количество муки с влажностью 11% необходимое для приготовления кекса «Здоровье». Определите выход готовых изделий.

Задание № 9

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления **булочек**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Определите необходимое количество муки и воды для приготовления 200шт булочек дрожжевых массой 100г, если на предприятие поступила мука с влажностью 15%.

Задание № 10

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления **заварного полуфабриката**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте количество муки с влажностью 12,5%, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката.

Задание № 11

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления **крема «Гляссе»**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Определите, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

Задание № 12

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления **заварного полуфабриката**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;

3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Определите количество муки и яиц, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката, если мука используется с влажностью 13% и яйца массой брутто 46гр.

Задание № 13

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления **коржиков молочных**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте количество муки с влажностью 15,5%, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных. На предприятии имеются яйца массой брутто – 56гр. Определите количество яиц, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных.

Задание № 14

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления **крема «Шарлот»**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

Задание № 15

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления **кекса «Столичного»**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Определите, сколько штук кекса «Столичного» массой 75гр можно приготовить при наличии 20шт яиц массой брутто 54гр.

Задание № 16

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления **пончиков**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;

3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте количество муки влажностью 13,5% необходимое для приготовления 450 шт. пончиков.

Задание № 17

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления **теста для пельменей**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте количество муки влажностью 16,5% необходимое для приготовления 6 кг теста для пельменей.

Задание № 18

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления **пирожков с яблоками**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте сколько печеных пирожков с яблоками из пресного слоеного теста можно приготовить массой 75 гр. при наличии 15 кг яблок.

Задание № 19

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления **закусочных расстегаев**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте разницу в расходе муки влажностью 13,5 и 15,5% для приготовления 400 шт. закусочных расстегаев с выходом одного расстегая массой 50 гр.

Задание № 20

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления **чебуреков**;

2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте количество воды, необходимое для приготовления 150 шт. чебуреков, если на предприятие поступила мука влажностью 16,5%. Свежее молоко замените цельным сухим.

Задание № 21

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления **беляшей**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте количество муки необходимое для приготовления 30 шт. беляшей. Репчатый лук заменить свежим зеленым. Мука поступила влажностью 16,5%.

Задание № 22

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления **теста для оладий**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте количество муки влажностью 12,5% необходимое для приготовления 30 кг теста для оладий.

Задание № 23

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления **дрожжевого сдобного теста**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Для приготовления 1000 дрожжевого сдобного теста необходимо 28гр дрожжей прессованных. Какое количество дрожжей сухих необходимо для приготовления 10 кг теста.

Задание № 24

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья используемого для приготовления **слоеного пресного теста для мучных изделий**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте количество муки влажностью 12,5% необходимое для приготовления 20 кг слоеного пресного теста для мучных изделий.

Задание № 25

Последовательность выполнения задания:

1. Дайте характеристику сырья, используемого для приготовления **ватрушек «Венгерские»**;
2. Подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
3. Опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
4. Составьте технологическую схему данного блюда.
5. Решите задачу.

Рассчитайте разницу в расходе муки влажностью 12,5% и 16,5% для приготовления 280 шт. ватрушек «Венгерские».

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого:

- 25 вариантов практических заданий

Время выполнения практического задания – 90 мин.

Время на защиту портфолио и практического задания – 10 минут.

Оборудование: сборники рецептур, технологические карты и справочные таблицы.

Литература для студентов:

Основная печатные издания:

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.

Основная электронные издания:

Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>

Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Заполните таблицу по результатам экзамена по профессиональному модулю.

Освоенные ПК	Показатели оценки результата	Выполнил «+»	Не выполнил или «-»

<p>ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <input type="checkbox"/> рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, • <input type="checkbox"/> планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, • <input type="checkbox"/> принципы и формы организации производственного процесса; • методики расчета выхода готовой продукции; • структура издержек производства и пути снижения затрат; • методики расчета экономических показателей, 		
<p>ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; • рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; • проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; • организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; • обеспечивать безопасные условия труда на производстве, • <input type="checkbox"/> принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; • способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями 		
Оценка портфолио			
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определить необходимые ресурсы; 		

	<ul style="list-style-type: none"> - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. 		
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска. - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств. 		
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. 		

<p>предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности.</p>		
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. -особенности социального и культурного контекста -правила оформления документов и построения устных сообщений</p>		
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. -особенности социального и культурного контекста -правила оформления документов и построения устных сообщений</p>		
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- описывать значимость своей специальности. - значимость профессиональной деятельности по специальности.</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,</p>	<p>- соблюдать нормы экологической безопасности</p>		

<p>применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>			
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.</p>		
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы. - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.</p>		

**Комплект контрольно-оценочных средств
по ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья,
полуфабрикатов и готовой продукции в процессе
производства продуктов питания из растительного сырья**

для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного
сырья

Саров
2024

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОС	676
СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ).....	682
ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	703

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

1. Общие положения

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у студентов всех профессиональных компетенций (ПК), входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции (ОК) формируются в процессе освоения ППССЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Сформированность компетенций (в т.ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Экзамен квалификационный включает:

- Представление портфолио;
- Выполнение тестовых заданий;
- Выполнение практического задания.

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Форма экзамена - комбинированная.

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.03.01.	Дифференцированный зачет	Тестирование, решение ситуационных задач, выполнение лабораторно-практических и контрольных работ, защита презентаций.
МДК. 03.02	Экзамен	Тестирование, решение ситуационных задач, выполнение лабораторно-практических и контрольных работ, защита презентаций.

УП.03	Дифференцированный зачет	Выполнение практических заданий, индивидуального задания, отчет по практике (дневник практики)
ПМ. 03	Экзамен квалификационный	Составление портфолио, тестирование, решение практических заданий.

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном).

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
<p>ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p> <p>осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды,</p> <p>требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы</p>

	<p>определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды</p>
<p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физикохимический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа</p>

	веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио – смешанный

Общие и профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Состав портфолио:

1. Комплект лекций
2. Комплект лабораторно-практических работ

3. Дневник по учебной практике по профессиональному модулю.
4. Технологические карты с фотографиями блюд, приготовленных студентом на лабораторно-практических работах.
5. Дипломы, свидетельства, грамоты, благодарственные письма за участия в конкурсах, научных чтениях, олимпиадах по специальности (при наличии).
6. Приложение электронных образовательных ресурсов по темам профессионального модуля и результатам участия в мастер-классах и конкурсах (мультимедийные презентации, фото, видеофильмы).
7. Приложение сообщений, докладов и рефератов по темам, рекомендуемым для самостоятельного изучения.
8. Сертификаты, свидетельства, удостоверения курсов повышения квалификации, семинаров или представление на студента с имеющегося места работы (информация о заслугах, достижениях и профессиональной компетенции).

3. Требования к дифференцированному зачету по учебной практике

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании данных дневника и отчета по практике, а также характеристики профессиональной деятельности студента на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

4. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № _____

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

1. Ознакомьтесь с практическим заданием и ответьте на поставленные вопросы.

Время выполнения практического задания – 90 мин.

2. Представление портфолио. Время на защиту портфолио и практического задания – 10 мин.

3. Вы можете воспользоваться:

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч.
4. Комплектом справочных таблиц.

Практическая работа № 1-2

ТЕМА: Заполнения бракеражного журнала

Цели работы: выработать практические умения составлять и оформлять нормативную документацию; приобрести умения по заполнению бракеражного журнала

Ход работы

Задания:

1. Повторите ранее изученный материал по проведению бракеража готовых блюд.
2. Проведите бракераж готовых блюд в столовой техникума.
3. Сравните полученные данные с требованиями качества
4. Заполните таблицы
5. Составьте отчет о проделанной работе.

Оборудование, инструменты и приборы: столовые ложки, тарелки, вилки, нож, бракеражный журнал

Порядок выполнения работы:

1. Повторите правила проведения бракеража по конспекту;
2. Ответьте на вопросы
3. Опишите порядок проведения бракеража блюд.
4. Заполните таблицу «Требования к качеству готовых блюд».
5. Заполните таблицу бракеражного журнала
6. Сделайте вывод.

Отчет о проделанной работе:

Контрольные вопросы:

1. Что называется бракеражем пищи?
2. По каким показателям определяют качество готовых блюд?
3. По какой шкале оцениваются готовые блюда?
4. В какой документ заносятся оценки за блюдо?
5. Какие блюда не допускаются к реализации?

Порядок проведения бракеража готовых блюд:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

- 7.
- 8.
- 9.

Таблица Требования к качеству готовых блюд

Наименование блюда	выход, г	внеш. вид	консис- тенция	цвет	вкус	запах
комплексный обед столовой техникума						

Форма 2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия		Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракер- ской комиссии
			4	5		
1	2	3	4	5	6	6

* Указываются факты запрещения к реали

Выводы

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Практическая работа № 3-4

ТЕМА: Заполнения актов отбора проб

Цели работы: выработать практические умения составлять и оформлять нормативную документацию; приобрести умения по заполнению актов отбора проб

Ход работы

Задание 1. Изучите раздел «Правила приемки по качеству» и выявите особенности отбора точечных, объединенных или средних проб.

Задание 2. Рассчитайте по стандарту размер объединенной или средней пробы или среднего образца для товаров в зависимости от размера товарной партии, наличия и вида упаковки. Исходная информация приведена в таблице 1. Результаты запишите в графы 5 и 6.

Таблица 1 Характеристика товарных партий, предназначенных для отбора проб и размер отбираемых проб

Наименование товара	Масса товарной партии, товаров	Упаковка	Пробы	
вид	Вместимость, кг	Выборка	Кол-во точечных проб, шт.	Масса объединенной пробы, кг
Крупа гречневая	0,5	Мешки	360 шт.	
Картофель		Контейнеры		
Лук		Ящики		
Яблоки		Ящики		
Сахарный песок		Ящики		
Карамель		Мешки		

Сыры сычужные твердые		Пакеты		
Яйца куриные		Без упаковки		
акаронные изделия		Коробки		
Крупа рисовая		Ящики		
		Коробки Мешки		

Задание 3. Дайте обоснование достаточности (или недостаточности) массы объединенной или средней пробы для товаров, указанных в таблице 2. Для этого рассчитайте минимально допустимый размер объединенной или средней пробы (образца). Результаты запишите в таблице 2 графа 6.

Таблица 2 - Минимально допустимый размер объединенных (средних) проб (образцов)

Наименование товара	Масса товарной партии, т	Упаковка	Размер пробы, кг
вид	вместимость, кг	Факт. отобранной	Мин. допустимой
Крупа рисовая		Мешки	
Картофель		Ящики	
Яблоки		Бутылки	- 0,7
Вино виноградное	бут. банок	Мешки	0,5
Сахарный песок		Батоны	100
Колбаса п/к		Банки	
Икра лососевая			

Заключение: Указать достаточность (или недостаточность) фактически отобранной объединенной (средней) пробы путем сравнения с минимально допустимым, а также последствия правильно (или неправильно) отобранного образца.

ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ

Акт отбора образцов (направление) № 35

«28» апреля 2020 года

Наименование, адрес, заявителя: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум», Тарасовский район, п. Тарасовский, ул. Грибоедова, д. 5.

Место отбора образцов (проб): ГБПОУ РО «ТМПТ»; п. Тарасовский, ул. Грибоедова, д. 5; пищеблок (склад); дата отбора: 28.04.2020 г.; время отбора: 08 час. 00 мин.

Место проведения испытаний: ГКУ «Испытательный центр», г. Миллерово, ул. Российская, 28 – аттестат аккредитации № RA.RU.21AG55

№ пробы	Наименование продукции, сорт (вид) продукции^{*и**}, Дата/ время изготовления (выработки)продукции, срок годности температура продукта в момент отбора пробы^{*и***}	Нормативные документы: 1. в соответствии с которым изготовлена продукция 2. отбор образцов	Наименование организации изготовителя(выработавшего продукт^{**})/ адрес	Наименование поставщика номер госконтракта
1.	Творог с мдж 9% Изготовлено 27.04.2020 г. (время указывается в случае отбора продукции общественного питания) Срок годности 3 суток Температура продукта _____	1.ГОСТ 31453-2013 2. ГОСТ 26809.1-2014	ООО Тарасовский маслозавод, п. Тарасовский, ул. Островского, д. 158 (фактический адрес производства)	ООО Тарасовский маслозавод, Тарасовский район, ул. Островского, д. 158 ГПД от 15.04.2020 г. № 2754536749

Упаковка (вид, состояние упаковки)*- ** бумажная упаковка (полиэтиленовая, полимерная-мешок, пакет; картонная; пластиковый контейнер; стакан ...).

Условия окружающей среды (внешние условия отбора): температурный режим влажность в помещении где проводится отбор.

Условия перевозки образца (способ, время, условия транспортирования), хранения соблюдены (да/нет) перевозка на служебном ТС в сумке-холодильнике с применением хладагента при температуре _____, выехали в 09 час. 00 мин.

Результат наружного осмотра партии: целостность и герметичность упаковки не нарушены/нарушены, маркировка соответствует /не соответствует (нужное подчеркнуть).

Показатели, которые должны быть определены в продукте

Цель отбора для лабораторных испытаний

Дополнительные сведения договор на выполнение лабораторных испытаний № ____ от _____; ...

ФИО, должность, подписи лиц, принимавших участие в осмотре продукции и отборе проб _____

Заявитель (представитель предприятия): «28» апреля 2020 г.

_____/_____

М. П. (подпись) (фамилия, инициалы)

Образцы в ГКУ «Испытательный центр» получил: «__» _____ 20__ г.; время

_____/_____

(подпись) (должность, фамилия, инициалы)

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Практическая работа № 5-6

ТЕМА: Контроль качества натуральных полуфабрикатов из мяса

Цели работы: выработать практические умения проводить контроль качества продукции на разных стадиях технологического процесса; определять качество продукции общественного питания органолептическим методом

Ход работы

Теоретическая часть

Оценку качества полуфабрикатов начинают с внешнего осмотра тары (ящиков, контейнеров, лотков, функциональных емкостей). Тара должна быть целой, закрытой крышками, иметь чистую поверхность. Затем просчитывают количество единиц упаковки и взвешивают их для определения массы полуфабрикатов брутто. Для оценки качества полуфабрикатов составляют выемку, вскрывая определенное количество единиц транспортной упаковки. Из вскрытых единиц упаковки для составления средней пробы отбирают определенное количество полуфабрикатов, указанное в действующей технической документации (ГОСТ, РСТ и др.).

Отдельно в стерильную посуду отбирают пробу для микробиологического исследования. Микробиологические показатели и методы их определения изучаются в курсе «Санитария и гигиена общественного питания», поэтому в данном руководстве не рассматриваются.

Отобранные полуфабрикаты оценивают органолептически, определяют их массу, исследуют по физико-химическим показателям. При получении неудовлетворительных результатов испытаний проводят повторные испытания удвоенной средней пробы, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

4.1. Мясные полуфабрикаты (ост 49 208—84)

Выборку для исследования крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов составляют, вскрывая 10% общего количества транспортных упаковок в партии, но не менее трех. Из вскрытых упаковок составляют общую пробу и используют ее для определения органолептических, химических и бактериологических показателей, а также массы штучных полуфабрикатов и весовых упаковок и массовой доли мясной мякоти в некоторых полуфабрикатах.

Натуральные полуфабрикаты из мяса

Органолептические показатели. Доброкачественность полуфабрикатов и правильность технологической обработки при их изготовлении чаще всего устанавливают по органолептическим показателям. Перечень органолептических показателей, по которым оценивают качество полуфабрикатов из мяса, приведен в табл. 4.1.

ТАБЛИЦА 4.1

Органолептические показатели качества полуфабрикатов из мяса

Показатели	Полуфабрикаты		
	Крупнокусковые	Порционные	Мелкокусковые
Внешний вид поверхности (заветренность, увлажненность)	+	+	+
Качество жиловки (наличие плотных соединительно-тканых образований)	+	+	+
Форма полуфабрикатов	-	+	+
Мышцы на разрезе: цвет, липкость, увлажненность, консистенция (упругость)	+	-	-
Запах	+	+	+
Запах, цвет и консистенция жира	+	+	+
Прозрачность и аромат бульона	+	+	+

При исследовании крупнокусковых полуфабрикатов ножом разрезают ткань и на свежем разрезе сразу определяют запах, цвет; устанавливают путем ощупывания наличие или отсутствие липкости и, приложив к поверхности разреза фильтровальную бумагу, — увлажненность поверхности. На разрезе же определяют консистенцию мяса легким надавливанием пальца до образования ямки и следят за ее выравниванием. У свежего мяса ямка выравнивается быстро, при сомнительной свежести - медленно (в течение одной минуты).

Запах мясного бульона определяют в процессе нагревания до 80...85°C в момент появления паров, выходящих из приоткрытой колбы.

Для определения прозрачности 20 см³ бульона наливают в мерный цилиндр вместимостью 25 см³, диаметром 20 мм и устанавливают визуально степень прозрачности. Результаты органолептической оценки сравнивают с показателями, приведенными в ГОСТ 7269—79 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести».

Полуфабрикаты, отнесенные к сомнительным хотя бы по одному признаку, подвергают химическому, гистологическому и микробиологическому анализам по ГОСТ 7269—79, ГОСТ 23392—78, ГОСТ 19496—74, ГОСТ 21237—75. Для исследования от крупнокусковых полуфабрикатов берут образец целым куском массой не менее 200 г, от порционных и мелкокусковых — такое же количество по массе. Каждый образец упаковывают в пергамент, целлофановую или пищевую полиэтиленовую пленку и направляют в лабораторию.

При химическом анализе (ГОСТ 23392—78) определяют содержание летучих жирных кислот, наличие продуктов первичного распада белков.

Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть незаветренная, цвет и запах — характерные для доброкачественного мяса. Не должно быть грубых сухожилий, хрящей, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.

Содержание жировой ткани для свинины — не более 30% и соединительной — не более 5%, для баранины и телятины жировой и соединительной ткани — не более 10%.

Порционные полуфабрикаты должны быть нарезаны поперек мышечных волокон. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи, загара.

Масса полуфабрикатов. Из разных мест вскрытых транспортных упаковок отбирают 10 шт. полуфабрикатов (весовых упаковок) и взвешивают их поштучно на весах для статического взвешивания в соответствии с ГОСТ 26679—79. Допустимые отклонения массы порционных полуфабрикатов $\pm 3\%$, для фасованных мелкокусковых полуфабрикатов: при массе 250 г — $\pm 7,5$ г; при массе 500 г — ± 15 ; при массе 1000 г — ± 10 г.

