

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

**КОМПЛЕКТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

ЕН 01 Химия

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2-3 курс

г. Георгиевск

Комплект фонда оценочных средств по учебной дисциплине ЕН 01.Химия разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565) и примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учётом рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и требований работодателей.

**Организация - разработчик:** ГБПОУ ГТМАУ

**Составитель:** Матера Т.В., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ГТМАУ

**Рассмотрен и одобрен цикловой комиссией преподавателей математических и естественно-прикладных дисциплин**

Протокол № 10 от «16» мая 2024г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко

**Утвержден и рекомендован к применению методическим советом**

Протокол №4 от «16» мая 2024г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ М.Н. Дядюк

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств
- 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины
- 3 Комплект контрольно-оценочных средств.
- 4 Условия реализации учебной дисциплины

**Паспорт комплекта фонда оценочных средств  
по учебной дисциплине ЕН 01 Химия  
специальности:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

**1.1 Область применения**

Комплект фонда оценочных средств (далее- ФОС) предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ЕН 01 Химия 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2 Объекты оценивания**

Комплект ФОС позволяет оценить степень освоения и формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций дисциплины в соответствии с требованием ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** и рабочей программой дисциплины ЕН 01 Химия

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций, профессиональных компетенциями и личностных результатов реализации программы воспитания:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**ЛРВР 16** Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

**ЛРВР 17** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**ЛРВР 18** Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

**ЛРВР 19** Активно применять полученные знания на практике

**ЛРВР 20** Анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

## **2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины**

Формы промежуточной аттестации в основной профессиональной образовательной программе по программе подготовки специалистов среднего звена специальности: учебной дисциплины ЕН 01. Химия 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

<b>Наименование дисциплины</b>	<b>Семестр</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
ЕН 01 Химия	6	Дифференцированный зачет

### **2.1. Формы и методы оценивания**

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по учебной дисциплине ЕН 01. Химия 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При изучении учебной дисциплины предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний обучающихся:

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

Выполнение практических занятий и лабораторных работ по отдельным темам, позволяет выявить уровень усвоения теоретического материала и умение применять полученные знания на практике;

Итоговый контроль по дисциплине проводится в форме экзамена, для подготовки к которому обучающиеся заранее знакомятся с перечнем вопросов по дисциплине.

Основными формами проведения текущего контроля знаний на занятиях являются: устный опрос, выполнение практических занятий и лабораторных работ.

<b>Раздел/тема учебной дисциплины</b>	<b>Формы и методы текущего контроля и оценки результатов обучения</b>
---------------------------------------	---

Введение: Предмет и задачи аналитической, физической и коллоидной химии	Устный опрос.
<b>Раздел 1</b>	
<b>Теоретические основы химического анализа</b>	Устный опрос Выполнение лабораторных работ 1-4, самостоятельная работа обучающихся, тестирование.
Тема 1.1. Растворы	
Тема 1.2. Теория электролитической диссоциации	Устный опрос, самостоятельная работа обучающихся.
Тема 1.3 Химические реакции в водных растворах	Устный опрос, самостоятельная работа обучающихся.
<b>Раздел 2 Качественный анализ</b>	Устный опрос, самостоятельная работа обучающихся, тестирование.
Тема 2.1 Химические методы качественного анализа.	
Тема 2.2 Классификация катионов и анионов.	Устный опрос. Выполнение лабораторных работ 5-6, самостоятельная работа обучающихся.
<b>Раздел 3. Количественный анализ.</b>	Устный опрос, выполнение лабораторных работ 7-8, самостоятельная работа обучающихся.
Тема 3.1. Методы количественного анализа	
Тема 3.2. Физико-химические методы анализа.	Устный опрос, самостоятельная работа обучающихся.
<b>Раздел 4. Физическая химия.</b>	Устный опрос, выполнение практического занятия 1-2, самостоятельная работа обучающихся, тестирование.
Тема 4.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	
Тема 4.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Устный опрос, выполнение лабораторной работы 1, самостоятельная работа обучающихся.
Тема 4.3. Химическая кинетика и катализ.	Устный опрос, выполнение лабораторной работы 2, самостоятельная работа обучающихся.
Тема 4.4. Свойства растворов.	Устный опрос, выполнение практического занятия 3 выполнение лабораторной работы 3, самостоятельная работа обучающихся.
Тема 4.5. Поверхностные явления.	Устный опрос, самостоятельная работа обучающихся.