Массовая доля мясной мякоти. Этот показатель определяют для полуфабрикатов, перечисленных в табл. 4.2.

Массовая доля мясной мякоти в полуфабрикатах

Мясо	Полуфабрикат	Массовая доля мякоти, %, не менее
Говядина	Суповой набор	50
Говядина	Для тушения	75
Говядина	Харчо	85
Баранина	Суповой набор	50
Баранина	Рагу	80
Свинина	Рагу	50

Примечание. В рагу по-домашнему из свинины массовая доля костей должна быть не более 10 %.

Для определения массовой доли мясной мякоти отбирают из разных мест вскрытых единиц транспортных упаковок по одной порции, но не менее чем из трех транспортных упаковок. Мясную мякоть отделяют от костей и взвешивают с точностью до 1 г на лабораторных весах в соответствии с ГОСТ 24104—80. Массовую долю мясной мякоти в процентах вычисляют в каждой порции и сравнивают с нормативными данными.

Задание:

Провести контроль качества натуральных полуфабрикатов из мяса:

- Ростбиф;
- Лангет
- Поджарка;

Показатели	Полуфабрикаты		
	Ростбиф	Лангет	Поджарка
Вид мяса (говядина, свинина)			
Часть туши			

Размер, масса			
Внешний вид поверхности (заветренность, увлажненность)			
Качество жиловки (наличие плотных соединительно-тканых образований)			
Форма полуфабрикатов			
Мышцы на разрезе: цвет, липкость, увлажненность, консистенция (упругость)			
Запах			
Запах, цвет и консистенция жира			

Методические рекомендации для практической работы

- используя эталон органолептической оценки полуфабрикатов, присвоить балл каждому из полуфабрикатов («5», «4», «3», «2») по каждому из показателей (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция).

- пользуясь таблицей заполнить бракеражную ведомость.

Эталон органолептической оценки полуфабрикатов

Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»
Получают полуфабрикаты, которые по внешнему виду, запаху, цвету и консистенции соответствуют установленным для них показателям и требованиям кулинарии	Получают полуфабрикаты имеющие незначительные отклонения от нормы в виде нарушения формы нарезки, неполного набора сырья и др.	Присваивается полуфабрикатам, пригодным для реализации, если их качества не отвечают всем установленным для них требованиям	Присваивается полуфабрикатам с посторонним запахом, утратившим свою форму; имеющим признаки порчи. Эти изделия снимаются с реализации, если недостатки исправить невозможно. Составляют акт; с повара, приготовившего это изделие взыскивают стоимость сырья

Бракеражная ведомость для заполнения.

Наименование блюд	Присвоенный балл	Обоснование присвоенных баллов
-------------------	------------------	--------------------------------

Ростбиф		
Лангет		
Поджарка		

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Практическая работа № 7-8

ТЕМА: Контроль качества панированных полуфабрикатов из мяса

Цели работы: выработать практические умения проводить контроль качества продукции на разных стадиях технологического процесса; определять качество продукции общественного питания органолептическим методом

Ход работы

Теоретическая часть

При контроле качества ромштексов; шницелей; котлет отбивных из баранины и свинины; печени, запанированной в муке; полуфабрикатов (грудника, мозги, сердце), запанированных двойной панировкой, оценивают органолептические показатели и определяют массу мяса (мясопродуктов) без панировки.

Поверхность должна быть равномерно покрыта панировкой, не допускается ее отставание. Панировочные сухари одинаковой степени измельчения без комков должны хорошо держаться на поверхности.

Сначала характеризуют запах поверхности, а затем после удаления панировки — запах, цвет и консистенцию мяса (субпродукта).

Задание:

Провести контроль качества панированных полуфабрикатов из мяса:

- Ромштекс;
- Шницель отбивной
- Котлеты отбивные из свинины;

Показатели	Полуфабрикаты
------------	---------------

	Ромштекс	Шницель отбивной	Котлеты отбивные из свинины
Вид мяса (говядина, свинина)			
Часть туши			
Размер, масса			
Вид панировки			
Внешний вид поверхности (состояние панировки)			
Качество жиловки (наличие плотных соединительно-тканых образований)			
Форма полуфабрикатов			
Мышцы на разрезе: цвет, липкость, увлажненность, консистенция (упругость)			
Запах			

Методические рекомендации для практической работы

- используя эталон органолептической оценки полуфабрикатов, присвоить балл каждому из полуфабрикатов («5», «4», «3», «2») по каждому из показателей (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция).

- пользуясь таблицей заполнить бракеражную ведомость.

Эталон органолептической оценки полуфабрикатов

Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»
Получают полуфабрикаты, которые по внешнему виду, запаху, цвету и консистенции соответствуют установленным для них показателям и требованиям кулинарии	Получают полуфабрикаты имеющие незначительные отклонения от нормы в виде нарушения формы нарезки, неполного набора сырья и др.	Присваивается полуфабрикатам, пригодным для реализации, если их качества не отвечают всем установленным для них требованиям	Присваивается полуфабрикатам с посторонним запахом, утратившим свою форму; имеющим признаки порчи. Эти изделия снимаются с реализации, если недостатки исправить невозможно. Составляют акт; с повара,

			приготовившего это изделие взыскивают стоимость сырья
--	--	--	--

Бракеражная ведомость для заполнения.

Наименование блюд	Присвоенный балл	Обоснование присвоенных баллов
Ромштекс		
Шницель отбивной		
Котлеты отбивные из свинины		

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Практическая работа № 9-10

ТЕМА: Контроль качества рубленых полуфабрикатов из мяса

Цели работы: выработать практические умения проводить контроль качества продукции на разных стадиях технологического процесса; определять качество продукции общественного питания органолептическим методом

Ход работы

Теоретическая часть

Органолептические показатели. Органолептически оценивают внешний вид, цвет, консистенцию полуфабрикатов, после чего два из них помещают на сковороду с горячим жиром, обжаривают до получения окрашенной корочки, сковороду закрывают крышкой и доводят полуфабрикаты до готовности. При температуре не ниже 65 °С характеризуют внешний вид, цвет, консистенцию, запах и вкус, цвет на разрезе и сочность готового изделия. Степень измельчения, равномерность перемешивания фарша определяют, разрезав по 2 шт. полуфабриката и готового изделия на четыре части (вдоль и поперек).

Полуфабрикаты из рубленой массы должны иметь правильную форму (в зависимости от вида полуфабриката). Поверхность равномерно покрыта панировкой, не допускаются разорванные и ломаные края. Масса на разрезе — однородная, с запахом, характерным для доброкачественного мяса со специями. Рубленые полуфабрикаты вырабатываются в соответствии с ОСТ 49121—78. Не допускается наличие каких-либо признаков порчи, загара.

Бифштексы, котлеты, биточки, шницели, тефтели, фрикадельки (панированные полуфабрикаты вместе с панировкой) растирают в ступке или дважды измельчают в мясорубке, а затем перемешивают до получения однородной массы.

Подготовленные пробы сразу помещают в сухие стеклянные банки и плотно закрывают крышками. Перед взятием навесок содержимое банки тщательно перемешивают. Хранят пробы при температуре 2...4 °С.

Влажность. Определение ведут по ГОСТ 4288—76, как описано на с. 60, а также в приборе ВЧ.

Задание:

Провести контроль качества рубленых полуфабрикатов из мяса:

- Бифштекс рубленый;
- Котлеты Домашние;
- Люля-кебаб;

Показатели	Полуфабрикаты		
	Бифштекс рубленый	Тефтели	Люля-кебаб
Вид мяса (говядина, свинина)			
Часть туши			
Состав фарша			
Размер, масса			
Вид панировки			
Внешний вид поверхности (состояние панировки)			
Степень измельчения			
Равномерность перемешивания фарша			
Форма полуфабрикатов			
Запах			

Методические рекомендации для практической работы

- используя эталон органолептической оценки полуфабрикатов, присвоить балл каждому из полуфабрикатов («5», «4», «3», «2») по каждому из показателей (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция).

- пользуясь таблицей заполнить бракеражную ведомость.

Эталон органолептической оценки полуфабрикатов

Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»
------------	------------	------------	------------

Получают полуфабрикаты, которые по внешнему виду, запаху, цвету и консистенции соответствуют установленным для них показателям и требованиям кулинарии	Получают полуфабрикаты имеющие незначительные отклонения от нормы в виде нарушения формы нарезки, неполного набора сырья и др.	Присваивается полуфабрикатам, пригодным для реализации, если их качества не отвечают всем установленным для них требованиям	Присваивается полуфабрикатам с посторонним запахом, утратившим свою форму; имеющим признаки порчи. Эти изделия снимаются с реализации, если недостатки исправить невозможно. Составляют акт; с повара, приготовившего это изделие, взыскивают стоимость сырья
--	--	---	---

Бракеражная ведомость для заполнения.

Наименование блюд	Присвоенный балл	Обоснование присвоенных баллов
Бифштекс рубленый;		
Котлеты Домашние;		
Люля-кебаб		

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Практическая работа № 11-12

ТЕМА: Контроль качества полуфабрикатов из птицы

Цели работы: выработать практические умения проводить контроль качества продукции на разных стадиях технологического процесса; определять качество продукции общественного питания органолептическим методом.

Теоретическая часть

Полуфабрикаты выпускают в виде разделанных и подготовленных к кулинарной обработке тушек, отдельных частей тушек и наборов из мясокостных кусков и субпродуктов, а также субпродуктов, охлажденными (температура от 0 до 4 °С) и морожеными (температура не выше —8°С), весовыми и в фасованном виде.

Полуфабрикаты	Нормативно-техническая документация
Полуфабрикаты из мяса кур филе куриное; филе куриное с косточкой; окорочок куриный; набор для бульона куриный	ОСТ 49 138—85
Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров	ТУ 49 978—85

Органолептические показатели. При органолептической оценке полуфабрикатов обращают внимание на внешний вид, запах, консистенцию мышечной ткани (для охлажденных полуфабрикатов), состояние мышц на разрезе, увлажненность и липкость их, прозрачность и аромат бульона (ГОСТ 7702.0—74).

При оценке внешнего вида характеризуют поверхность тушки, подкожную жировую ткань, грудобрюшную оболочку, обращают внимание на качество обработки птицы, наличие надрезов и срывов кожи.

Состояние мышц на разрезе определяют, разрезав грудные и тазобедренные мышцы поперек направления мышечных волокон. При этом характеризуют цвет при дневном рассеянном свете, увлажненность и липкость мышечной ткани. Для определения увлажненности мышц фильтровальную бумагу на 2 с прикладывают к поверхности разреза. Консистенцию определяют легким надавливанием пальца в области грудных и тазобедренных мышц до образования ямки и следят за временем ее выравнивания. У свежей птицы ямка выравнивается быстро, у птицы сомнительной свежести — медленно (в течение 1 мин).

Определяют запах поверхности, грудобрюшной полости, глубинных слоев (для чего делают разрез мышц) и особенно слоев мышечной ткани, прилегающих к костям. Запах свежих тушек — специфический, свойственный свежему мясу птицы, тушек сомнительной свежести — затхлый в грудобрюшной полости.

Панированные полуфабрикаты из птицы исследуют так же, как мясные

Рубленые полуфабрикаты из птицы исследуют в соответствии с ОСТ 28.6—79 по показателям, используя те же методы, что и при контроле качества полуфабрикатов из мяса

Показатели	Полуфабрикаты		
	Котлета натуральная	котлета по-киевски;	котлеты пожарские
Вид мяса			
Часть тушки			
Состав			
Размер, масса			
Вид панировки			
Внешний вид поверхности (состояние панировки)			

Степень измельчения			
Равномерность перемешивания фарша			
Мышцы на разрезе: цвет, липкость, увлажненность, консистенция (упругость)			
Форма полуфабрикатов			
Запах			

Показатели	Полуфабрикаты		
	Котлета натуральная	котлета по-киевски;	котлеты пожарские
Вид мяса			
Часть тушки			
Состав			
Размер, масса			
Вид панировки			
Внешний вид поверхности (состояние панировки)			
Степень измельчения			
Равномерность перемешивания фарша			
Мышцы на разрезе: цвет, липкость, увлажненность, консистенция (упругость)			
Форма полуфабрикатов			
Запах			

- используя эталон органолептической оценки полуфабрикатов, присвоить балл каждому из полуфабрикатов («5», «4», «3», «2») по каждому из показателей (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция).

- пользуясь таблицей заполнить бракеражную ведомость.

Эталон органолептической оценки полуфабрикатов

Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»
Получают полуфабрикаты, которые по внешнему виду, запаху, цвету и консистенции соответствуют установленным для них показателям и требованиям кулинарии	Получают полуфабрикаты имеющие незначительные отклонения от нормы в виде нарушения формы нарезки, неполного набора сырья и др.	Присваивается полуфабрикатам, пригодным для реализации, если их качества не отвечают всем установленным для них требованиям	Присваивается полуфабрикатам с посторонним запахом, утратившим свою форму; имеющим признаки порчи. Эти изделия снимаются с реализации, если недостатки исправить невозможно. Составляют акт; с повара, приготовившего это изделие взыскивают стоимость сырья

Бракеражная ведомость для заполнения.

Наименование блюд	Присвоенный балл	Обоснование присвоенных баллов
филе куриное		
окорочок куриный		
Котлеты Особые из кур		

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Практическая работа № 13-14

ТЕМА: Контроль качества рыбных полуфабрикаты

Цели работы: выработать практические умения проводить контроль качества продукции на разных стадиях технологического процесса; определять качество продукции общественного питания органолептическим методом.

Теоретическая часть

Качество полуфабрикатов оценивают по внешнему виду, цвету, консистенции и запаху.

При оценке рыбы специальной разделки обращают внимание на тщательность очистки, повреждение кожного покрова, правильность разделки. Цвет полуфабрикатов определяют на свежем поперечном разрезе, который производят в наиболее мясистой части, обращают внимание также на цвет кожного покрова и подкожной ткани.

Консистенцию полуфабриката определяют визуально или при легком нажатии пальцами. При определении консистенции температура размороженного филе должна быть от 0 до 5 °С.

Запах рыбных полуфабрикатов определяют на свежем разрезе. В случае сомнения в оценке запаха продукт подвергают пробной варке в несоленой воде при соотношении продукта и воды 1:2. Во время пробной варки определяют запах пара, а после варки — бульона и отварного продукта.

Задание: Провести контроль качества рыбных полуфабрикаты:

- биточки рыбные
- зразы донские
- рыба специальной разделки

Методические рекомендации для практической работы

- используя эталон органолептической оценки блюд, присвоить балл каждому из приготовленных блюд («5», «4», «3», «2») по каждому из показателей (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция).

Показатели качества	Замечания	Оценка

Методические рекомендации для практической работы

- используя эталон органолептической оценки полуфабрикатов, присвоить балл каждому из полуфабрикатов («5», «4», «3», «2») по каждому из показателей (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция).

- пользуясь таблицей заполнить бракеражную ведомость.

Эталон органолептической оценки полуфабрикатов

Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»
Получают полуфабрикаты, которые по внешнему виду, запаху, цвету и консистенции соответствуют установленным для них показателям и требованиям кулинарии	Получают полуфабрикаты имеющие незначительные отклонения от нормы в виде нарушения формы нарезки, неполного набора сырья и др.	Присваивается полуфабрикатам, пригодным для реализации, если их качества не отвечают всем установленным для них требованиям	Присваивается полуфабрикатам с посторонним запахом, утратившим свою форму; имеющим признаки порчи. Эти изделия снимаются с реализации, если недостатки исправить невозможно. Составляют акт; с повара, приготовившего это изделие взыскивают стоимость сырья

- заполнить бракеражную ведомость.

Бракеражная ведомость для заполнения.

Наименование блюд	Присвоенный балл	Обоснование присвоенных баллов
• биточки рыбные		
• зразы донские		
• рыба специальной разделки		

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Практическая работа № 17-18

ТЕМА: Контроль качества бульонов

Цели работы: выработать практические умения проводить контроль качества продукции на разных стадиях технологического процесса; определять качество продукции общественного питания органолептическим методом.

Ход работы

Теоретическая часть

Внешний вид, цвет и консистенцию бульонов определяют при температуре 18...20°C. Бульоны с желатином (мясной и куриный) оценивают по внешнему виду и в разогретом состоянии. Запах и вкус бульонов характеризуют при температуре 65...70°C. При характеристике внешнего вида обращают внимание на однородность бульона, прозрачность (мутность), наличие хлопьев.

При органолептической оценке соусов обращают внимание на степень измельчения полуфабриката, однородность, цвет, запах и вкус.

Физико-химические показатели бульонов представлены в таблице

Физико-химические показатели бульонов

Полуфабрикаты ТУ 28-18—84, ТУ 28-25—84	Массовая доля, %		
	сухих веществ, не менее	жира, не более	поваренной соли, не более
Бульон костный концентрированный	3,5	1	—
Бульон куриный с желатином	От 1 до 2,5	—	1
Бульон мясной с желатином	3	—	—

Задание: Провести контроль качества бульонов:

- Бульон костный концентрированный
- Бульон коричневый
- Бульон рыбный.

Методические рекомендации для практической работы

- используя эталон органолептической оценки блюд, присвоить балл каждому из приготовленных блюд («5», «4», «3», «2») по каждому из показателей (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция).

Показатели качества	Замечания	Оценка
---------------------	-----------	--------

- заполнить бракеражную ведомость.

Бракеражная ведомость для заполнения.

Наименование блюд	Присвоенный балл	Обоснование присвоенных баллов
Бульон костный концентрированный		
Бульон коричневый		
Бульон рыбный		

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Практическая работа № 19-20

ТЕМА: Контроль качества овощных полуфабрикатов

Цели работы: выработать практические умения проводить контроль качества продукции на разных стадиях технологического процесса; определять качество продукции общественного питания органолептическим методом.

Ход работы

Теоретическая часть

Все овощи оценивают по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, состояние мякоти, запах). Вкус, запах и консистенцию картофеля определяют после варки.

Массу зачищенных кочанов рассчитывают как среднее арифметическое после взвешивания отобранных кочанов с точностью до 0,01 кг. Для ранней капусты масса кочанов должна быть не менее 0,26 кг, для средней и среднепоздней — не менее 0,68 кг.

Физико-химические показатели овощных полуфабрикатов

Полуфабрикат	Нормативно-техническая документация	Показатели		Кислотность, град
		Массовая доля, %, не менее		
		Сухих веществ	жира	
Биточки (котлеты) свекольные	ТУ 28-12 – 84	26	2	-

Биточки (котлеты) морковные		24	2	-
Лук пассированный	ТУ 28-18 - 84	20	10	0,16 ⁴
Морковь пассированная		19	10	0,20 ⁵
Запеканка овощная		28	5	-
Запеканка картофельная с мясом		26	3	-

Задание: Провести контроль качества овощных полуфабрикатов:

- Биточки (котлеты) морковные
- Морковь пассированная
- Запеканка овощная

Методические рекомендации для практической работы

- используя эталон органолептической оценки блюд, присвоить балл каждому из приготовленных блюд («5», «4», «3», «2») по каждому из показателей (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция).

Показатели качества	Замечания	Оценка

- заполнить бракеражную ведомость.

Бракеражная ведомость для заполнения.

Наименование блюд	Присвоенный балл	Обоснование присвоенных баллов
Биточки (котлеты) морковные		
Морковь пассированная		
Запеканка овощная		

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого:

- 10 варианта практических заданий

Время выполнения практического задания – 90 мин.

Время на защиту портфолио и практического задания – 10 минут.

Оборудование: сборники рецептур, технологические карты и справочные таблицы.

Основные электронные издания

Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции; Учебник для СПО. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/531550>

Дополнительные источники

Веселовский С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для СПО. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/519901>

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Заполните таблицу по результатам экзамена по профессиональному модулю.

Освоенные ПК	Показатели оценки результата	Выполнил «+»	Не выполнил или «-»
ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения,		

<p>лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>		
--	---	--	--

	<p>нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды</p>		
<p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физикохимический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой</p>		

	<p>продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>		
Оценка портфолио			
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования</p>		
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования</p>		

Комплект контрольно-оценочных средств
по ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»
для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного
сырья

Саров
2024

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОС	709
СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ).....	718
ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	724

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

1. Общие положения

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у студентов всех профессиональных компетенций (ПК), входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции (ОК) формируются в процессе освоения ППССЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Сформированность компетенций (в т.ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Экзамен квалификационный включает:

- Представление портфолио;
- Выполнение тестовых заданий;
- Выполнение практического задания.

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Форма экзамена - комбинированная.

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.04.01.	Дифференцированный зачет	Тестирование, решение ситуационных задач, выполнение лабораторно-практических и контрольных работ, защита презентаций.
УП.02	Дифференцированный зачет	Выполнение практических заданий, индивидуального задания, отчет по практике (дневник практики)
ПМ. 02	Экзамен квалификационный	Составление портфолио, тестирование, решение практических заданий.

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном).

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, <input type="checkbox"/> принципы и формы организации производственного процесса; <input type="checkbox"/> -методики расчета выхода готовой продукции; <input type="checkbox"/> структура издержек производства и пути снижения затрат; <input type="checkbox"/> методики расчета экономических показателей,
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; - оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; <input type="checkbox"/> принципы планирования работ исполнителям;
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве, <input type="checkbox"/> основные приемы организации работ исполнителей; <input type="checkbox"/> способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, <input type="checkbox"/> принципы планирования работы трудового коллектива; <input type="checkbox"/> основные приемы организации работы трудового коллектива; <input type="checkbox"/> правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени,

<p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; <input type="checkbox"/> принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, –способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива,
<p>ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> оформлять учётно-отчетную документацию; <input type="checkbox"/> проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; <input type="checkbox"/> - проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; <input type="checkbox"/> - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; <input type="checkbox"/> вести учет рабочего времени; <input type="checkbox"/> учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; <input type="checkbox"/> основы производственного учета; <input type="checkbox"/> материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; <input type="checkbox"/> нормы времени.
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

<p>ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска. -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
<p>ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности.
<p>ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. -особенности социального и культурного контекста -правила оформления документов и построения устных сообщений
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. -особенности социального и культурного контекста -правила оформления документов и построения устных сообщений
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей специальности. - значимость профессиональной деятельности по специальности.

применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- соблюдать нормы экологической безопасности
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы. - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио – смешанный

Общие и профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию.

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Состав портфолио:

1. Комплект лекций
2. Комплект лабораторно-практических работ
3. Дневник по учебной практике по профессиональному модулю.
4. Технологические карты с фотографиями блюд, приготовленных студентом на лабораторно-практических работах.
5. Дипломы, свидетельства, грамоты, благодарственные письма за участия в конкурсах, научных чтениях, олимпиадах по специальности (при наличии).
6. Приложение электронных образовательных ресурсов по темам профессионального модуля и результатам участия в мастер-классах и конкурсах (мультимедийные презентации, фото, видеофильмы).
7. Приложение сообщений, докладов и рефератов по темам, рекомендуемым для самостоятельного изучения.

8. Сертификаты, свидетельства, удостоверения курсов повышения квалификации, семинаров или представление на студента с имеющегося места работы (информация о заслугах, достижениях и профессиональной компетенции).

3. Требования к дифференцированному зачету по учебной практике

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании данных дневника и отчета по практике, а также характеристики профессиональной деятельности студента на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

4. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и

	межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № _____

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

1. Ознакомьтесь с практическим заданием и ответьте на поставленные вопросы.

Время выполнения практического задания – 90 мин.

2. Представление портфолио. Время на защиту портфолио и практического задания – 10 мин.

3. Вы можете воспользоваться:

1. Ершов П.С. **Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.**

4. Комплектом справочных таблиц.

Практическая часть. Выполнение практических заданий Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 90 минут.

Вариант 1

а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на февраль месяц 2021г. по следующим данным согласно ТК ЛНР (Бланк 7):

- 1 Работник отработал в ночное время 3 дня;
- 2 Работа в праздничные дни 1 день;
- 3 Был в командировке 2 дня;
- 4 Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по не уважительной причине;
- 5 Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день;
- 6 Все остальные дни считать как работа в дневное время;

б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Вариант 2

а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на март месяц 2021 г. по следующим данным согласно ТК ЛНР (Бланк 7):

- 1 Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день;
- 2 Работа в праздничные дни – 5 дней;
- 3 Работа в ночное время – 3 дня;
- 4 Неполный рабочий день по инициативе работодателя (сокращение рабочего дня на 50%);
- 5 Служебная командировка – 1 день;
- 6 Все остальные дни считать как работа в дневное время;

б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Вариант 3

а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на апрель месяц 2021 г. по следующим данным согласно ТК ЛНР (Бланк 7):

- 1 Работа посменная, 2 дня через 2 дня;
- 2 Количество рабочих часов в день – 10 ч;
- 3 Работа в праздничные дни – 1 день;
- 4 Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по не уважительной причине;
- 5 Все остальные дни считать как работа в дневное время;

б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Вариант 4

а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на май месяц 2021 г. по следующим данным согласно ТК ЛНР (Бланк 7):

- 1 Работник отработал в ночное время 3 дня;
- 2 Работа в праздничные дни 1 день;
- 3 Был в командировке 2 дня;

4 Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине;

5 Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день;

6 Все остальные дни считать как работа в дневное время;

б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Вариант 5

а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на май месяц 2021 г. по следующим данным согласно ТК ЛНР (Бланк 7):

1 Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день;

2 Работа в праздничные дни – 5 дней;

3 Работа в ночное время – 3 дня;

4 Неполный рабочий день по инициативе работодателя (сокращение рабочего дня на 50%);

5 Служебная командировка – 1 день;

6 Все остальные дни считать как работа в дневное время;

б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Вариант 6

а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на июнь месяц 2021 г. по следующим данным согласно ТК ЛНР (Бланк 7):

1 Работа посменная, 2 дня через 2 дня;

2 Количество рабочих часов в день – 10 ч;

3 Работа в праздничные дни – 1 день;

4 Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине;

5 Все остальные дни считать как работа в дневное время;

б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Вариант 7

а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на июль месяц 2021 г. по следующим данным согласно ТК ЛНР (Бланк 7):

1 Работник отработал в ночное время 3 дня;

2 Работа в праздничные дни 1 день;

3 Был в командировке 2 дня;

4 Отсутствие на рабочем месте в течение 2 дней по неуважительной причине;

5 Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день;

6 Все остальные дни считать как работа в дневное время;

б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Вариант 8

а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на август месяц 2021 г. по следующим данным согласно ТК ЛНР (Бланк 7):

1 Работник отработал в ночное время 2 дня;

2 Работа в праздничные дни 2 дня;

3 Был в командировке 5 дней;

4 Отсутствие на рабочем месте в течение 1 дня по неуважительной причине;

5 Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день;

- 6 Все остальные дни считать как работа в дневное время;
б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Вариант 9

а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на ноябрь месяц 2021 г. по следующим данным согласно ТК ЛНР (Бланк 7):

- 1 Работник отработал в ночное время 4 дня;
 - 2 Работа в праздничные дни 1 день;
 - 3 Был в командировке 3 дней;
 - 4 Отсутствие на рабочем месте в течение 1 дня по неуважительной причине;
 - 5 Шестидневная рабочая неделя, 8 часовой рабочий день;
 - 6 Все остальные дни считать как работа в дневное время;
- б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Вариант 10

а) Оформите таблицу учёта рабочего времени на декабрь месяц 2021 г. по следующим данным согласно ТК ЛНР (Бланк 7):

- 1 Пятидневная рабочая неделя, 6-ти часовой рабочий день;
 - 2 Работа в выходные дни – 3 дня;
 - 3 Работа в ночное время – 2 дня;
 - 4 Неполный рабочий день по инициативе работодателя. (Сокращение рабочего дня на 50%);
 - 5 Служебная командировка – 6 дней;
 - 6 Все остальные дни считать как работа в дневное время;
- б) Рассчитайте заработную плату работнику (Бланк 8).

Бланк 7

ТАБЕЛЬ УЧЕТА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ

Фамилия, инициалы, должность (специальность, профессия)	Табельный номер	Отметки о явках и неявках на работу по числам месяца																		Отработано за месяц (дней/часов)	Неявки по причинам			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	X	код	дни (часы)		код	дни (часы)		
		16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							

Ответственное лицо _____

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Руководитель структурного подразделения _____ «__» _____ г.

(подпись)

(расшифровка подписи)

Руководитель кадровой службы _____ «__» _____ г.

Бланк 8

Организация _____

Структурное
подразделение _____

В кассу для оплаты в срок с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Сумма _____ руб. _____ коп.

(прописью)

(цифрами)

Руководитель организации _____
(должность) (личная подпись) (расшифровка подписи)

Главный бухгалтер _____
(должность) (личная подпись) (расшифровка подписи)

«__» _____ г.

РАСЧЕТНО-ПЛАТЕЖНАЯ ВЕДОМОСТЬ

Номер документа	Дата составления	Отчетный период	
		с	по

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность	Оклад по штатному расписанию, руб.	Фактически отработано дней (часов)	Оклад за отработанное время, руб.	Премия, руб.	Удержано руб.	К выплате, руб.	Подпись о получении

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого:

- 10 вариантов практических заданий

Время выполнения практического задания – 90 мин.

Время на защиту портфолио и практического задания – 10 минут.

Оборудование: сборники рецептов, технологические карты и справочные таблицы.

Литература для студентов:

Основные электронные издания

Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО. – 3-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-429037#page/1>

Дополнительные источники

Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 407 с. — (Профессиональное образование). / Образовательная платформа Юрайт: <https://urait.ru/bcode/497021>

Ершов П.С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Заполните таблицу по результатам экзамена по профессиональному модулю.

Освоенные ПК	Показатели оценки результата	Выполнил «+»	Не выполнил «-»
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	<input type="checkbox"/> рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, <input type="checkbox"/> принципы и формы организации производственного процесса; <input type="checkbox"/> -методики расчета выхода готовой продукции; <input type="checkbox"/> структура издержек производства и пути снижения затрат; <input type="checkbox"/> методики расчета экономических показателей,		
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	– планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; - оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; - рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; <input type="checkbox"/> принципы планирования работ исполнителям;		

<p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; - организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; - обеспечивать безопасные условия труда на производстве, <input type="checkbox"/> основные приемы организации работ исполнителей; <input type="checkbox"/> способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, <input type="checkbox"/> принципы планирования работы трудового коллектива; <input type="checkbox"/> основные приемы организации работы трудового коллектива; <input type="checkbox"/> правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, 		
<p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; <input type="checkbox"/> принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, - способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, 		
<p>ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> оформлять учётно-отчетную документацию; <input type="checkbox"/> проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; <input type="checkbox"/> - проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; <input type="checkbox"/> - вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; <input type="checkbox"/> вести учет рабочего времени; <input type="checkbox"/> учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; <input type="checkbox"/> основы производственного учета; <input type="checkbox"/> материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; <input type="checkbox"/> нормы времени. 		
Оценка портфолио			
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; 		

<p>применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. 		
<p>ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска. - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной 		

	деятельности в том числе с использованием цифровых средств.		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности. 		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. - особенности социального и культурного контекста - правила оформления документов и построения устных сообщений 		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. - особенности социального и культурного контекста - правила оформления документов и построения устных сообщений 		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты	<ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей специальности. - значимость профессиональной деятельности по специальности. 		

антикоррупционного поведения			
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- соблюдать нормы экологической безопасности		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы. - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.		

**Комплект контрольно-оценочных средств
по ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 «ПЕКАРЬ»**

для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного
сырья

Саров
2024

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОС	732
СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ).....	740
ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	751

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 «ПЕКАРЬ»

1. Общие положения

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у студентов всех профессиональных компетенций (ПК), входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции (ОК) формируются в процессе освоения ППСЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Сформированность компетенций (в т.ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Экзамен квалификационный включает:

- Представление портфолио;
- Выполнение тестовых заданий;
- Выполнение практического задания.

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Форма экзамена - комбинированная.

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.05.01.	Дифференцированный зачет	Тестирование, решение ситуационных задач, выполнение лабораторно-практических и контрольных работ, защита презентаций.
УП.02	Дифференцированный зачет	Выполнение практических заданий, индивидуального задания, отчет по практике (дневник практики)
ПМ. 02	Экзамен квалификационный	Составление портфолио, тестирование, решение практических заданий.

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном).

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 5.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность состоявшихся тестовых заготовок	<ul style="list-style-type: none"> - взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы - вручную надрезать тестовые заготовки: - способы раскладки тестовых заготовок на подовые печи, листы; - методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
ПК 5.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - следить за режимом ошпарки бараночных изделий:
ПК 5.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто - кондитерских изделий; - осуществлять смазку форм и листов: - укладывать листы в расстойные и пекарные камеры, - закатывать вагонетки в расстойные шкафы, - наблюдать за режимом расстойки и выпечки;
ПК 5.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдать за режимом сушки сухарных изделий:
ПК 5.5. Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто-кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - отбраковывать дефектные изделия; - укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер; - отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки; - основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий: - продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности - способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; - способы укладки готовых изделий на лотки,

	вагонетки, транспортер
<p>ПК 5.6. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)</p>	<p>-безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать выход готовой продукции - факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи; -классификацию печей, назначение и характеристику. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания; -оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда. - требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

<p>ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска. -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
<p>ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности.
<p>ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. -особенности социального и культурного контекста -правила оформления документов и построения устных сообщений
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. -особенности социального и культурного контекста -правила оформления документов и построения устных сообщений
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей специальности. - значимость профессиональной деятельности по специальности.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- соблюдать нормы экологической безопасности
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы. - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио – смешанный

Общие и профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстойившихся тестовых заготовок
ПК 5.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 5.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий.
ПК 5.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 5.5.	Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.
ПК 5.6.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Состав портфолио:

1. Комплект лекций
2. Комплект лабораторно-практических работ
3. Дневник по учебной практике по профессиональному модулю.
4. Технологические карты с фотографиями блюд, приготовленных студентом на лабораторно-практических работах.
5. Дипломы, свидетельства, грамоты, благодарственные письма за участия в конкурсах, научных чтениях, олимпиадах по специальности (при наличии).
6. Приложение электронных образовательных ресурсов по темам профессионального модуля и результатам участия в мастер-классах и конкурсах (мультимедийные презентации, фото, видеофильмы).
7. Приложение сообщений, докладов и рефератов по темам, рекомендуемым для самостоятельного изучения.
8. Сертификаты, свидетельства, удостоверения курсов повышения квалификации, семинаров или представление на студента с имеющегося места работы (информация о заслугах, достижениях и профессиональной компетенции).

3. Требования к дифференцированному зачету по учебной практике

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании данных дневника и отчета по практике, а также характеристики профессиональной деятельности студента на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики,

их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

4. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстойшихся тестовых заготовок
ПК 5.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 5.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий.
ПК 5.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 5.5.	Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.
ПК 5.6.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № _____

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

1. Ознакомьтесь с практическим заданием и ответьте на поставленные вопросы. Время выполнения практического задания – 90 мин.
2. Представление портфолио. Время на защиту портфолио и практического задания – 10 мин.
3. Вы можете воспользоваться:
 1. Ершов П.С. **Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.**
4. Комплектом справочных таблиц.

Практическая часть. Выполнение практических заданий Решение ситуационных задач

Практическая работа № 1

Тема: Приготовление дрожжевого безопасного теста.

Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним техническим требованиям.

Просеять муку;

Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;

Подогреть молоко или воду до 35-40°С;

В оставшейся жидкости растворить соль, сахар и процедить;

Жир зачистить (при необходимости), растопить до густоты сметаны и процедить;

Дрожжи прессованные за 30 мин до замеса теста развести в теплой жидкости, взятой из нормы, с добавлением 1 чайной ложки сахара на 50 г дрожжей, процедить;

Дрожжи сухие перед использованием смешать с мукой и развести теплой водой.

Приготовление дрожжевого безопасного теста.

В миску или дежу влить подогретую жидкость по рецептуре (молоко или воду);

Добавить процеженные теплые растворы дрожжей, сахара, соли;

Внести подготовленные яйца;

Всыпать небольшими порциями подготовленную муку (оставляя часть на подпыл);

Замесить тесто в течение 10 мин.;

За 2-3 мин до окончания замеса добавить подготовленный жир;

Определить окончание замеса теста по его однородности, пластичности; тесто легко отстает от рук и стенок посуды;

Замешанное тесто слегка посыпать мукой;

Посуду накрыть чистой тканью или крышкой;

Поставить тесто в теплое место (30°С) на 2,5- 3,5 ч для брожения.