<b>Раздел 5. Коллоидная химия.</b> Тема 5.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	Устный опрос, самостоятельная работа обучающихся.
Тема 5.2. Коллоидные растворы.	Устный опрос, выполнение практического занятия 4, выполнение лабораторной работы 4, самостоятельная работа обучающихся.
Тема 5.3. Грубодисперсные системы.	Устный опрос, выполнение лабораторной работы 5, самостоятельная работа обучающихся, тестирование.
Тема 5.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	Устный опрос, выполнение лабораторной работы 6, самостоятельная работа обучающихся.

№	Тип (вид) задания	Проверяемые знания и умения	Критерии оценки
1.	Устный опрос (теоретический контроль)	Знание основных химических понятий и законов аналитической химии и физикоколлоидной химии, теоретических основ аналитической химии; о функциональной зависимости между свойствами и составом веществ и их систем; о возможностях ее использования в химическом анализе; специфические особенности, возможности и ограничения, взаимосвязь различных методов анализа; практическое применение наиболее распространенных методов анализа; аналитическую классификацию катионов и анионов; правила проведения химического анализа;	За правильный ответ ставится положительная оценка.

		методы обнаружения и разделения элементов, условия их применения; гравиметрические, тетраметрические, оптические, электрохимические методы анализа;	
2	Лабораторная работа.	Знание основных правил и методов работы в лаборатории, умение правильно работать с основным лабораторным оборудованием, соблюдение техники безопасности при обращении с химическими реактивами. обоснованно выбирать методы анализа; пользоваться аппаратурой и приборами; проводить необходимые расчеты; выполнять качественные реакции на катионы и анионы различных аналитических групп; определять состав бинарных соединений; проводить качественный анализ веществ неизвестного состава; проводить количественный анализ веществ;	Выполнение работы (не менее 85%) – ставится положительная оценка.
3	Практическое занятие.	Умение самостоятельно выполнять практические работы. Умение правильно работать с основным лабораторным оборудованием, соблюдение техники безопасности при обращении с химическими реактивами. обоснованно выбирать методы анализа; пользоваться аппаратурой и приборами; проводить необходимые расчеты;	Выполнение работы (не менее 90%) – ставится положительная оценка.



		<p>выполнять качественные реакции на катионы и анионы различных аналитических групп;</p> <p>определять состав бинарных соединений;</p> <p>проводить качественный анализ веществ неизвестного состава;</p> <p>проводить количественный анализ веществ;</p>	
4.	Самостоятельная работа студентов.	<p>Знания и умения, формируемые при изучении темы.</p> <p>Знание правил оформления рефератов, презентаций, лабораторных и практических работ.</p>	Положительная оценка ставится при соблюдении правильности оформления и раскрытия темы.

## 2.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие контролю

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов	Форма контроля
У1. Обоснованно выбирать методы анализа.	Методы анализа выбирает верно.	Выполнение практических и лабораторных работ. Устный опрос.
У2. Пользоваться аппаратурой и приборами.	Аппаратуру и приборы применяет правильно	Выполнение практических и лабораторных работ.
У3. Проводить необходимые расчеты.	Расчеты проводит правильно.	Устный опрос, выполнение расчетов при проведении практических занятий и лабораторных работ.
У4. Выполнять качественные реакции на катионы и анионы различных аналитических групп; определять состав бинарных соединений.	Правильно выполняет качественные реакции на катионы и анионы различных аналитических групп; определяет состав бинарных соединений.	Выполнение практических и лабораторных работ.
У5. Проводить качественный анализ веществ неизвестного состава.	Верно проводит качественный анализ веществ неизвестного состава.	Выполнение практических и лабораторных работ.

<b>У6.</b> Количественный анализ веществ.	Проводить анализ	Количественный анализ веществ определяет правильно.	Выполнение практических и лабораторных работ.
<b>31.</b> Знать теоретические основы аналитической химии о функциональной зависимости между свойствами и составом веществ и их систем; о возможностях ее использования в химическом анализе;		Знает теоретические основы аналитической химии.	Устный опрос.
<b>32.</b> Специфические особенности, возможности и ограничения, взаимосвязь различных методов анализа.		Знает особенности, возможности и ограничения, взаимосвязь различных методов анализа.	Устный опрос.
<b>33.</b> Практическое применение наиболее распространенных методов анализа.		Верно объясняет практическое применение наиболее распространенных методов анализа.	Устный опрос, проведение лабораторных работ.
<b>34.</b> Аналитическую классификацию катионов и анионов.		Знает аналитическую классификацию катионов и анионов.	Устный опрос, выполнение лабораторных работ.
<b>35.</b> Правила проведения химического анализа; методы обнаружения и разделения элементов, условия их применения.		Правильно проводит химический анализ по обнаружению и разделению элементов.	Выполнение практических и лабораторных работ.
<b>36.</b> Гравиметрические, тетраметрические, оптические, электрохимические методы анализа		Правильно выбирает методы анализа.	Выполнение практических и лабораторных работ.