Указание: начальная температура полуфабриката должна быть 28-30°С;

Через 1,5 - 2 ч, когда тесто увеличится в объеме в 1,5 -2 раза, произвести обминку в течение 1-2 мин;

Через 1-1,5 произвести вторую обминку;

Определить готовность теста по внешним признакам:

- увеличение в объеме в 2,5 раза;

- наличие выпуклой поверхности;

- приятный спиртовой запах теста;

- ямка после надавливания пальцем медленно восстанавливается.

Указание: при ускоренном способе приготовления теста дозу дрожжей увеличить до 5 % к массе муки, использовать интенсивный замес теста, добавлять молочную сыворотку в количестве 15-20 % к массе муки, повышать температуру теста до 33-35°С. Приготовление теста этим способом предусматривает его брожение в течение 20-50 мин (от замеса до разделки) без обминки.

Рецептура

Тесто дрожжевое.

Расчет продуктов на 1 полуфабрикат дан в граммах (брутто).

Мука пшеничная.....193

Сахар- песок.....9

Мargarин столовый.....10

Меланж.....20

Дрожжи.....6

Соль.....2,5

Вода.....78

Выход.....300

Дефекты дрожжевого теста

Недостатки	Причины	Способы исправления
Тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно интенсивно	Тесто охладилось ниже 10°C Тесто перегрето и имеет температуру выше 55°C. Недоброкачественные дрожжи.	Поставить тесто для подогрева в теплое место. Охладить тесто до 30°C и добавить свежих дрожжей. Добавить дрожжи хорошего качества.
Тесто кислое	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее 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.

Составление и оформление отчета

Практическая работа № 2

Тема: Приготовление дрожжевого опарного теста.

Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;

Подогреть молоко или воду до 35-40°C;

В оставшейся жидкости растворить соль, сахар и процедить;

Жир зачистить (при необходимости), растопить до густоты сметаны и процедить;

Дрожжи прессованные за 30 мин до замеса теста развести в теплой жидкости, взятой из нормы, с добавлением 1 чайной ложки сахара на 50 г дрожжей, процедить;

Дрожжи сухие перед использованием смешать с мукой и развести теплой водой.

Приготовление дрожжевого опарного теста

Приготовление опары:

Приготовить теплые (35-40°C) процеженные растворы дрожжей, сахара (4% от массы муки) на основе воды или молока (60-70 % от общего количества);

Всыпать просеянную муку (35-60% от нормы);

Перемешать до получения однородной массы (до консистенции густой сметаны);

Поверхность посыпать тонким слоем муки;

Накрыть крышкой или полотенцем;

Поставить на 2-3 ч для брожения в теплое место (35-40°C)

Указание 1: температура опары должна быть на 1-2°C ниже, чем теста;

Готовность опары определяют по следующим признакам:

- увеличение в объеме в 2-2,5 раза;
- уменьшение количества лопающихся пузырьков на поверхности;
- отсутствие выпуклой поверхности (опара немного опадает).

Указание 2: для сокращения технологического цикла брожения опары можно ускорить следующими способами:

Уменьшить дозировку муки в опару до 35%. Повысить влажность опары до 53-55%, начальную температуру – до 32-33°C.

Замешивать опару более интенсивно (время брожения -1,5ч.)

Добавить в опару часть сахара (10-20%), повысить начальную температуру до 32°C (время брожения 1,5-2ч)

Замес опарного теста:

В готовую опару ввести теплые (35-40°C) процеженные растворы соли и оставшегося сахара (приготовленные на основе оставшейся жидкости);

Добавить подготовленные яйца;

Перемешать;

Всыпать небольшими порциями оставшуюся просеянную муку;

Замесить тесто в течение 15 мин.;

За 2-3 мин до окончания замеса добавить растительный жир;

Определить окончание замеса теста по его однородности, отсутствию комков; тесто легко отстает от рук и стенок посуды;

Замешанное тесто слегка посыпают мукой;

Посуду накрыть чистой тканью или крышкой;

Поставить тесто в теплое место (30°C) на 2-2,5 ч для брожения.

Указание: начальная температура полуфабриката должна быть 29-32°C;

Через 50-60 мин, когда тесто увеличится в объеме в 1,5 – 2 раза, провести первую обминку в течение 1-2 мин;

Через 1-1,5ч. Провести вторую обминку;

Определить готовность теста по внешним признакам:

- увеличение в объеме в 2,5 раза;

- наличие выпуклой поверхности;

- приятный спиртовой запах теста;

- ямка после надавливания пальцем медленно восстанавливается.

Рецептура

Мука675,4

Дрожжи пресс.....17,0

Вода230,0

Сахар – песок.....122,0

Маргарин148,6

Меланж20,0

Соль6,0

Выход1200

Дефекты дрожжевого теста

Недостатки

Причины

Способы исправления

Тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно интенсивно

Тесто охладилось ниже 10°C
Тесто перегрето и имеет температуру выше 55°C.
Недоброкачественные дрожжи.

Поставить тесто для подогрева в теплое место. Охладить тесто до 30°C и добавить свежих дрожжей. Добавить дрожжи хорошего качества.

Тесто кислое

Тесто перебродило

Замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее 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.

Составление и оформление отчета

Практическая работа № 3

Просеять муку;
 Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;
 Жир зачистить (при необходимости), растопить до густоты сметаны и процедить;
 Приготовление сдобного пресного теста.
 размягчить маргарин или сливочное масло по пластичности;
 приготовить раствор лимонной кислоты и сахара в воде с яйцами, процедить раствор через сито;
 раствор ввести в маргарин;
 добавить муку предварительно смешанную с содой или разрыхлителем;
 замесить тесто в течении 1 мин.
 положить в холодильник на 1 час.

Рецептура сдобного пресного теста

Наименование сырья	Сладкое тесто		Несладкое тесто	
	г	шт.	г	шт.
Мука пшеничная	1000	1000	1000	1000
Сахар-песок или сахарная пудра	250	200	70	30
Масло или маргарин	250	100	250	100
Яйца или меланж	75	50	75	50
Вода или сметана	150	300	150	300
Сода пищевая	1	2	1	2
Кислота лимонная	1	2	1	2

Составить технологическую схему приготовления сдобного пресного теста

Составление и оформление отчета

Практическая работа № 4

Просеять муку;
 Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;
 Жир зачистить (при необходимости), растопить до густоты сметаны и процедить;
 Приготовление заварного теста.
 В емкость влить воду;
 Добавить масло (маргарин), соль;
 Довести до кипения;
 Высыпать постепенно муку, помешивая лопаткой;
 Прогреть 5-10 мин, продолжая помешивать;
 Перемешать крючкообразным взбивателем для охлаждения массы до температуры 65-70°С;

Взбить яйца, продолжая перемешивание;
Поместить заварное тесто в кондитерский мешок.

Требования к качеству

Заварное тесто

Внешний вид – однородная вязкая масса.

Цвет – желтый.

Вкус – солоноватый.

Запах – свойственный заварному тесту.

Рецептура заварного теста

Мука490,0

Масло сливочное (маргарин).....245,0

Яйца794,0

Соль6,0

Вода440,0

Выход.....1000

Указание

Если тесто жидкое – необходимо приготовить новую заварку и добавить в тесто.

Если тесто густое – добавить яйца.

Составить технологическую схему приготовления сдобного пресного теста

Составление и оформление отчета

Практическая работа № 5

Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с рецептурой.

Просеять муку;

Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;

Жир зачистить (при необходимости), размягчить до густоты сметаны;

Приготовление сдобного пресного теста.

размягчить маргарин или сливочное масло до пластичности;

приготовить раствор лимонной кислоты и сахара в воде с яйцами, процедить раствор через сито;

раствор ввести в маргарин;

добавить муку предварительно смешанную с содой или разрыхлителем;

замесить тесто в течении 1 мин.

положить в холодильник на 1 час.

Произвести слоеобразование:

готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 20 мм, уложить охлажденное масло, завернуть тесто конвертом, раскатать в пласт толщиной 10 мм, сложить в 4 слоя, вновь раскатать, поставить в холодильник на 35-40 мин. (повторить операцию 4 раза)

Рецептура слоеного пресного теста

Наименование сырья	Масса в гр
Мука пшеничная	670
Масло сливочное или маргарин	447
Яйца или меланж	34
Вода	237
Кислота лимонная	5
Выход	1000

Указание

Небольшие порции теста замешивать следует вручную.

Готовить слоеное пресное тесто нужно в помещении с температурой 20°C.

Мука – 7% идет на подпыление; 10% - для подготовки масла.

Составить технологическую схему приготовления слоеного пресного теста.

Составление и оформление отчета

Практическая работа № 6

Просеять муку;

Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;

Подогреть молоко или воду до 35-40°C;

В оставшейся жидкости растворить соль, сахар и процедить;

Жир зачистить (при необходимости), растопить до густоты сметаны и процедить;

Дрожжи прессованные за 30 мин до замеса теста развести в теплой жидкости, взятой из нормы, с добавлением 1 чайной ложки сахара на 50 г дрожжей, процедить;

Дрожжи сухие перед использованием смешать с мукой и развести теплой водой.

Приготовление дрожжевого опарного теста

Приготовление опары:

Приготовить теплые (35-40°C) процеженные растворы дрожжей, сахара (4% от массы муки) на основе воды или молока (60-70 % от общего количества);

Всыпать просеянную муку (35-60% от нормы);

Перемешать до получения однородной массы (до консистенции густой сметаны);

Поверхность посыпать тонким слоем муки;

Накрыть крышкой или полотенцем;

Поставить на 2-3 ч для брожения в теплое место (35-40°C)

Указание 1: температура опары должна быть на 1-2°C ниже, чем теста;

Готовность опары определяют по следующим признакам:

- увеличение в объеме в 2-2,5 раза;
- уменьшение количества лопающихся пузырьков на поверхности;
- отсутствие выпуклой поверхности (опара немного опадает).

Указание 2: для сокращения технологического цикла брожения опары можно ускорить следующими способами:

Уменьшить дозировку муки в опару до 35%. Повысить влажность опары до 53-55%, начальную температуру – до 32-33°C.

Замешивать опару более интенсивно (время брожения -1,5ч.)

Добавить в опару часть сахара (10-20%), повысить начальную температуру до 32°C (время брожения 1,5-2ч)

Замес опарного теста:

В готовую опару ввести теплые (35-40°C) процеженные растворы соли и оставшегося сахара (приготовленные на основе оставшейся жидкости);

Добавить подготовленные яйца;

Перемешать;

Всыпать небольшими порциями оставшуюся просеянную муку;

Замесить тесто в течение 15 мин.;

За 2-3 мин до окончания замеса добавить растительный жир;

Определить окончание замеса теста по его однородности, отсутствию комков; тесто легко отстает от рук и стенок посуды;

Замешанное тесто слегка посыпают мукой;

Посуду накрыть чистой тканью или крышкой;

Поставить тесто в теплое место (30°C) на 2-2,5 ч для брожения.

Указание: начальная температура полуфабриката должна быть 29-32°C;

Через 50-60 мин, когда тесто увеличится в объеме в 1,5 – 2 раза, провести первую обминку в течение 1-2 мин;

Через 1-1,5ч. Провести вторую обминку;

Определить готовность теста по внешним признакам:

- увеличение в объеме в 2,5 раза;
- наличие выпуклой поверхности;
- приятный спиртовой запах теста;
- ямка после надавливания пальцем медленно восстанавливается.

Слоение дрожжевого теста:

Масло или маргарин размягчить до пластичного состояния без комков, охладить до 20-22°С;

Готовое дрожжевое тесто охладить до 20-22°С;

Раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1-2 см;

2/3 пласта покрыть размягченным маслом или маргарином;

Завернуть несмазанную часть пласта теста, накрыв ею половину смазанной поверхности;

Оставшуюся смазанную часть пласта теста завернуть наверх (получилась два слоя масла и три слоя теста);

Края пласта тщательно защипнуть;

Повернуть пласт на 90°; посыпать мукой;

Раскатать до толщины 1 см;

Смести муку и сложить пласт вчетверо (получилось восемь слоев);

Охладить до 20-22°С (при температуре раскатки выше 22°С);

Снова раскатать и сложить вдвое, втрое или четверо (получится пласт с 16, 24 или 32 слоями масла);

Охладить до 20-22°С (при температуре раскатки выше 22°С);

Указание: при закатке 200-300 г масла тесто, приготовленное из 320-550г муки, должно иметь не менее 32 слоев масла, иначе оно при выпечке вытечет; при закатке 100-200 г масла следует делать 8-16 слоев, то есть складывать пласт теста при раскатывании не вчетверо, а втрое, иначе слои не будут заметны.

Недостатки слоеного теста

Причины возникновения

Мало заметна слоистость теста

В тесте много слоев
При раскатывании тесто было теплое
Излишняя расстойка теста

Рецептура

Наименование сырья	Масса
Мука	3950
Сахар-песок	790
Меланж	344
Маргарин	980
Соль	50
Вода	1400
Дрожжи	120

**Составить технологическую схему приготовления слоеного дрожжевого теста.
Составление и оформление отчета**

Практическая работа № 7

Тема: Приготовление пряничного теста.

Просеять муку;

Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;

Сахар – просеять.

5. Приготовление пряничного теста (сырцовый способ):

Сахар, сахарный сироп, воду, мед, патоку или инвертный сироп, яйца перемешать в течение 6-10 мин;

Добавить мелко растертые пряности, соду, растворенный в воде аммоний, размягченный маргарин;

Добавить муку и в течение 4-12 мин замесить тесто.

6. Приготовление пряничного теста (заварным способом):

В котел налить воду, добавить сахар, патоку и нагревать до 70-75°C до полного растворения сахара;

Перелить в тестомесильную машину, процедив через сито;

Охладить до температуры 68°C;

Добавить муку и быстро перемешать;

Замешивать 10-12 мин;

Полученное тесто выложить на противень, смазанный маслом и охладить до 25-27°C;

Добавить все остальные продукты по рецептуре;

Вымешивать 30-40 мин до однородной консистенции.

Рецептура пряничного теста (сырцовый способ)

Мука563

Сахар – песок.....262

Патока57

Меланж (яйца).....26

Аммоний углекислый.....4

Сода пищевая.....1,6

Гвоздика.....7,3

Вода150

Выход1000

Рецептура пряничного теста (заварной способ)

Мука.....500

Сахар –песок.....140

Мед.....233

Маргарин.....56

Масло растительное.....3

Меланж.....14

Аммоний углекислый....4

Сода пищевая.....1,4

Корица.....2,8

Вода55

Выход1000

Составить технологическую схему приготовления пряничного теста.

Составить и оформить отчет

Практическая работа № 8

Тема: Приготовление воздушного теста.

Порядок выполнения работы

1. Инструктаж по ОТ, ТБ, санитарии.

Перед началом работы обучающиеся знакомятся с правилами безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием, с колющимися и режущимися предметами; с правилами санитарии и гигиены при работе в кондитерском цехе.

2. Организация рабочего места и подбор производственного инвентаря, инструментов, посуды.

Рабочее место организуется четко в соответствии с выполняемой производственной операцией и видомготавливаемого изделия. При необходимости на рабочий стол устанавливают весы на расстоянии вытянутой руки.

3. Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним техническим требованиям.

Все используемое сырье должно отвечать требованиям качества, установленным государственными стандартами и условиями, и соответствовать технологическим требованиям к изготавливаемым изделиям. Запрещается использовать недоброкачественные продукты и дополнительные ингредиенты.

4. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов к производству в соответствии с рецептурой.

Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;

Сахар просеять.

5. Приготовление воздушного теста

Белки охладить;

Яичные белки взбить до увеличения объема в 5-6 раз и до образования устойчивой пены;

Не прекращая взбивания, постепенно всыпать сахарный песок, ванильную пудру;

Взбивать 1-2 мин.

Рецептура воздушного теста:

Сахар916,4

Яйца (белки).....360,5

Ванильная пудра...7,2

Выход1000

Составление и оформление отчета

Практическая работа № 9

Тема: Приготовление бисквитного теста.

Просеять муку;

Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;

5. Приготовление бисквитного полуфабриката основного:

Соединить яйцо с сахаром;

Помешивая, подогреть на водяной бане до температуры 45°C;

Взбить до увеличения в объеме в 2,5-3 раза до появления устойчивого рисунка на поверхности;

Муку соединить с крахмалом;

Добавить во взбитую массу;

Добавить ромовую эссенцию;

Вылить тесто в капсулы.

6. Приготовление бисквита производного:

Бисквит с наполнителем (какао- порошок) готовят, как бисквит основной, но муку предварительно смешивают с какао – порошком.

Бисквит с орехами готовят, как бисквит основной, но муку предварительно смешивают с поджаренными, измельченными орехами.

Бисквит с маслом готовят, как бисквит основной, но масло, подогретое до 30°C, добавляют во взбитую массу до или после муки с крахмалом.

«Буше»

Яичные желтки соединить с сахаром;

Взбить до увеличения объема в 2,5-3 раза;

Одновременно взбить яичные белки до увеличения объема в 5-6 раз (до устойчивой пены);

Добавить лимонную кислоту;

К взбитым желткам добавить ¼ взбитых белков, ромовую эссенцию;

Слегка перемешать;
 Добавить муку;
 Перемешать;
 Ввести остальные взбитые белки;
 Перемешать;
 Тесто выложить в кондитерский мешок.
 Бисквит «Прага»:
 Желтки растереть с 75% сахара по рецептуре;
 Взбить до устойчивого рисунка;
 В это же время взбить белки до увеличения объема в 5-6 раз;
 В конце взбивания добавить остальной сахар;
 Соединить белки и желтки;
 Добавить сливочное масло, подогретое до 30°С;
 Смешать с мукой и какао – порошком;
 Выложить тесто в круглую форму.

Рецептура

Бисквит основной

Мука.....281,0
 Крахмал.....69,4
 Сахар347,0
 Меланж.....578,5
 Ромовая эссенция....3,5
 Выход1000

Бисквит «Буше»

Мука.....389,4
 Сахар.....341,9
 Яичный желток.....341,9
 Яичный белок.....512,8
 Эссенция2,3
 Кислота лимонная...1,5
 Выход1000

Бисквит со сливочным маслом

Мука265,0
 Крахмал.....65,4
 Сахар327
 Меланж545,3
 Масло сливочное.....54,5
 Эссенция3,3
 Выход1000

Бисквит «Прага»

Мука.....237,6
 Сахар.....309,8
 Яйца.....686,6
 Масло сливочное.....78,4
 Какао – порошок.....48,0
 Выход1000

Задание на дом

Составление и оформление отчета.