### 3. Комплект контрольно-оценочных средств

#### 3.1. Теоретические задания (теоретический контроль – ТК)

Вопросы для устного опроса:

1. Что изучает аналитическая химия?
2. Основные задачи аналитической химии?
3. Что понимают под качественным и количественным химическим анализом?
4. Как различают методы анализа по величине массы анализируемой пробы?
5. Каким условиям должны удовлетворять аналитические свойства и реакции веществ?
6. Какие стадии аналитического процесса Вам известны?
7. Что такое растворы?
8. Какие способы выражения концентрации растворов Вы знаете?
9. Что означает «титр раствора по определяемому веществу»?
10. Какой процесс называют электролитической диссоциацией?
11. Дайте определение степени электролитической диссоциации?
12. Какие вещества называют слабыми, средней силы и сильными электролитами?
13. Как формулируется закон действующих масс?
14. Что определяет константа равновесия химической реакции, от каких факторов она зависит?
15. Сформулируйте принцип Ле Шателье?
16. Что называется произведением растворимости?
17. Сформулируйте правило произведения растворимости.
18. Какие основные типы реакций используются в химическом анализе?
19. Какие реакции относятся к ионным?
20. Что такое гидролиз? Виды гидролиза.
21. Какие соли подвергаются гидролизу и какие при этом образуются среды?
22. Какие реакции называются окислительно-восстановительными?
23. Что такое окисление?
24. Что такое восстановление? Приведите пример.
25. Какие средства используются для определения качественного химического состава вещества?
26. Что представляет собой аналитический эффект химической реакции и как его можно использовать для качественного анализа?
27. Дайте определение избирательности, селективности и специфичности аналитической реакции.
28. Какие виды качественного анализа Вы знаете?
29. Расскажите о групповых химических реактивах.
30. Аналитическая классификация катионов 1-6 групп.
31. Какие катионы входят в каждую аналитическую группу, дайте их химическую характеристику.
32. Укажите принципы, лежащие в основе распределения анионов по аналитическим группам.

33. Какие анионы относятся к 1 и 2 аналитическим группам?
34. Какие способы используются для обнаружения близких по свойствам анионов?
35. На чем основан гравиметрический анализ?
36. Перечислите основные этапы гравиметрического определения.
37. В чем заключается сущность титриметрического метода анализа?
38. Каким требованиям должны удовлетворять реакции, лежащие в основе титриметрического метода?
39. Какие признаки можно положить в основу классификации титриметрических методов?
40. Какими способами можно зафиксировать конечную точку титрования в методах окисления-восстановления?
  
41. Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.
42. Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток.
43. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость
44. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции
45. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении
46. Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.
47. Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс
48. Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания
49. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.
50. Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы определения pH среды.
51. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания.
52. Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ.

53. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании.
54. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.
55. Содержание учебного Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами.
56. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания.
57. Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки.
58. Устойчивость и коагуляция зелей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация.
59. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.
60. Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства. Методы получения и стабилизации, применение.
61. Эмульсии. Пены. Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.
62. Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений.
63. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы.
64. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах

### **Критерии оценок при устном ответе.**

- «5» /отлично/ – ставится в том случае, когда обучающийся исчерпывающе знает весь материал данной темы, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В ответах пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок.
- «4» /хорошо/ – ставится в том случае, когда обучающийся знает весь требуемый материал данной темы, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы отвечает без затруднений. В ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок.
- «3» /удовлетворительно/ – ставится в том случае, когда обучающийся обнаруживает знание основного материала данной темы. В ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи.

«2» /неудовлетворительно/—ставится в том случае, когда обучающийся обнаруживает незнание большей части материала данной темы, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы неуверенно.

### 3.2 Тестирование по отдельным разделам учебной дисциплины

#### Вариант 1

##### 1. Из закона Гесса следует, что тепловой эффект химической реакции равен...

- 1) сумме теплот образования исходных веществ
- 2) сумме теплот образования исходных реакций
- 3) сумме теплот образования продуктов реакции за вычетом суммы теплот образования исходных веществ (с учетом стехиометрических коэффициентов в уравнении реакций)
- 4) сумме теплот образования исходных веществ за вычетом суммы теплот образования продуктов реакции

##### 2. Зависимость скорости реакции общего типа $aA+bB+cC$ от концентрации описывается основным постулатом химической кинетики – *законом действующих масс*. Его общее математическое выражение:

- 1)  $V_{x.p.} = k[A][B]$
- 2)  $V_{x.p.} = k[A]^X + [B]^Y$
- 3)  $V_{x.p.} = k[A]^a[B]^b$
- 4)  $V_{x.p.} = k[D][C] / [A][B]$

##### 3. Как влияет температура на скорость ферментативных реакций?

- 1) скорость реакции всегда возрастает с ростом температуры
- 2) скорость ферментативных реакций не зависит от температуры
- 3) ферменты обладают наибольшей активностью при температурах живого организма (35-40°C) при температурах выше 50-60 °C они, как правило, разрушаются и становятся неактивными - скорость реакции резко падает
- 4) при повышении температуры скорость ферментативной реакции всегда понижается

##### 4. Что такое седиментация?

- 1) растекание
- 2) очистка
- 3) оседание
- 4) набухание

##### 5. Назовите систему, в которой дисперсионная среда – жидкость, а дисперсная фаза – твердое тело

- 1) пена
- 2) туман
- 3) суспензия
- 4) дым

##### 6. Основными составляющими аналитической химии являются

- 1) качественный и количественный анализ, физико-химические методы анализа
- 2) качественный и количественный анализ;
- 3) количественный анализ и физико-химические методы анализа;
- 4) среди ответов нет верного.

##### 7. Виды анализа, который ориентирован на выявление химического состава анализируемого образца (определение наличия тех или иных катионов и анионов) - это

- 1) качественный
- 2) количественный
- 3) вещественный
- 4) среди ответов нет верного

##### 8. Реакции между газообразными веществами – это реакции

- 1) гетерогенные
- 2) гомогенные
- 3) гетерогенные
- 4) среди ответов нет верного

**9. Метод анализа, основанный на применении специфических реакций, при помощи которых можно в любой последовательности обнаружить определяемые ионы в отдельных пробах исследуемого раствора -это:**

- 1) предварительные испытания;
- 2) подготовке проб к анализу;
- 3) проведение качественного анализа дробным методом;
- 4) проведение качественного анализа систематическим методом.

**10. Реактивом на хлорид-ионы является**

- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 1) гидроксид бария | 2) сульфат аммония |
| 3) карбонат натрия | 4) нитрат серебра  |

**11. Фенолфталеин изменяет окраску при добавлении к:**

- |                              |                                 |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1) к раствору серной кислоты | 2) к раствору гидроксида натрия |
| 3) воде                      | 4) гидроксиду меди (II)         |

**12. Сформулируйте первый закон термодинамики:**

- 1) скорость химической реакции определяется энергией активации данной реакции
- 2) физические величины, однозначно определяющие состояние системы, являются функциями состояния системы
- 3) сумма изменения внутренней энергии и совершенной системой (или над системой) работы равна сообщенной (или выделенной ею) теплоте
- 4) при одинаковых условиях в равных объемах различных газов содержится одинаковое число молекул

**13. Тепловой эффект химической реакции зависит от температуры, давления и агрегатного состояния веществ. Поэтому при сопоставлении тепловых эффектов между собой приняты определённые *стандартные условия*. За стандартные условия принимают значения:**

- 1) давления 1 атм и температуры 0 °С
- 2) давления 101325 Па и температуры 273 К
- 3) давления 100 Па и температуры 100 К
- 4) давления 1 бар (100 кПа)

**14. Реакции, в которых одновременно протекают две взаимно противоположные реакции (прямая и обратная) - это:**

- |                 |               |                |              |
|-----------------|---------------|----------------|--------------|
| 1) гетерогенные | 2) гомогенные | 3) необратимые | 4) обратимые |
|-----------------|---------------|----------------|--------------|

**15. Скорость химической реакции – это...**

- 1) время, за которое полностью расходуется одно из исходных веществ
- 2) время, за которое заканчивается реакция
- 3) изменение количества вещества реагентов (или продуктов реакции) в единицу времени в единицу объема
- 4) количество вещества продуктов реакции к моменту окончания реакции

**16. Что такое адсорбция?**

- |               |              |              |               |               |
|---------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| 1) растекание | 2) набухание | 3) выделение | 4) смачивание | 5) поглощение |
|---------------|--------------|--------------|---------------|---------------|

**17. Суспензией (взвесью) называют...**

- 1) гетерогенную смесь частиц веществ определенного размера

- 2) гомогенную смесь не менее двух твердых веществ
- 3) гетерогенную смесь частиц веществ любого размера
- 4) раствор со строго взвешенной массой растворенного вещества