Практическая работа № 10

Тема: Приготовление песочного теста.

Просеять муку;

Обработать яйца в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, затем, разбивая их по 5 шт. и проверив содержимое по запаху и внешнему виду, отделить белки от желтков, процедить;

Сахар – просеять.

5. Приготовление песочного теста:

Масло (маргарин) взбить с сахаром до пышной массы;

Добавить яйца, в которых растворены аммоний, сода, соль, ромовая эссенция;

Добавить 93% муки (7% на подпыл);

Вымесить тесто в течении 1-2 мин до однородной консистенции.

Рецептура песочного теста:

Мука.....557

Масло сливочное309

Сахар.....206

Яйца (белки).....72

Аммоний углекислый.....0,5

Сода пищевая0,5

Соль2

Эссенция2

Выход1000

Недостатки полуфабриката

Причины возникновения

Песочный полуфабрикат
нерассыпчатый, плотный,
жесткий

Тесто непластичное

Мука с большим содержанием клейковины; длительное замешивание; повышенное содержание жидкости; уменьшено содержание жира; вместо яиц добавлены одни яичные белки; много сахара – песка и мало жира.

Температура теста выше 20°С; тесто замешено с растопленным маслом

Составить технологическую схему приготовления песочного теста

Составление и оформление отчета.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого:

- 10 вариантов практических заданий

Время выполнения практического задания – 90 мин.

Время на защиту портфолио и практического задания – 10 минут.

Оборудование: сборники рецептур, технологические карты и справочные таблицы.

Литература для студентов:

3.2.1. Основные электронные источники:

Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>

3.2.2. Дополнительные источники

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.

Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Заполните таблицу по результатам экзамена по профессиональному модулю.

Освоенные ПК	Показатели оценки результата	Выполнил «+»	Не выполнил или «-»
ПК 5.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность	-взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы - вручную надрезать тестовые заготовки: -способы раскладки тестовых заготовок на подовые печи, листы;		

расстоявшихся тестовых заготовок	-методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;		
ПК 5.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	-следить за режимом ошпарки бараночных изделий:		
ПК 5.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий.	- вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто -кондитерских изделий; - - осуществлять смазку форм и листов: - укладывать листы в расстойные и пекарные камеры, -закатывать вагонетки в расстойные шкафы, - наблюдать за режимом расстойки и выпечки;		
ПК 5.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	-наблюдать за режимом сушки сухарных изделий:		
ПК 5.5. Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто-кондитерских изделий.	- рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - отбраковывать дефектные изделия; - укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер; - отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки; -основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; -параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий: -продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности -способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; -способы укладки готовых изделий на		

	лотки, вагонетки, транспортер		
ПК 5.6. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)	<p>-безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь</p> <p>- рассчитывать выход готовой продукции</p> <p>- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи;</p> <p>-классификацию печей, назначение и характеристику. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания;</p> <p>-оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда.</p> <p>- требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.</p>		
Оценка портфолио			
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>- определять этапы решения задачи;</p> <p>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>- составлять план действия;</p> <p>- определить необходимые ресурсы;</p> <p>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>- реализовать составленный план;</p> <p>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в</p>		

	<p>профессиональном и/или социальном контексте;</p> <ul style="list-style-type: none"> - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. 		
<p>ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска. -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств. 		
<p>ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности. 		
<p>ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. -особенности социального и культурного контекста 		

	-правила оформления документов и построения устных сообщений		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. -особенности социального и культурного контекста -правила оформления документов и построения устных сообщений		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- описывать значимость своей специальности. - значимость профессиональной деятельности по специальности.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- соблюдать нормы экологической безопасности		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.		

необходимого уровня физической подготовленности;			
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы. - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. 		

**Комплект контрольно-оценочных средств
по ПМ.06 «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер».**

для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Саров
2024

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОС	759
СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ).....	766
ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	771

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.06 «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер».

1. Общие положения

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у студентов всех профессиональных компетенций (ПК), входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции (ОК) формируются в процессе освоения ППССЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Сформированность компетенций (в т.ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Экзамен квалификационный включает:

- Представление портфолио;
- Выполнение тестовых заданий;
- Выполнение практического задания.

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Форма экзамена - комбинированная.

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.06.01.	Дифференцированный зачет	Тестирование, решение ситуационных задач, выполнение лабораторно-практических и контрольных работ, защита презентаций.
УП.06	Дифференцированный зачет	Выполнение практических заданий, индивидуального задания, отчет по практике (дневник практики)
ПМ. 06	Экзамен квалификационный	Составление портфолио, тестирование, решение практических заданий.

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном).

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
<p>ПК 6.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - осуществлять смазку форм и листов: - взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы - вручную надрезать тестовые заготовки - технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - способы раскладки тестовых заготовок на подовые печи, листы; - методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; - основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
<p>ПК 6.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - рассчитывать выход готовой продукции - продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности - способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; - способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер
<p>ПК 6.3. Организовывать и проводить приготовление мелкочтучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - укладывать листы в расстойные и пекарные камеры, - закатывать вагонетки в расстойные шкафы, - наблюдать за режимом расстойки и выпечки; - следить за режимом ошпарки бараночных изделий; - наблюдать за режимом сушки сухарных изделий; - отбраковывать дефектные изделия; - факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи; - классификацию печей, назначение и характеристику. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания;

<p>ПК 6.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер; - отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки; -оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда. - требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
<p>ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска. -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации;

	-порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. -особенности социального и культурного контекста -правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. -особенности социального и культурного контекста -правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей специальности. - значимость профессиональной деятельности по специальности.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- соблюдать нормы экологической безопасности
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.

и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы. - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио – смешанный

Общие и профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 6.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 6.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 6.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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;

Состав портфолио:

1. Комплект лекций
2. Комплект лабораторно-практических работ
3. Дневник по учебной практике по профессиональному модулю.
4. Технологические карты с фотографиями блюд, приготовленных студентом на лабораторно-практических работах.
5. Дипломы, свидетельства, грамоты, благодарственные письма за участия в конкурсах, научных чтениях, олимпиадах по специальности (при наличии).
6. Приложение электронных образовательных ресурсов по темам профессионального модуля и результатам участия в мастер-классах и конкурсах (мультимедийные презентации, фото, видеофильмы).
7. Приложение сообщений, докладов и рефератов по темам, рекомендуемым для самостоятельного изучения.
8. Сертификаты, свидетельства, удостоверения курсов повышения квалификации, семинаров или представление на студента с имеющегося места работы (информация о заслугах, достижениях и профессиональной компетенции).

3. Требования к дифференцированному зачету по учебной практике

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании данных дневника и отчета по практике, а также характеристики профессиональной деятельности студента на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

4. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 6.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 6.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 6.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № _____

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

1. Ознакомьтесь с практическим заданием и ответьте на поставленные вопросы. Время выполнения практического задания – 90 мин.
2. Представление портфолио. Время на защиту портфолио и практического задания – 10 мин.
3. Вы можете воспользоваться:
 1. Апет, Т.К. Справочник технолога кондитерского производства. В 2т. Технологии рецептуры / З.Н. Пашук.– СПб.: ГИОРД, 2022.-560с.: ил.6. Комплект справочных таблиц.

Выполнение практических заданий в кулинарном и кондитерском цехе

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Выполните задание в кулинарном и кондитерском цехе.

Время выполнения задания – 90 минут.

Задание № 1

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления десерта **«Панакота»**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 2

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **желе**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 3

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **суфле**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 4

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **шарлотки из яблок**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 5

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **яблочного штруделя**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 6

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **щербета**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 7

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **парфе**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 8

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **молочного киселя**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 9

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления компота из смеси фруктов;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;

11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 10

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **кофе по-венски**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 11

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **чизкейка**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 12

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **кекса шоколадного**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 13

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **киселя из ягод**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 14

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **кофе по-восточному**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;

8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 15

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **самбуки**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 16

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **яблок жаренных в тесте**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 17

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **тирамису**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 18

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **фламбированных фруктов**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 19

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **бланманже**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 20

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **меринга**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 21

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **многослойного желе**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

Задание № 22

Последовательность выполнения задания:

6. - дайте характеристику сырья используемого для приготовления **Гурьевской каши**;
7. - подберите необходимую посуду, инвентарь и СММ (средства малой механизации) при необходимости;
8. - опишите технологический процесс приготовления, расскажите об организации рабочего места;
9. - соблюдайте ТБ, правила санитарии и гигиены во время выполнения задания;
10. - рационально распределите время на приготовление блюда;
11. - проведите рефлексию выполнения задания и его результата.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого:

- 22 варианта практических заданий

Время выполнения практического задания – 90 мин.

Время на защиту портфолио и практического задания – 10 минут.

Оборудование: сборники рецептур, технологические карты и справочные таблицы.

Литература для студентов:

3.2.1. Основные печатные источники:

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - ОИЦ «Академия» - 2023

3.2.2. Дополнительные источники

2. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия: Спб, 2023г.

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Заполните таблицу по результатам экзамена по профессиональному модулю.

Освоенные ПК	Показатели оценки результата	Выполнил «+»	Не выполнил или «-»
ПК 6.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - осуществлять смазку форм и листов: - взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы - вручную надрезать тестовые заготовки		

	<p>технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> -способы раскладки тестовых заготовок на подовые печи, листы; -методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; -основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; -параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий: 		
<p>ПК 6.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - рассчитывать выход готовой продукции -продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности -способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; -способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер 		
<p>ПК 6.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - укладывать листы в расстойные и пекарные камеры, -закатывать вагонетки в расстойные шкафы, - наблюдать за режимом расстойки и выпечки; - следить за режимом ошпарки бараночных изделий: -наблюдать за режимом сушки сухарных изделий: - отбраковывать дефектные изделия; - факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи; - классификацию печей, назначение и характеристику. Устройство и принцип 		

	действия. Правила эксплуатации и обслуживания;		
ПК 6.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<ul style="list-style-type: none"> - укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер; - отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки; -оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда. - требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям. 		
Оценка портфолио			
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. 		

<p>ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска. -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации; -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств. 		
<p>ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности. 		
<p>ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. -особенности социального и культурного контекста -правила оформления документов и построения устных сообщений 		
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. 		

с учетом особенностей социального и культурного контекста;	-особенности социального и культурного контекста -правила оформления документов и построения устных сообщений		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- описывать значимость своей специальности. - значимость профессиональной деятельности по специальности.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- соблюдать нормы экологической безопасности		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),		

государственном и иностранном языках	понимать тексты на базовые профессиональные темы. - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.		
--------------------------------------	--	--	--

**Комплект контрольно-оценочных средств
по ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР**

для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Саров
2024

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОС	779
СТРУКТУРА И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ).....	788
ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ	816

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

1. Общие положения

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у студентов всех профессиональных компетенций (ПК), входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции (ОК) формируются в процессе освоения ППССЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Сформированность компетенций (в т.ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Экзамен квалификационный включает:

- Представление портфолио;
- Выполнение тестовых заданий;
- Выполнение практического задания.

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Форма экзамена - комбинированная.

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.07.01.	Дифференцированный зачет	Тестирование, решение ситуационных задач, выполнение лабораторно-практических и контрольных работ, защита презентаций.
УП.07	Дифференцированный зачет	Выполнение практических заданий, индивидуального задания, отчет по практике (дневник практики)
ПМ. 07	Экзамен квалификационный	Составление портфолио, тестирование, решение практических заданий.

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном).

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
<p>ПК 7.1. Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; – обрабатывать различными методами овощи и грибы; – нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; – охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; – характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; – технику обработки овощей, грибов, пряностей; – способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; – температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; – правила проведения бракеража блюд из овощей и грибов; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; – правила хранения овощей и грибов; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;
<p>ПК 7.2. Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; – готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; – проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; – использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; – оценивать качество готовых супов и соусов; – охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп,

	<p>бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы минимизации отходов при подготовке продуктов; – температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; – правила проведения бракеража блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; – правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; – правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; – температурный режим и правила приготовления супов и соусов; – правила проведения бракеража основных супов и соусов; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи основных супов и соусов; – правила хранения и требования к качеству готовых основных супов и соусов; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления основных супов и соусов;
<p>ПК 7.3. Готовить блюда из рыбы и мяса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы – оценивать качество готовых блюд из рыбы; – проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; – оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы; <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; – правила проведения бракеража блюд из рыбы; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из рыбы; – правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; – правила проведения бракеража блюд из мяса и домашней птицы; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из мяса и домашней птицы; – правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
ПК 7.4. Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из	– проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

<p>полуфабрикатов, консервов и концентратов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; – использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; – оценивать качество холодных блюд и закусок; – выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима; <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; – правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; – правила проведения бракеража холодных блюд и закусок; – правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; – требования к качеству холодных блюд и закусок; – способы сервировки и варианты оформления холодных блюд и закусок; – температуру подачи холодных блюд и закусок; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления холодных блюд и закусок;
<p>ПК 7.5. Готовить блины, оладьи и блинчики.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила поведения бракеража хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

	<ul style="list-style-type: none"> - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
<p>ПК 7.6. Порционировать и раздавать блюда массового спроса</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <ul style="list-style-type: none"> - классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; - последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков; - правила проведения бракеража сладких блюд и напитков; - способы сервировки и варианты оформления сладких блюд и напитков; - правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; - температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; - требования к качеству сладких блюд и напитков; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления сладких блюд и напитков;
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

	<ul style="list-style-type: none"> - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска. - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. - особенности социального и культурного контекста - правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы. - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио – смешанный

Общие и профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.
ПК 7.2.	Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.
ПК 7.3.	Готовить блюда из рыбы и мяса.
ПК 7.4.	Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.
ПК 7.5.	Готовить блины, оладьи и блинчики.
ПК 7.6.	Порционировать и раздавать блюда массового спроса
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

Состав портфолио:

1. Комплект лекций
2. Комплект лабораторно-практических работ
3. Дневник по учебной практике по профессиональному модулю.
4. Технологические карты с фотографиями блюд, приготовленных студентом на лабораторно-практических работах.
5. Дипломы, свидетельства, грамоты, благодарственные письма за участия в конкурсах, научных чтениях, олимпиадах по специальности (при наличии).
6. Приложение электронных образовательных ресурсов по темам профессионального модуля и результатам участия в мастер-классах и конкурсах (мультимедийные презентации, фото, видеофильмы).
7. Приложение сообщений, докладов и рефератов по темам, рекомендуемым для самостоятельного изучения.
8. Сертификаты, свидетельства, удостоверения курсов повышения квалификации, семинаров или представление на студента с имеющегося места работы (информация о заслугах, достижениях и профессиональной компетенции).

3. Требования к дифференцированному зачету по учебной практике

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании данных дневника и отчета по практике, а также характеристики профессиональной деятельности студента на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

4. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.
ПК 7.2.	Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.
ПК 7.3.	Готовить блюда из рыбы и мяса.
ПК 7.4.	Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.
ПК 7.5.	Готовить блины, оладьи и блинчики.
ПК 7.6.	Порционировать и раздавать блюда массового спроса
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № _____

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

1. Ознакомьтесь с практическим заданием и ответьте на поставленные вопросы. Время выполнения практического задания – 90 мин.
2. Представление портфолио. Время на защиту портфолио и практического задания – 10 мин.
3. Вы можете воспользоваться:
 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 2021.
 4. Комплектом справочных таблиц.

Практическая часть.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Выполните задание.

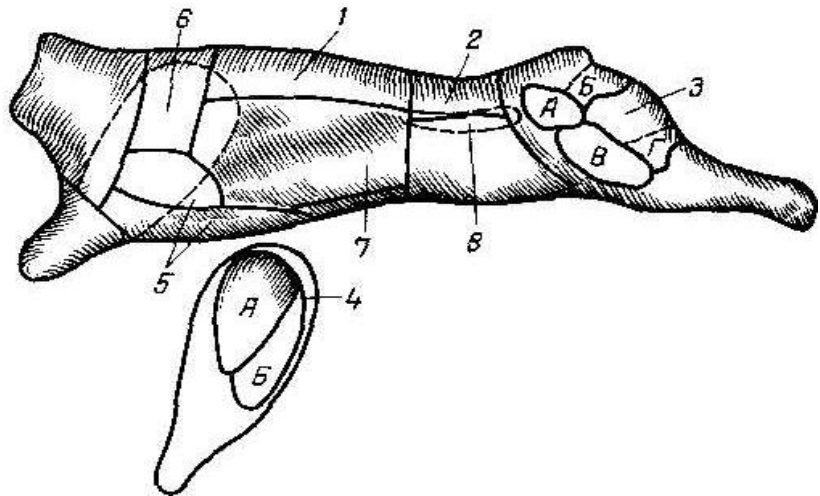
Время выполнения задания – 90 минут.

Задание № 1

Последовательность выполнения задания:

1. Обозначьте цифрами части говяжьей туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши говядины:



1. _____

5. _____

2. _____

6. _____

3. _____

7. _____

4. _____

8. _____

А. _____

В. _____

Б. _____

Г. _____

2. Определить процент выхода задне - тазовой части при обвалке говяжьей туши 1 категории. Вес туши 380 кг. Рассчитать вес крупнокускового полуфабриката. Сборник рецептур 2002г. таблица №312 стр. 457.

3. Опишите способы заправки кур для варки тушками

4. *Ситуационная задача.*

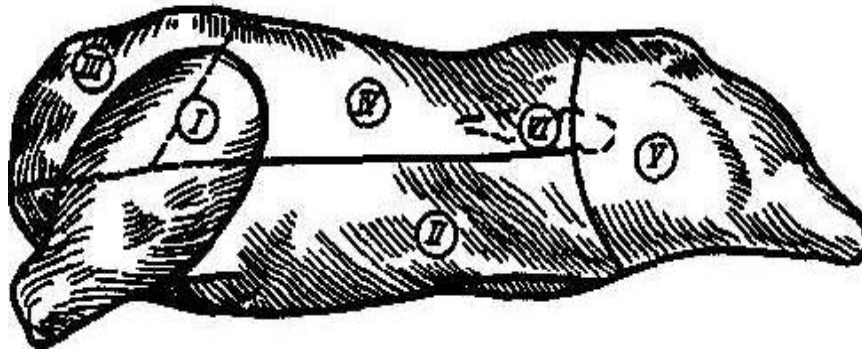
На производство поступила рыба в замороженном виде в 10-00. необходимо приготовить полуфабрикаты для жарки к 12-00. Примените способ быстрого оттаивания рыбы.