**18. К аналитическим реакциям, проводимым «сухим» путем нельзя отнести реакцию:**

- 1) осаждения
- 2) окрашивания пламени
- 3) изменения окраски индикатора

**19. Раздел химии, изучающий механизмы химических реакций и скорости их протекание**

**- это**

- 1) химическая кинетика
- 2) химический анализ
- 3) химическая термодинамика
- 4) среди ответов нет верного

**20. Присутствие в водном растворе серной кислоты можно доказать с помощью**

- 1) лакмуса и карбоната кальция
- 2) лакмуса и хлорида калия
- 3) фенолфталеина и хлорида бария
- 4) фенолфталеина и гидроксида натрия

**21. Цвет индикатора изменяется под действием соляной кислоты следующим образом:**

- 1) лакмус краснеет
- 2) лакмус синееет
- 3) метилоранж желтеет
- 4) фенолфталеин становится малиновым

**22. Кристаллогидрат сульфата меди (II) (*медный купорос*)  $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$  имеет цвет:**

- 1) красный
- 2) синий
- 3) фиолетовый
- 4) золотисто-желтый

**23. Если пропустить луч света через коллоидную дисперсию, свет частично рассеивается в ней. Это явление носит название ...**

- 1) принципа Паули
- 2) эффекта Тиндаля
- 3) эффекта Джоуля-Ленца
- 4) парникового эффекта

**24. К классификации методов качественного анализа не относится метод анализа**

- 1) катионов
- 2) анионов
- 3) растворение осадка

**25. Какая часть не входит в состав коллоидной частицы**

- 1) гранула;
- 2) ядро;
- 3) атом
- 4) мицелла;
- 5) диффузный слой;
- 6) адсорбционный слой

**26. Как называются биологические катализаторы?**



- 1) фуллерены    2) ферменты    3) ферромагнетики    4) ферриты

**27. Способность осадков осаждаться или растворяться в присутствии кислот, оснований, раствора аммиака послужила основанием для выделения:**

- 1) групповых реактивов
- 2) общих реактивов
- 3) частных реакций
- 4) среди ответов нет верного

**28. Измерение количества химических элемента или их соединений в исследуемом образе – это анализ:**

- 1) качественный;
- 2) количественный;
- 3) вещественный;
- 4) среди ответов нет верного.

**29. Карбонат – ионы можно обнаружить водным раствором:**

- 1) хлороводорода
- 2) хлорида натрия
- 3) гидроксида натрия
- 4) сульфата аммония

**30. При химическом равновесии:**

- 1) скорость прямой и обратной реакции равны
- 2) скорость прямой реакции больше скорости обратной реакции
- 3) скорость обратной реакции больше скорости прямой реакции
- 4) среди ответов нет верного

## **Вариант 2**

**1. Раздел химии, изучающий механизмы химических реакций и скорости их протекание**

- это

- 1) химическая кинетика
- 2) химический анализ
- 3) химическая термодинамика
- 4) среди ответов нет верного

**2. Изолированная система с окружающей ее средой...**

- 1) обменивается энергией, но не обменивается веществом
- 2) не обменивается ни веществом, ни энергией
- 3) обменивается веществом, но не обменивается энергией
- 4) обменивается и энергией, и веществом

**3. Реакции, которые протекают только в одном направлении до полного израсходования одного из реагирующих веществ - это:**

- 1) гетерогенные
- 2) гомогенные
- 3) необратимые
- 4) обратимые

**4. Как называются биологические катализаторы?**

- 2) фуллерены 2) ферриты 3) ферромагнетики 4) ферменты

**5. Что не входит в состав мицеллы?**

- 1) ядро 2) гранула 3) потенциалопределяющие ионы 4) иониты

**6. Если пропустить луч света через коллоидную дисперсию, свет частично рассеивается в ней. Это явление носит название ....**

- 1) принципа Паули  
2) эффекта Тиндаля  
3) эффекта Джоуля – Ленца  
4) парникового эффекта

**7. Способность осадков осаждаться или растворяться в присутствии кислот, оснований, раствора аммиака послужила основанием для выделения:**

- 1) групповых реактивов  
2) общих реактивов  
3) частных реакций  
4) среди ответов нет верного

**8. Измерение количества химических элемента или их соединений в исследуемом образе – это анализ:**

- 1) качественный;  
2) количественный;  
3) вещественный;  
4) среди ответов нет верного.

**9. Карбонат – ионы можно обнаружить водным раствором:**

- 1) хлороводорода 2) хлорида натрия  
3) гидроксида натрия 4) сульфата аммония

**10. Метилоранжем можно распознать**

- 1) соляную кислоту  
2) гидроксид железа (III)  
3) воду  
4) гидроксид меди (II)

**11. При химическом равновесии:**

- 1) скорость прямой и обратной реакции равны  
2) скорость прямой реакции больше скорости обратной реакции  
3) скорость обратной реакции больше скорости прямой реакции  
4) среди ответов нет верного

**12. Постулат «если систему, находящуюся в состоянии химического равновесия, оказывать воздействие путем изменения концентрации реагентов, давления или температуры в системе, то равновесие всегда смещается в направлении той реакции, протекание которой ослабляет это воздействие» - это:**

- 1) правило Вант-Гоффа  
2) закон Гесса  
3) принцип Ле Шателье

4) среди ответов нет верного

**13. Уменьшает скорость реакции:**

- 1) ингибитор
- 2) катализатор
- 3) промотор
- 4) среди ответов нет верного

**14. Какое из обозначений соответствует стандартным условиям в термодинамике?**

- 1)  $\Delta_f H^\circ$
- 2)  $\Delta H^\circ$
- 3)  $Q_{101,3}^{273}$
- 4)  $\Delta H_c$

**15. Ниже перечислены наиболее характерные свойства газов. Какой из пунктов оказался ошибочным?**

- 1) легкая сжимаемость
- 2) способность расширяться до тех пор, пока не заполнят равномерно весь сосуд
- 3) способность смешиваться друг с другом в любых отношениях
- 4) наличия собственного объема

**16. Истинные растворы – их главная отличительная особенность заключается в том, что**

- 1) раствор обязательно прозрачен
- 2) частицы, из которых состоят чистые растворы, настолько малы, что их нельзя увидеть невооруженным глазом
- 3) в процессе их образования обязательно выделяется тепло
- 4) для их образования необходим ингибитор

**17. Операцию центрифугирования проводят с целью**

- 1) отделения осадка от раствора
- 2) отделения катионов от анионов
- 3) разделения катионов на аналитические группы

**18. Исследуют цвет образца, растворимость в различных растворителях, поведение при внесении в пламя горелки или нагревании в пробирке, запах, форму, цвет, однородность состава при:**

- 1) предварительных испытаниях;
- 2) подготовке проб к анализу;
- 3) проведении качественного анализа дробным и систематическим методами;
- 4) среди ответов нет верного.

**19. Если осадок растворяется медленно, то необходимо**

- 1) добавить избыток растворителя
- 2) нагреть осадок на водяной бане
- 3) прокалить осадок в муфельной печи

**20. В растворе гидроксида натрия**

- 1) фенолфталеин становится малиновым
- 2) лакмус краснеет
- 3) метилоранж краснеет
- 4) фенолфталеин не изменяет цвета

**21. Для щелочной среды характерно соотношение концентраций ионов водорода и гидроксид-ионов:**

- 1)  $[H^+] = [OH^-] = 1,0 \cdot 10^{-7}$  моль/л;

2)  $[H^+] > [OH^-]$ , т. е.:  $[H^+] > 10^{-7}$  моль/л;

3)  $[H^+] < [OH^-]$ , т. е.  $[H^+] < 10^{-7}$  моль/л;

4) среди ответов нет верного.

**22. Согласно закону действующих масс, скорость химической реакции:**

1) прямо пропорциональна произведению концентраций ее продуктов;

2) обратно пропорциональна произведению концентраций реагирующих веществ;

3) прямо пропорциональна произведению концентраций реагирующих веществ;

4) обратно пропорциональна произведению концентраций ее продуктов

**23. К классификации методов качественного анализа не относится метод анализа**

1) растворение осадка

2) анионов

3) катионов

**24. Для *твёрдого состояния* вещества характерно:**

1) высокое давление

2) взаимодействие с жидкостями

3) наличие собственного объёма

4) свободное перемещение частиц по объёму

**25. Четвёртым состоянием вещества является *плазма*, которая представляет собой...**

1) газ, состоящий из смеси нейтральных и ионизированных частиц и электронов

2) полностью ионизированный газ

3) аморфное вещество

4) жидкие кристаллы

**26. В зависимости от агрегатного состояния растворителя растворы бывают ...**

1) жидкими, прозрачными, окрашенными

2) твердыми, аморфными, стеклообразными

3) твердыми, жидкими, газообразными

4) газообразными, жидкими, мутными

**27. Что такое седиментация?**

1) растекание      2) очистка      3) оседание      4) набухание

**28. Основными составляющими аналитической химии являются**

1) качественный и количественный анализ

2) качественный и количественный анализ, физико-химические методы анализа

3) количественный анализ и физико-химические методы анализа;