Задание № 2

Последовательность выполнения задания:

1. Обозначьте цифрами части свиной туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши свинины:



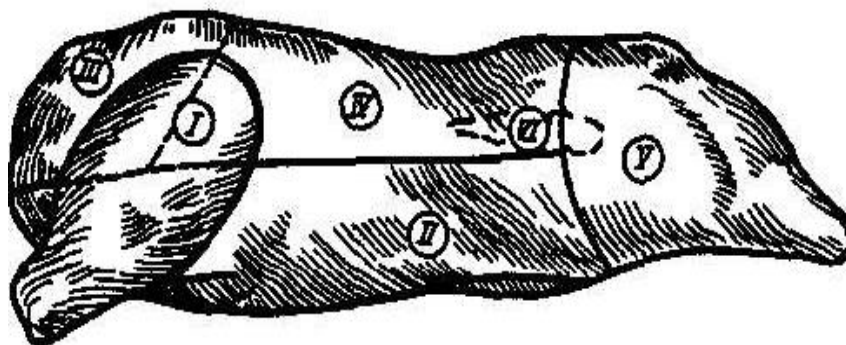
- I. _____
- II. _____
- III. _____
- IV. _____
- V. _____
- VI. _____

- 2. По сборнику рецептов определить процент выхода костей для говядины первой и второй категории. Рассчитать количество мяса полученного при обвалке туши говядины первой категории весом 360 кг. Выберите части туши наиболее пригодные для приготовления шницеля натурального, ромштекса и обоснуйте свой выбор.
- 3. Составить ассортимент сложных полуфабрикатов из рубленой массы. Выберите мясо говядины, содержащее до 80 % соединительной ткани, используемое для приготовления рубленых изделий: а) толстый и тонкий края, б) пашина, шея в) грудинка
- 4. *Ситуационная задача.*
На производство поступило мясо по каким показателям можно определить его термическое состояние (остывшее, охлаждённое, мороженное).

Задание № 3

Последовательность выполнения задания:

1. Выберите часть туши свинины для приготовления полуфабрикатов: котлеты натуральные, шницель отбивной, эскалоп. Укажите какой приём применяют при изготовлении полуфабриката для размягчения соединительных тканей?



- I. _____
- II. _____
- III. _____
- IV. _____
- V. _____
- VI. _____

2. Перечислите в порядке последовательности.

Обработка мороженого мяса состоит из следующих стадий:

- а) _____ д) _____
- б) _____ е) _____
- в) _____ ж) _____
- г) _____ з) _____

3. Определить выход полуфабрикатов в ассортименте задней части туши говядины весом 420 кг согласно НТД (сборник рецептов 2002 год)

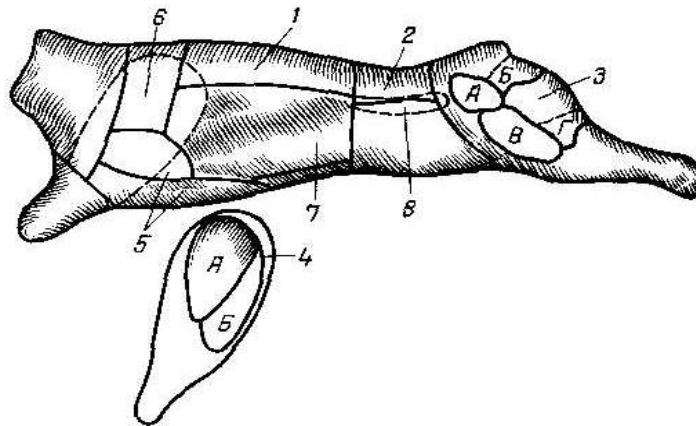
4. Ситуация

Обеспечьте безопасность при охлаждении и хранении сложных полуфабрикатов из рыбы (согласно Сан ПиН)?

Задание № 4

Последовательность выполнения задания:

1. Выберите части туши говядины для изготовления сложных порционных полуфабрикатов, составьте ассортимент. Какие основные приёмы используют при изготовлении мясных полуфабрикатов?



2. Из каких операций состоит разделка полутуш мяса:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____

3. Выберите субпродукт, имеющий наибольшую пищевую ценность?

а)желудки, б) печень, в)почки

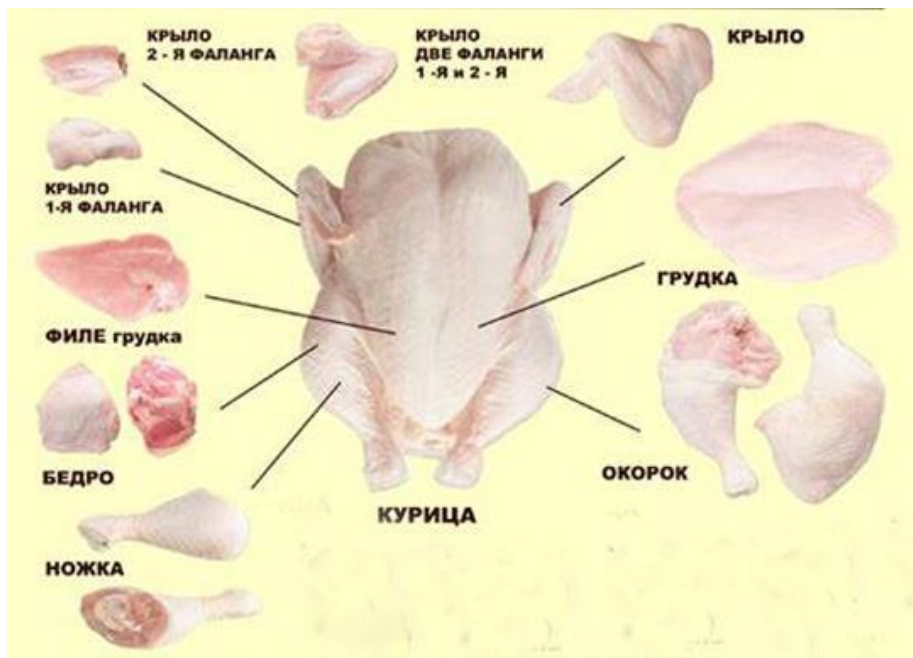
4. *Ситуационная задача*

Рассчитать количество порций полуфабриката «Зразы Донские» из 25 кг рыбы трески (потрошёной обезглавленной) и необходимых ингредиентов для их приготовления. В наличии не оказалось лука – репки, ваши действия? Сборник рецептур 2002 г. 2 колонка.

Задание № 5

Последовательность выполнения задания:

1. Выберите части тушки курицы для полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Назовите ассортимент полуфабрикатов.



2. Установите последовательность обработки дичи с помощью цифр.

Обсушивание

Обрубание

Опаливание

Ошпаривание

Ощипывания

Удаление крылышек

Промывание

Потрошение

3. При разделке чешуйчатой рыбы, используемой целиком, получили 25 кг полуфабрикатов. Определить количество обработанной рыбы, если отходы составили 20%

4. *Ситуационная задача.*

Выберете способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ:

а) на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов,

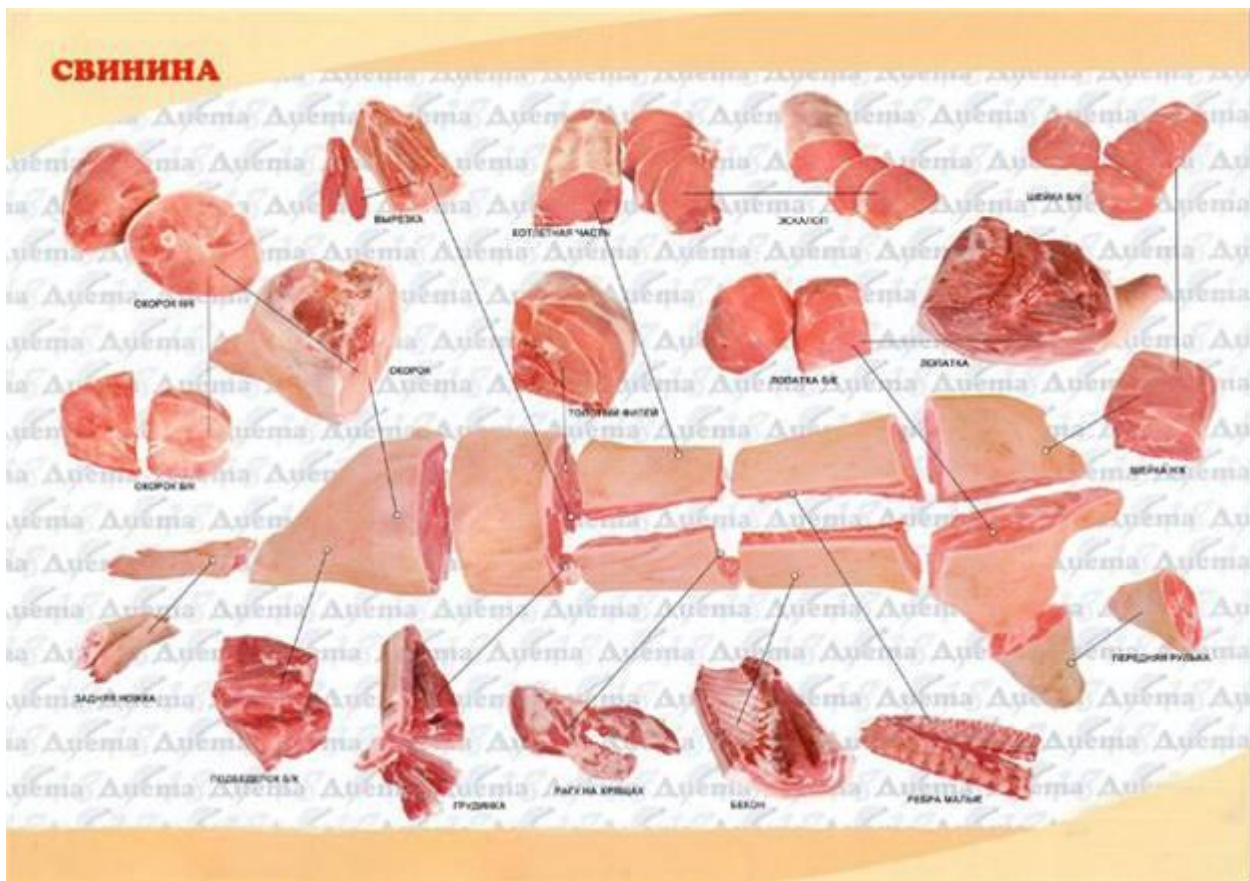
б) в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение 3-5 суток,

в) в воде

Задание № 6

Последовательность выполнения задания:

Выберите часть туши, используемую для фарширования. Какие фарши можно использовать для сложных полуфабрикатов?



2. Составьте технологическую схему приготовления рыбной котлетной массы. Перечислите ассортимент сложных полуфабрикатов из неё.

3. После обвалки части туши масса мяса составила 42 кг. Потери при обработке - 26%. Сколько мяса было обработано?

4. *Ситуационная задача.*

При разделки мелкой чешуйчатой рыбы, используемой в целом виде удаляют жабры, а при разделки рыбы среднего и крупного размеров (для запекания) удаляют и глаза. Объясните почему?

Задание № 7

Последовательность выполнения задания:

1. Обозначьте цифрами части тушки курицы в соответствии с рисунком.
Назовите условия и сроки их хранения.

3. Определить выход тушек после холодной обработки 30,5 кг кур полупотрошенных 1 категории. Сборник рецептов. 2002 г.

4. *Ситуационная задача.*

На производство поступила дичь (фазан, тетерев). При приготовлении сложных полуфабрикатов применить приём для придания мясу сочности и нежности. Обеспечить безопасность при охлаждении и хранении полуфабрикатов.

Задание № 9

Последовательность выполнения задания:

1. Определите и отметьте знаком (х) полуфабрикаты, используемые для различных видов тепловой обработки:

Рыбный полуфабрикат (вид разделки)	Виды тепловой обработки			
	Варка	Припускание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре
В целом виде				
Звенья				
Кругляши				
Филе с кожей и рёберными костями				
Филе с кожей без костей				
Филе без кожи и костей				

2. Составьте алгоритм приготовления рыбной котлетной массы:

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____
- е) _____
- ж) _____
- з) _____
- и) _____

3. При разделки рыбы на филе отходы составили 55%. Определить массу неразделанной рыбы, если при её обработке получилось 24 кг отходов.

4. *Ситуационная задача.*

При изготовлении тефтелей не оказалось хлеба. Какой ингредиент можно ввести в измельчённое мясо?

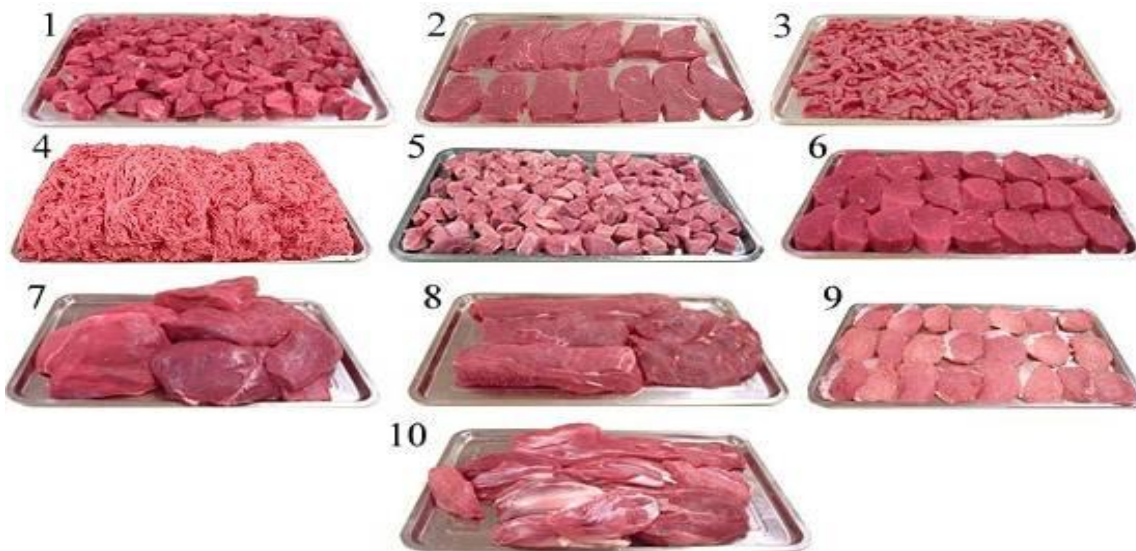
Задание № 10

Последовательность выполнения задания:

1. Приведите в соответствие с рисунком:

- А) Крупнокусковые полуфабрикаты,
- Б) Порционные полуфабрикаты,
- В) Мелкокусковые полуфабрикаты,
- Г) Рубленые.

Назовите основные критерии оценки качества полуфабрикатов: антрекот, шашлык.



2. Даны ингредиенты:

- | | |
|------------------|------------------------|
| А) мясо | А) мясо |
| Б) шпик | Б) хлеб пшеничный |
| В) вода (молоко) | В) вода (молоко) |
| Г) соль, перец | Г) соль, перец |
| | Д) яйцо вареное |
| | Ж) лук пассированный |
| | З) сухари панировочные |

Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов: зразы, бифштекс

3. Поступило 30 кг рыбы. Определить вес рыбы разделанной на порционные куски (кругляш). Отходы составили 35%

4. *Ситуационная задача.*

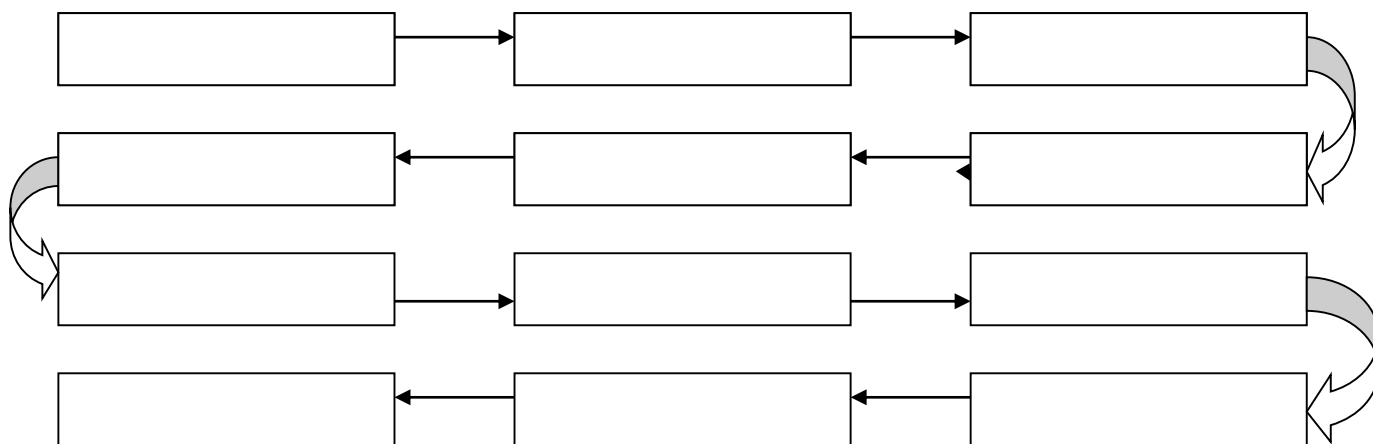
На производство поступили крупные куски мякоти говядины.

Какие особенные приёмы будете применять для приготовления сложных полуфабрикатов?

Задание № 11

Последовательность выполнения задания:

1. Заполните схему обработки осетровой рыбы



2. Заполните таблицу. Характеристика сложных полуфабрикатов из филе птицы

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Наличие фарша	Наличие косточки
Котлета по-киевски				
Котлета фаршированная (марешаль)				
Шницель по - столичному				

3. Рассчитать количество порций грудинки фаршированной, которые можно приготовить по 2 колонке сборника рецептов из бараньей туши весом 42 кг 2 категории.

4. Ситуационная задача.

При изготовлении полуфабрикатов из котлетной массы птицы: биточки рубленые фаршированные, котлеты рубленые, котлеты пожарские выберете соответствующую панировку (Белая хлебная панировка, пшеничный хлеб нарезанный кубиками или соломкой, мука).

Задание № 12

Последовательность выполнения задания:

1. Заполните таблицу:

Вид п./ф	Форма полуфабриката	Масса п./ф. Размер	Особенности приготовления	Вид тепловой обработки
Котлеты				
Биточки				
Тефтели				
Рулет				
Зразы				
Тельное				
Фрикадельки				

2. Поставьте номера операций в соответствии с их последовательностью.

Механическая кулинарная обработка рыбы

№	Наименование операций
	Вымачивание
	Разрезание брюшка
	Размораживание
	Удаление головы
	Удаление чешуи
	Удаление плавников
	Промывание
	Удаление внутренностей

3. Рассчитать количество порций полуфабрикатов (котлеты по – киевски) из 36 кг чистого филе. Сборник рецептов 2002 г.

4. Ситуационная задача. На производство поступила баранина в тушах. Назовите основные критерии безопасности сырья. Перечислите последовательность операций при кулинарной разделке передней половины бараньей туши. Выберите часть туши для приготовления шницеля отбивного, котлет натуральных.

Задание № 13

Последовательность выполнения задания:

1. Назвать части туши для приготовления:

1. лангета, 2. бифштекса, 3. антрекота, 4. филе, 5. ромштекса.

Указать приемы приготовления полуфабрикатов.

Назвать способ повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств крупнокускового сложного полуфабриката

2. Составьте технологическую схему подготовки к фаршированию щуки в целом виде.

3. При обвалке бараньей туши весом 50 кг получено 32,1 кг чистого мяса. Определить какой категории поступила баранина если потери при обвалке составляют для 1 категории – 28,5 %, 2 категории – 33,8 %.

4. Ситуационная задача. На производство поступила рыба сом.

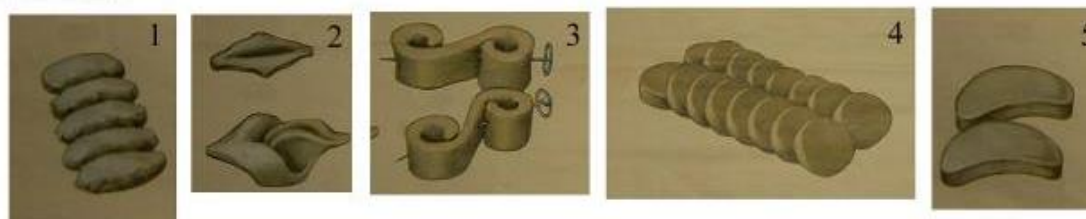
- а) Указать показатели доброкачественной рыбы
 б) Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу темного цвета неприятную на вкус.
 Ваши действия при первичной обработке сома.

Задание № 14

Последовательность выполнения задания:

1. Определите по внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

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



(«восьмерка», биточки, тельное, зразы, «ромб»)

2. Дополните таблицу.

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Полуфабрикаты	Внешний вид	Цвет и запах	Консистенция	t и время хранения
Тушка				
Котлеты натуральные из птицы				
Котлеты панированные из птицы				

3. Отходы при холодной обработке поросенка для жарения целиком составили 20 %.

Определить выход полуфабриката, если вес тушки 3.5 кг.

4. Ситуационная задача.

На производство поступила потрошенная домашняя птица с остатками перьев и «пеньков».

Проведите необходимую обработку птицы для приготовления полуфабрикатов.

Задание № 15

Последовательность выполнения задания:

1. Назовите и восстановите порядок операций первичной обработки стерляди: удаление боковых жучков после ошпаривания, отрубание головы.



- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

Восстановите порядок операций первичной обработки стерляди.

2. Определите набор продуктов и форму полуфабрикатов из мясной котлетной массы.

Наименование полуфабрикатов	Форма полуфабрикатов	Набор продуктов, используемых для приготовления
Рулет		
Тефтели		
Зразы		

3. Рассчитать количество филе из 96 кг судака неразделанного для жарения его во фритюре, если потери при обработке составляют 52 %.

4. Ситуационная задача.

На производство поступили тушки гуся. В наличии следующие продукты: маргарин, сахар, картофель, молоко, сухари панировочные, яблоки, перец, макароны, чернослив, вишня, фарш мясной, сельдерей, груши. Выберите продукты для изготовления полуфабриката (гусь фаршированный).

Задание № 16

Последовательность выполнения задания:

Вставьте пропущенные слова.

1. Тело рыбы состоит из трех основных частей: _____, _____, _____.

2. Сильно обезвоженный рыбный продукт, полученный путем сушки - _____.

3. В процессе копчения рыба обезвоживается, пропитывается веществами дыма, которые придают ей

_____ вкус и запах, а осаждаясь на поверхности, окрашивают её _____ цвет.

4. Мороженую рыбу глазируют, глазурь предохраняет рыбу от _____ и _____.

5. Содержание воды в рыбе зависит от _____ рыбы: чем больше _____ в рыбе,

тем меньше воды.

6. Что удаляют у рыб осетровых пород при ее разделке _____.

7. Отдельные части высокоценных пород рыб, обработанные посолом, вялением или холодным копчением - _____.

Заполните таблицу:

8.

Показатель качества	Дефект рыбы
1. Появление на поверхности рыбы желтого налета в результате окисления жира.	
2. Покраснение мяса рыбы вокруг позвоночника.	
3. Мясо рыбы с неприятным запахом и ослабленной консистенцией.	

9.

Наименование рыбы	Семейства
1. Осетр, стерлядь, калуга, белуга, севрюга.	
2. Сардина, сардинелла, салака, килька, тюлька.	
3. Судак, ёрш, берш.	
4. Камбала, палтус.	

10. Виды рыб по пищевой ценности:

1) _____ 2) _____ 3) _____ 4) _____

11. Укажите, от чего зависит количество жира в рыбе:

1) _____ 2) _____ 3) _____

12. Укажите особенности осетровых пород рыб:

1) _____ 2) _____

13. Укажите виды рыб в зависимости от места обитания и образа жизни:

1. Механическую кулинарную обработку рыбы производят в _____ цехе.
2. Кулинарное использование и способ обработки рыбы зависит от _____ рыбы.
3. Основными показателями доброкачественности рыбы являются _____ и _____.
4. Для варки используют все виды филе, кроме _____.
5. Для приготовления рыбной котлетной массы рыбу разделяют на _____
Заполните таблицу.

6.

№	Рыбные полуфабрикаты хранят при $t - 0\text{ C}$	Время
1	Целая разделанная рыба	
2	Порционные куски	
3	Котлетная масса	
4	Полуфабрикаты из котлетной массы	

7.

№	В зависимости от размера, рыбу оттаивают	Время (час)
1	Мелкую	
2	Крупную	

8.

№	Использование пищевых рыбных отходов	Пищевые отходы
1	Приготовление супов и соусов	
2	Приготовление бульонов	
3	Приготовление котлетной массы	
4	Приготовление фаршей	
5	Для осветления бульонов	

9.

№	Морепродукты	Вид
1	Крабы, креветки, омары, лангусты, речные раки	

Задание № 21

Последовательность выполнения задания:

Вставьте пропущенные слова.

1. Мясо рыбы отличается от мяса животных меньшим содержанием _____.
 2. Инвентарь, при помощи которого обрабатывают рыбу _____, потому что рыба имеет _____.
 3. В результате механической кулинарной обработки рыбы получают _____ и _____.
 4. Для жарки во фритюре используют полуфабрикат _____.
 5. Чтобы порционные куски рыбы при тепловой обработке не деформировались _____.
- Заполните таблицу.

6.

№	Размер рыбы	Вес
1	Мелкая	
2	Средняя	
3	Крупная	

7.

№	Полуфабрикаты для тепловой обработки	Способы т/о
1	В целом виде, звеном, порционные куски нарезанные поперёк волокон, под углом 90 градусов	
2	В целом виде, звеном, порционным куском, нарезанным поперёк волокон, под углом 30 градусов	
3	В целом виде, звеном, порционным куском, нарезанным поперёк волокон, под углом 30 или 90 градусов	
4	Целиком, порционным куском, нарезанным поперёк волокон под углом 30 градусов, мелкокусковые	

8.

№	Рыбные отходы	Вид отходов
1	Кишечник, глаза, жабры, хвосты	
2	Головы, кости, кожа, чешуя, хрящи, икра, жир, визига	

9.

№	Формуем полуфабрикат из котлетной рыбной массы	Название
1	В виде шариков диаметром 3см, в котлетную массу добавляется мелкорубленный пассированный лук, вместо хлеба – рис.	
2	Фаршированное изделие в виде полумесяца, смачиваем в льезоне, панируем в сухарях. Жарим.	
3	Овально – приплюснутая форма с заострённым концом, длина 11см, ширина 5см, панируем в сухарях. Жарим.	

10.

№	Готовим панировку	Вид панировки
1	Мука пшеничная 1-го сорта, предварительно просеянная	
2	Размолотые сухари пшеничного хлеба	
3	Мелкотёртый пшеничный хлеб, зачищенный от корок	

11. Укажите содержание жира в рыбе по категориям:

- 1) 3)
2) 4)

12. Укажите полуфабрикаты из рыбы в зависимости от размера:

- 1) 2) 3)

13. Укажите особенности осетровых пород рыб:

- 1) 2)

14. Укажите, для чего рыбу маринуют:

- 1) 2)

15. Укажите последовательность операций, из которых состоит механическая кулинарная обработка рыбы:

- 1) 3)
2) 4)

16. Укажите последовательность разделки чешуйчатой рыбы:

- 1) 3) 5)
2) 4)

17. Укажите, на какие виды делят морепродукты:

- 1) 2) 3)

18. Укажите виды филе, которые получают в результате пластования рыбы:

- 1) 3)
2) 4)

19. Укажите последовательность разделки осетровых рыб:

- 1) 5) 9)
2) 6) 10)

3) 7) 11)

4) 8) 12)

20. Укажите последовательность приготовления рыбной котлетной массы:

1) 4) 7)

2) 5) 8)

3) 6)

Задание № 22

Вставьте пропущенные слова.

1. Механическую кулинарную обработку мяса производят в _____ цехе.
2. Ткань, состоящая из отдельных волокон, покрытая полупрозрачной оболочкой, называется _____.
3. Ткань, представляющая собой клетки, заполненные жировыми капельками, называется _____.
4. Основным назначением кулинарной разделки и обвалки мяса является получение кусков мяса различного _____.
5. Наиболее нежная часть мяса _____, используется для жарки _____ куском, _____ куском, _____ куском.
6. Натуральные порционные полуфабрикаты представляют собой кусок _____ мяса, определённой _____, не _____, обжаривается с двух сторон _____.
7. Порционный рубленый полуфабрикат, представляет собой изделие определённой _____, сформованное из _____ или _____ массы.

Заполните таблицу.

8.

№	Что делаем	Способ размораживания
1	Мясо размораживаем до 3-х суток, крупными частями подвешенными на крючья, чтобы они не соприкасались между собой, не касались пола и стен Размораживание прекращается при достижении в толще мышц $t = 0-1^{\circ}\text{C}$	
2	Мясо размораживают 12 – 24 часа в камере с подогретым увлажнённым воздухом. До достижения $t = -0,5 - 1,5^{\circ}\text{C}$ в толще мышц. Затем мясо сутки выдерживают при $t = 0 - 2^{\circ}\text{C}$	

9.

№	Название полуфабриката из говядины	Полуфабрикат по размеру
1	Ростбиф, тушёное мясо, шпигованное мясо, отварное мясо	
2	Бефстроганов, поджарка, гуляш	
3	Биштекс, филе, лангет, антрекот, говядина духовая	

10.

№	Приёмы применяемые при приготовлении полуфабрикатов	Название приёмов
1	Разрыхление соединительной ткани, при помощи тупки	
2	Размягчение соединительной ткани путём замачивания в маринаде	
3	Деление на порционные куски поперёк волокон	
4	Введение в мясо шпика, белых кореньев, чеснока	
5	Смачивают в льезоне, затем в сухарях	
6	Делаем надрезы, чтобы куски мяса не деформировались при тепловой обработке	

11.

№	Приготовление полуфабриката из говядины	Название полуфабриката
1	Нарезаем из утолщённой части вырезки под прямым углом толщиной 2 – 3 см, слегка отбиваем	
2	Нарезаем из средней части вырезки под прямым углом толщина 4 – 5см, не отбиваем	
3	Нарезаем из тонкой части вырезки под углом 45 градусов толщина 1 – 1,5см, слегка отбиваем	

12.

№	Приготовление полуфабриката из говядины	Название полуфабриката
1	Нарезают из толстого и тонкого краёв, внутреннего и верхнего кусков тазобедренной части, из обрезков вырезки брусочки длиной 3 – 4 см, толщиной 1 – 1,5 см, массой 5 – 7гр, отбивают	
2	Нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочки длиной 3 – 4 см, толщиной 2 см, массой 10 – 15 гр.	

13. Укажите части мяса говяжьей полутуши, используемые для котлетной массы:

- | | |
|----|----|
| 1) | 3) |
| 2) | 4) |

14. Укажите полуфабрикаты по способу приготовления:

- | | | |
|----|----|----|
| 1) | 2) | 3) |
|----|----|----|

15. Укажите части мяса полученные при разделке передней четвертины говяжьей полутуши:

- | | | |
|----|----|----|
| 1) | 4) | 7) |
| 2) | 5) | |
| 3) | 6) | |

16. Укажите субпродукты второй категории:

- | | | |
|----|----|----|
| 1) | 3) | 5) |
| 2) | 4) | 6) |

17. Укажите части мяса полученные при разделке свиной полутуши:

- | | | |
|----|----|----|
| 1) | 4) | 7) |
| 2) | 5) | |
| 3) | 6) | |

18. Укажите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы:

- | | | |
|----|----|----|
| 1) | 3) | 5) |
| 2) | 4) | 6) |

19. Укажите, из каких частей мяса говядины готовят тушёное мясо:

- | | |
|----|----|
| 1) | 3) |
| 2) | 4) |

20. Укажите последовательность приготовления рубленой массы:

- | | | |
|----|----|----|
| 1) | 4) | 7) |
| 2) | 5) | |
| 3) | 6) | |

Задание № 23

Вставьте пропущенные слова.

1. Субпродукты относятся к группе _____ продуктов.
2. Ткань, основу которой составляет оссеин называется _____.
3. Ткань, состоящая из неполноценных белков – коллагена и эластина называется _____.
4. Зачищенные куски мяса сортируются в зависимости от количественного содержания в мясе _____.
5. Мясо диких животных содержит значительное количество _____, оно имеет _____ консистенцию, поэтому перед тепловой обработкой его необходимо _____.
6. Панированный порционный полуфабрикат представляет собой кусок _____ мяса, определённой _____, _____, обжаренный с двух сторон, до готовности доводится в _____.

Заполните таблицу.

7.

№	Части мяса говяжьей полутуши	Тепловая обработка
1	Подлопаточная часть, вырезка, тонкий край, толстый край	
2	Лопаточная часть, покромка, грудинка, наружная часть задней ноги	

8.

№	Полуфабрикаты	Сроки хранения
1	Целые тушки из птицы	
2	Рубленые изделия из птицы	
3	Крупнокусковые	
4	Мелкокусковые	

9.

№	Форма полуфабриката	Название полуфабриката
1	Овально – приплюснутая форма, с одним заострённым концом	
2	Приплюснуто – круглая форма, толщина 2 – 2,5см, диаметр 6см	

3	Форма в виде кирпичика с закруглёнными краями, фаршированная	
4	Овально – приплюснутая форма, толщина 1см	
5	Шарики	

10.

№	Хранение полуфабриката из мяса при температуре 6 С	Время
1	Лангет	
2	Котлета	
3	Азу	

11.

№	Приготовление полуфабриката из говядины	Название полуфабриката
1	Нарезаем из толстого и тонкого краёв, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части брусочки длиной 3 – 4см, толщиной 2см, массой 10 – 15гр отбивают	
2	Нарезаем из покромки, грудинки, лопаточной и подлопаточной части кусочки в виде кубиков массой 20 – 30гр	

12.

№	Приготовление полуфабриката из говядины	Название полуфабриката
1	Нарезаем из толстого и тонкого краёв порционные куски толщиной, 5 – 2см, отбиваем надрезаем сухожилия, придаём овально продолговатую форму	
2	Нарезаем из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1 – 1,5см, отбиваем на середину кладём фарш, свёртываем в виде колбасок, перевязываем	
3	Нарезаем из толстого и тонкого краёв, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1 – 1,5см, отбивают, надрезают сухожилия, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне, панируют, придаём овальную форму	

13. Укажите последовательность кулинарной разделки мяса:

1)

2)

3)

14. Укажите, в каком виде мясо поступает на предприятия общественного питания:

- 1) 2) 3)

15. Укажите части мяса полученные при разделке задней четвертины говяжьей полутуши:

- 1) 4) 7)

2) 5)

3) 6)

16. Укажите субпродукты первой категории:

- 1) 4) 7)

2) 5)

3) 6)

17. Укажите приёмы приготовления мясных полуфабрикатов:

- 1) 3) 5)

2) 4) 6)

18. Укажите последовательность обработки мороженого мяса:

- 1) 3) 5)

2) 4) 6)

19. Укажите, из каких частей мяса говядины готовят гуляш:

- 1) 3)

2) 4)

20. Укажите последовательность приготовления котлетной массы:

- 1) 4) 7)

2) 5) 8)

3) 6) 9)

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого:

- 4 варианта теоретических тестовых заданий;
- 23 варианта практических заданий

Время выполнения теоретического задания – 40 мин.

Время выполнения практического задания – 90 мин.

Время на защиту портфолио и практического задания – 10 минут.

Оборудование: сборники рецептур, технологические карты и справочные таблицы.

Литература для студентов:

3.2.1. Основные печатные источники:

Пасько О. В., Бураковская Н. В., Артюхова О.В. Технология продукции общественного питания: Учебник для СПО. Курс с экзаменом. - М.: Юрайт, 2021. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-471424>

3.2.2. Дополнительные источники:

5. Пасько О. В., Автюхова О. В. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум. Учеб. Пос. для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyu-praktikum-437750#page/1>

6. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). —Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/book/tehnologiya-obrabotki-syrya-myaso-moloko-ryba-ovoschi-493941>

7. Технология продукции общественного питания: Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 141 с. — (Профессиональное образование). —Образовательная платформа Юрайт: <https://urait.ru/bcode/495359>

8. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОИЦ «Академия» 2024

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Заполните таблицу по результатам экзамена по профессиональному модулю.