4) среди ответов нет верного

**29. Виды анализа, который ориентирован на выявление химического состава анализируемого образца (определение наличия тех или иных катионов и анионов) - это**

1) качественный 2) количественный 3) вещественный 4) среди ответов нет верного

**30. Первый закон (первое начало) термодинамика записывает так:**

1)  $pV = \nu RT$

2)  $\Delta U = Q - A$

3)  $k = A \exp(-E_a)$

4)  $k = r/N_A$

### Вариант 3

#### 1. Первый закон (первое начало) термодинамика записывает так:

- 1)  $pV = \nu RT$
- 2)  $k = r/N_A$
- 3)  $k = A \exp(-E_a)$
- 4)  $\Delta U = Q - A$

#### 2. Согласно закону действующих масс, скорость химической реакции:

- 1) прямо пропорциональна произведению концентраций ее продуктов
- 2) обратно пропорциональна произведению концентраций реагирующих веществ.
- 3) прямо пропорциональна произведению концентраций реагирующих веществ.
- 4) обратно пропорциональна произведению концентраций ее продуктов.

#### 3. При химическом равновесии:

- 1) скорость прямой и обратной реакции равны
- 2) скорость прямой реакции больше скорости обратной реакции
- 3) скорость обратной реакции больше скорости прямой реакции
- 4) среди ответов нет верного

#### 4. Промежуточное место между истинными растворами и суспензиями занимают

- 1) коллоидные дисперсии
- 2) коллоиды
- 3) коллоидные растворы
- 4) мыла

#### 5. Более распространенным названием титриметрического метода анализа считается:

- 1) объемный
- 2) весовой
- 3) гравиметрический

#### 6. В зависимости от температуры и давления различают четыре агрегатных состояния вещества:

- 1) твердое, жидкое, газообразное, изотропное
- 2) твердое, жидкое, газообразное, парообразное
- 3) твердое, жидкое, вязкое, газообразное
- 4) твердое, жидкое, газообразное, плазменное

#### 7. Исследуют цвет образца, растворимость в различных растворителях, поведение при внесении в пламя горелки или нагревании в пробирке, запах, форму, цвет, однородность состава при:

- 1) предварительных испытаниях;
- 2) подготовке проб к анализу;
- 3) проведении качественного анализа дробным и систематическим методами;
- 4) среди ответов нет верного.

#### 8. Ионное произведение воды – это:

- 1) отрицательный логарифм концентрации ионов водорода
- 2) произведение концентраций ионов водорода и гидроксид-ионов
- 3) отрицательный логарифм концентрации гидроксид-ионов

**9. Присутствие в водном растворе серной кислоты можно доказать с помощью**

- 1) лакмуса и хлорида кальция
- 2) лакмуса и хлорида бария
- 3) фенолфталеина и хлорида бария
- 4) фенолфталеина и гидроксида натрия

**10. В растворе кислот**

- 1) фенолфталеин становится малиновым
- 2) лакмус краснеет
- 3) лакмус синееет
- 4) метилоранж желтеет

**11. Способность осадков осаждаться или растворяться в присутствии кислот, оснований, раствора аммиака послужила основанием для выделения:**

- 1) групповых реактивов
- 2) общих реактивов
- 3) частных реакций
- 4) среди ответов нет верного

**12. Как влияет температура на скорость ферментативных реакций?**

- 1) скорость реакции всегда возрастает с ростом температуры
- 2) скорость ферментативных реакций не зависит от температуры
- 3) ферменты обладают наибольшей активностью при температурах живого организма (35-40°C) при температурах выше 50-60 °C они, как правило, разрушаются и становятся неактивными - скорость реакции резко падает
- 4) при повышении температуры скорость ферментативной реакции всегда понижается

**13. Вещество, участвующее в реакции и увеличивающее ее скорость, но остающееся неизменным в результате реакции, - это:**

- 1) ингибитор
- 2) катализатор
- 3) промотор
- 4) среди ответов нет верного

**14. Подобно газам, жидкости...**

- 1) легко сжимаются
- 2) не имеют определенной формы
- 3) имеют собственный объем
- 4) не всегда способны смешиваться друг с другом в любых отношениях

**15. Истинные растворы – их главная отличительная особенность заключается в том, что ...**

- 1) раствор обязательно прозрачен
- 2) частицы, из которых состоят чистые растворы, настолько малы, что их нельзя увидеть невооружённым глазом
- 3) в процессе их образования обязательно выделяется тепло
- 4) для их образования необходим ингибитор