Освоенные ПК	Показатели оценки результата	Выполнил «+»	Не выполнил «-»
ПК 7.1. Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.	<ul style="list-style-type: none">– проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;– выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;– обрабатывать различными методами овощи и грибы;– нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;– охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;<ul style="list-style-type: none">– ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;– характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;– технику обработки овощей, грибов, пряностей;– способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;– температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;– правила проведения бракеража блюд из овощей и грибов;– способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;– правила хранения овощей и грибов;– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;		
ПК 7.2. Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.	<ul style="list-style-type: none">– проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;– выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;		

	<ul style="list-style-type: none"> – готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; – проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; – использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; – оценивать качество готовых супов и соусов; – охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; – ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; – способы минимизации отходов при подготовке продуктов; – температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; – правила проведения бракеража блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; – способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; – правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; 		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов; – температурный режим и правила приготовления супов и соусов; – правила проведения бракеража основных супов и соусов; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи основных супов и соусов; – правила хранения и требования к качеству готовых основных супов и соусов; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления основных супов и соусов; 		
<p>ПК 7.3. Готовить блюда из рыбы и мяса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы – оценивать качество готовых блюд из рыбы; – проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; – использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; – оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы; – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы; 		

	<ul style="list-style-type: none"> – правила проведения бракеража блюд из рыбы; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из рыбы; – правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы; – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; – правила проведения бракеража блюд из мяса и домашней птицы; – способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из мяса и домашней птицы; – правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы; – температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы; 		
<p>ПК 7.4. Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; – использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; 		

	<ul style="list-style-type: none"> – оценивать качество холодных блюд и закусок; – выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима; – классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; – правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; – правила проведения бракеража холодных блюд и закусок; – правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; – требования к качеству холодных блюд и закусок; – способы сервировки и варианты оформления холодных блюд и закусок; – температуру подачи холодных блюд и закусок; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления холодных блюд и закусок; 		
<p>ПК 7.5. Готовить блины, оладьи и блинчики.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; 		

	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, – последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила поведения бракеража хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. 		
<p>ПК 7.6. Порционировать и раздавать блюда массового спроса</p>	<ul style="list-style-type: none"> – проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для простых сладких блюд и напитков; – определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; – выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; – использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; – оценивать качество готовых сладких блюд и напитков; – классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; – последовательность выполнения технологических операций при 		

	<p>приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила проведения бракеража сладких блюд и напитков; - способы сервировки и варианты оформления сладких блюд и напитков; - правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; - температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи; - требования к качеству сладких блюд и напитков; - виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления сладких блюд и напитков; 		
Оценка портфолио			
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - структура плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. 		
ОК 02.Использовать современные средства	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; 		

<p>поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска. - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации; - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств. 		
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности. 		
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе. - особенности социального и культурного контекста - правила оформления документов и построения устных сообщений 		
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы. 		

	<ul style="list-style-type: none">- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.		
--	--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ

Ответы на тесты:

<i>№ вопр оса</i>	<i>ответ</i>	<i>№ вопр оса</i>	<i>ответ</i>	<i>№ вопр оса</i>	<i>ответ</i>	<i>№ вопр оса</i>	<i>ответ</i>
1 вариант		2 вариант		3 вариант		4 вариант	
1	б	1	в	1	в	1	б
2	в	2	а	2	в	2	а
3	б	3	б	3	б	3	б
4	б	4	б	4	в	4	в, б, д, е, а, г
5	а б, в, г, д	5	б, в, г, д	5	а	5	а, в, б, д
6	а	6	а, б, г, в	6	в	6	в
7	а	7	г	7	а	7	а
8	а	8	б, е, д	8	а, б, в, г, д, е	8	а
9	а	9	в, з, ж	9	в	9	б
10	б, в	10	д	10	а, в, г, е, д, ж, б, з	10	
11	б	11	а	11	г, в	11	а, б, е, д, з, к, ж, и, в, г, л
12	а, б	12	в	12	а	12	а
13	б	13	а	13	а	13	б, г
14	2, 3, 5, 7, 6, 8, 1, 4, 9	14	Подвешенн ом состоянии, 3 суток	14	1-удаление чешуи, 2- удаление внутренностей, 3- удалить глаза и жабры, 4- подрезать голову, 5- сделать разрез на хребте , 6- снять кожу чулком, 7- с кости срезаем мякоть, 8- пропустить через мясорубку с	14	5, 3, 4, 2, 9, 7, 10, 1, 6, 8

					добавление хлеба, 8- массу довести до вкуса и выбить, 9- подготовленной массой набить кожу и зашить		
15	осетровых	15	Порционно го, формы, в жарочном шкафу	15	б, в	15	Филейная вырезка, толстый и тонкий край
16	Панирован ные, непаниров анные, фарширова нные	16	Разморажи вание, удаление плавников, удаление чешуи, разрез брюшка и удаление внутреннос тей, промывани е	16	1-филейная вырезка, 2- тонкий и толстый край говядины, 3- окорок, 4- верхняя внутренняя часть задней ноги, 5- баранина, креечная часть 6-филейная вырезка	16	1) до 5 суток 2) до 3 суток 3) до 5 суток 4) до 3 суток
17	жира	17	Ракообразн ые, моллюски, иглокожие	17	Рыба жаренная фри, порционный кусок мяса для жарки рыбы, для варки, зразы донские	17	Порционного, по норме, до образования поджаристой корочки
18	Минеральн ые	18	1- звенья, 2- перевязыв ают шпагатом, 3-удаляют визигу, ошпарива ют, 4- готовят	18	Кнели	18	1.Окуневые, 2. Лососевые 3. Сельдевые 4. осетровые 5. тресковые 6. камбаловые
19	Охлажденное, замороженное , парное	19	1- разморажи ват, 2- моют,3- снимают	19	Сельдевых	19	вымачивают, очищают от пленки, вымачивают в проточной воде,

			<p>кожу, 4- с костей снимают мякоть,</p> <p>5- пропускают через мясорубку,</p> <p>6- солят и перчат, 7- перемешивают, 8- заполняют кожу ровным слоем по всей тушке</p>				<p>удаляют пленку с поверхности,</p> <p>удаляют кровеносные сосуды</p>
20	Мяса, рыбы, птицы	20	<p>1- обработка филе птицы, 2- отбивание, 3- солят и перчат, 4- подготовка масла, 5- охлаждение, 6- фарширование филе св. маслом 7- придать форму</p> <p>8- двойная панировка</p>	20	Жабры и глаза	20	<p>1- размораживание</p> <p>2- опаливание</p> <p>3- потрошение</p> <p>4- отрубание головы</p> <p>5- тушку промыть</p>
21	1,2 - двойная, 3- панировочные сухари, 4- мука	21	<p>1- бифштекс, 2- филе, 3- лангет</p>	21	а- в кармашек, б- в 1 нитку, -в- в 2 нитки	21	<p>1 Мясо жаренное крупным куском</p> <p>2. Мясо отварное</p> <p>3. Мясо шпигованное</p> <p>4. грудинка фаршированная</p>

Критерии оценки:

21– «Отлично»

16-20– «Хорошо»

11-15–«Удовлетворительно»

Менее 10– «Неудовлетворительно».

Критерии оценивания решения практического задания

На «отлично» Задание выполнено правильно, без замечаний. Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, понятийным аппаратом, за умение связывать теорию с практической направленностью, умение высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа, решение ситуационных задач, качественное внешнее оформление.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на практический вопрос или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы практического задания. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную задание на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению практического задания. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов задания и не сможет справиться с решением подобного задания на практике.

Ответы на практическое задание

Задание № 16

1. (3) голова, туловище, хвост
2. (1) сушеная рыба
3. (2) специфический, золотисто-коричневый
4. (2) усушка, окисление жира
5. (2) жирности, жира
6. (1) визига
7. (1) балычные изделия
8. (3) 1- ржавчина, 2- загар, 3- затяжка
9. (4) 1- осетровые, 2- сельдевые, 3- окуневые, 4- камбаловые
10. (4) тощая, средней жирности, жирная, особо жирная
11. (3) от вида рыбы, возраста, времени года
12. (2) тело покрыто тонкими пластинками (жучками), вместо позвоночника хрящевая хорда
13. (4) морская, пресноводная, проходная, полупроходная
14. (4) зернистая баночная, зернистая бочоночная, зернистая пастеризованная, паюсная

Итого (40 баллов)	27 – «2»
	28 – 31 – «3»
	32 – 35 – «4»
	36 – 40 – «5»

Задание № 17

1. (1) посол
2. (3) вида, способа разделки, возраста
3. (2) масло
4. (1) сублимации
5. (1) маринование
6. (2) антибиотики,
7. (2) аквариум, двух
8. (3) 1- сырость, 2- прыгунок, 3- лопанец
9. (4) 1- лососевые, 2- карповые, 3- тресковые, 4- корюшковые
10. (8) осетровые, лососевые, камбаловые, сельдевые, карповые, окуневые, тресковые, прочие семейства
11. (3) слабосоленые, среднесоленые, крепосоленые
12. (3) натуральные, закусочные, рыборастворительные
13. (3) льдом, охлажденные водой, раствором соли
14. (2) пищевые, непищевые
15. (2) холодного, горячего

Итого (40 баллов)	27 – «2»
	28 – 31 – «3»
	32 – 35 – «4»
	36 – 40 – «5»

Задание № 18

1. (1) скоропортящиеся
 2. (1) костная
 3. (1) соединительная
 4. (1) мясной фарш
 5. (2) жира, костей
 6. (2) охлажденные, замороженные
 7. (3) 1- 36ч., 2- 12ч., 3- 24ч.
 8. (4) 1- первая категория, 2- вторая категория, 3- первая категория, 4- вторая категория
 9. (3) полупотрошенная, потрошенная, потрошенная с комплектом потрохов
 10. (6) мясные, из субпродуктов, из колбасных изделий, из мяса птицы, мясорастительные, салобобовые
-

11. (4) натуральная, искусственная, целлюлозная, полимерная
 12. (4) мышечная, соединительная, костная, жировая

Итого (38 баллов)	19 – «2»
	20 – 23 – «3»
	24 – 27 – «4»
	28 – 32 – «5»

Задание № 19

1. (1) колбасные изделия
2. (1) мышечная
3. (1) жировая
4. (1) пельмени
5. (1) специфический
6. (2) первая, вторая
7. (3) 1- 48ч., 2- 24ч., 3- 24ч.
8. (4) 1- вторая категория, 2- первая категория, 3- вторая категория, 4- первая категория
9. (6) сырокопченые, варено-копченые, вареные, жареные, запеченные, копчено-запеченные
10. (3) закусочные, обеденные, для детского и диетического питания
11. (4) остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное
12. (4) натуральные, панированные, рубленые
13. (4) внешний вид, консистенция, запах, цвет.

Итого (34 балла)	21 – «2»
	22 – 25 – «3»
	26 – 29 – «4»
	30 – 36 – «5»

Задание № 20

1. (1) рыбном
2. (1) размера
3. (1) внешний вид и запах
4. (1) чистого
5. (1) чистое филе
6. (4) 1) 24ч, 2) 6 – 8ч, 3) 2 – 3ч, 4) 12ч,
7. (2) 1) 2 – 2,5ч 2) 4 – 5ч
8. (5) 1 – головы,
9. (3) 1 – ракообразные, 2 – малюски, 3 – водоросли
10. (3) биточки, зразы, рулет
11. (3) вида, возраста, времени года
12. (3) чешуйчатые, безчешуйчатые, осетровые
13. (8) окуневые, лососевые, осетровые, тресковые, карповые, сельдевые, камболовые, прочие
14. (3) предохраняет от потери влаги, потери питательных веществ, образование золотистой корочки
15. (2) пищевые, технические
16. (3) целиком, чулком, кругляшом
17. (4) на воздухе, холодной воде, комбинированный, СВЧ
18. (3) анатомическое строение рыбы, размер рыбы, кулинарное использование рыбы
19. (6) 1 – снимают слизь, 2 – удаляют плавники и кожу, 3 – удаляют внутренности, 4 – промывают, 5 – удаляют голову, 6 – пластуют
20. (8) 1 – нарезают филе на кусочки, 2 – пропускают через мясорубку, 3 – замачивают белый хлеб без корок в молоке, 4 – пропускают через мясорубку 2-й раз, 5 – протирают через сито, 6 – добавляют взбитые яичные белки, 7 – взбивают, 8 – солят

Итого (68 баллов)	47 = «2»
	48 – 54 = «3»
	55 – 61 = «4»
	62 – 68 = «5»

Задание № 21

1. (1) соединительной ткани
2. (2) маркируется, специфический запах
3. (1) полуфабрикаты и отходы
4. (1) чистое филе
5. (1) кожу прорезают в 2 – 3 местах
6. (3) 1 – 200 гр., 2 – до 1,5 кг, 3 – свыше 1,5 кг
7. (4) 1 – варка, 2 – припускание, 3 – жарка основным способом, 4 – жарка во фритюре
8. (2) 1 – технические, 2 – пищевые
9. (3) 1 – тефтели, 2 – тельное, 3 – котлета
10. (3) 1 – мучная, 2 – красная, 3 – белая
11. (4) 1 – до 2 %, 2 – от 2 до 5 %, 3 – от 5 до 15 %, 4 – свыше 15 %
12. (3) целиком, звеном, порционные
13. (2) жучки, визига
14. (2) размягчения соединительной ткани, придания специфического привкуса и аромата
15. (4) 1 – оттаивание, 2 – вымачивание, 3 – разделка, 4 – приготовление полуфабриката
16. (5) 1 – снимают чешую, 2 – удаляют плавники, 3 – удаляют внутренности, 4 – удаляют голову, 5 – промывают
17. (3) 1 – ракообразные, 2 – малоски, 3 – водоросли
18. (4) с кожей с рёберными костями и позвоночной костью, с кожей с рёберными костями без позвоночной кости, с кожей без позвоночной кости без рёберных костей, чистое филе
19. (12) 1 – оттаивание, 2 – удаление головы с грудным плавником, 3 – срезание спинных жучек, 4 – удаление плавников, 5 – удаление визиги, 6 – деление рыбы на звенья, 7 – ошпаривание, 8 – очистка от боковых и брюшных жучек, 9 – промывка, 10 – перевязывание звеньев перед варкой, 11 – срезание хрящей, нарезка на порционные куски, 12 – вторичное ошпаривание
20. (8) 1 – нарезают филе на кусочки, 2 – пропускают через мясорубку, 3 – замачивают белый хлеб без корок в воде, 4 – добавляют соль, перец, 5 – перемешивают, 6 – добавляют молоки или шпик, 7 – пропускают через мясорубку 2-й раз, 8 – выбивают

Итого (68 баллов)	47 = «2»
	48 – 54 = «3»
	55 – 61 = «4»
	62 – 68 = «5»

Задание № 22

1. (1) заготовочном
2. (1) мышечная
3. (1) жировая
4. (1) кулинарного использования
5. (4) вырезка, крупным, порционным, мелким
6. (4) зачищенного, формы и размера, панируется, доготовности
7. (3) формы и размера, рубленной, котлетной
8. (2) 1 – медленное, 2 – быстрое
9. (3) 1 – крупнокусковые, 2 – мелкокусковые, 3 – порционные
10. (6) 1 – отбивание, 2 – маринование, 3 – нарезка, 4 – шпигование, 5 – панирование, 6 – подрезание
11. (3) 1 – бифштекс, 2 – филе, 3 – лангет
12. (2) 1 – бефстроганов, 2 – азу
13. (4) шейная часть, пашина, голяшка, покровка

14. (3) натуральные, панированные, рубленые
15. (7) шейная часть, плечевая часть, заплечная часть, подлопаточная часть, толстый край, грудинка, покровка
16. (6) головы, ноги, лёгкие, уши, губы, рубцы
17. (7) шейная часть, лопаточная часть, корейка, грудинка, тазобедренная часть, вырезка, шпик
18. (6) 1 – размораживание, 2 – опаливание, 3 – удаление головы и ножек, 4 – потрошение, 5 – промывание, 6 – приготовление полуфабриката
19. (4) верхний, внутренний, боковой, наружный кусок тазобедренной части
20. (7) 1 – мясо зачищаем от сухожилий и соединительных тканей, 2 – нарезаем на кусочки, 3 – пропускаем через мясорубку, 4 – кладем соль, молотый перец, 5 – хорошо перемешиваем, 6 – пропускаем через мясорубку 2й раз, 7 – выбиваем.

Итого (75 баллов)	51 = «2»
	52 – 59 = «3»
	60 – 67 = «4»
	68 – 75 = «5»

Задание № 23

1. (1) скоропортящихся
2. (1) костная
3. (1) соединительная
4. (1) соединительная ткань
5. (3) соединительная ткань, жёсткую, мариновать
6. (4) отбивного, формы и размера, панированного, жарочном шкафу
7. (2) 1 – жарка, 2 – варка
8. (4) 1 – 36ч, 2 – 12ч, 3 – 48ч, 4 – 24ч
9. (5) 1 – котлета, 2 – биточки, 3 – зразы, 4 – шницель, 5 – тефтели
10. (3) 1 – 36 час, 2 – 24 час, 3 – 24 час
11. (2) 1 – поджарка, 2 – гуляш
12. (3) 1 – антрекот, 2 – зразы отбивные, 3 – ромштекс
13. (3) 1 – деление на отруба, 2 – обвалка, 3 – зачистка и жиловка
14. (3) охлаждённое, замороженное, полуфабрикаты
15. (7) вырезка, тонкий край, пашина, верхний кусок тазобедренной части, боковой кусок тазобедренной части, наружный кусок тазобедренной части, внутренний кусок тазобедренной части
16. (7) печень, почки, язык, мозги, сердце, вымя, хвосты
17. (6) нарезка, подрезание сухожилий, маринование, шпигование, отбивание, панирование
18. (6) 1 – размораживание, 2 – обмывание, 3 – обсушивание, 4 – кулинарная разделка, 5 – сортировка, 6 – приготовление полуфабриката
19. (4) грудинка, лопаточная часть, подлопаточная часть, покровка
20. (9) 1 – мясо зачищаем от сухожилий и соединительных тканей, 2 – нарезаем на кусочки, 3 – пропускаем через мясорубку, 4 – замачиваем хлеб, 5 – измельчённое мясо соединяем с хлебом, 6 – кладем соль, молотый перец, 7 – перемешиваем, 8 – пропускаем через мясорубку 2й раз, 9 – выбиваем.

Итого (75 баллов)	51 = «2»
	52 – 59 = «3»
	60 – 67 = «4»
	68 – 75 = «5»