**16. Что такое коагуляция?**

- 1) смачивание и растекание
- 2) равновесие
- 3) очистка
- 4) слипание

**17. Назовите систему, в которой дисперсионная среда – жидкость, и дисперсная фаза – газ**

- 1) эмульсия
- 2) пена
- 3) туман
- 4) суспензия

**18. Изолированная система с окружающей её средой...**

- 1) обменивается энергией, но не обменивается веществом
- 2) не обменивается ни веществом, ни энергией
- 3) обменивается веществом, но не обменивается энергией
- 4) обменивается и энергией, и веществом

**19. Суспензией (взвесью) называют...**

- 1) гетерогенную смесь частиц веществ определенного размера
- 2) гомогенную смесь не менее двух твердых веществ
- 3) гетерогенную смесь частиц веществ любого размера
- 4) раствор со строго взвешенной массой растворенного вещества

**20. Присутствие гидроксида кальция в одном растворе можно доказать с помощью**

- 1) лакмуса и азотной кислоты
- 2) лакмуса и углекислого газа
- 3) фенолфталеина и хлороводорода
- 4) фенолфталеина и аммиака

**21. В растворе щелочей:**

- 1) фенолфталеин приобретает малиновый цвет
- 2) метилоранж краснеет
- 3) лакмус краснеет
- 4) фенолфталеин не изменяет цвета

**22. Для кислой среды характерно соотношение концентраций ионов водорода и гидроксид-ионов:**

- 1)  $[H^+] = [OH^-] = 1,0 \cdot 10^{-7}$  моль/л;
- 2)  $[H^+] > [OH^-]$ , т. е.  $[H^+] > 10^{-7}$  моль/л;
- 3)  $[H^+] < [OH^-]$ , т. е.  $[H^+] < 10^{-7}$  моль/л;
- 4) среди ответов нет верного.

**23. Раздел химии, изучающий механизмы химических реакций и скорости их протекания, - это:**

- 1) химическая кинетика;
- 2) химический анализ;
- 3) химическая термодинамика;
- 4) среди ответов нет верного.

**24. Постулат «если на систему, находящуюся в состоянии химического равновесия, оказывать воздействие путем изменения концентрации реагентов, давления или температуры в системе, то равновесие всегда смещается в направлении той реакции, протекание которой ослабляет это воздействие» - это:**

- 1) правило Вант-Гоффа;
- 2) закон Гесса;
- 3) принцип Ле Шателье;
- 4) среди ответов нет верного.

**25. Образец переводят в растворенное состояние при:**

- 1) предварительных испытаниях;
- 2) подготовке проб к анализу;
- 3) проведении качественного анализа дробным и систематическим методами;
- 4) среди ответов нет верного.

**26. Характеризуются отсутствием поверхности раздела между реагентами реакции:**

- 1) гетерогенные;
- 2) гомогенные;

- 3) обратимые;
- 4) необратимые

**27. При прокаливании в пламени проволоки, смоченной исследуемым органическим веществом, имело место окрашивание пламени в чистый зеленый цвет, что может свидетельствовать о наличии в образце:**

- 1) хлора;
- 2) брома;
- 3) меди;
- 4) среди ответов нет верного

**28. Что такое титрованный раствор?**

- 1) насыщенный раствор
- 2) разбавленный раствор
- 3) концентрированный раствор
- 4) раствор с точно известной концентрацией

**29. Химические реакции, протекающие в противоположных направлениях, называют ...**

- 1) кинетическими
- 2) термодинамическими
- 3) обратимыми
- 4) каталитическими

**30. Для нейтральной среды характерно соотношение концентраций ионов водорода и гидроксид-ионов:**

- 1)  $[H^+] = [OH^-] = 1,0 \times 10^{-7}$  моль/л;
- 2)  $[H^+] > [OH^-]$ , т. е.  $[H^+] > 10^{-7}$  моль/л;
- 3)  $[H^+] < [OH^-]$ ,  $[H^+] < 10^{-7}$  т. е. моль/л;
- 4) среди ответов нет верного

### Ключи к ответам контрольных заданий

№ вопроса	1 вариант	2 вариант	3 вариант
1	3	1	4
2	3	2	3
3	3	3	1
4	3	4	3
5	3	4	1
6	1	2	4
7	1	1	1
8	2	2	1



9	3	1	2
10	4	1	2
11	2	1	1
12	3	3	3
13	2	1	2
14	4	2	2
15	3	4	2
16	5	2	4
17	3	1	2
18	2	1	2
19	1	2	3
20	1	1	2
21	1	3	1
22	2	3	2
23	2	1	1
24	3	3	3
25	3	1	3
26	2	3	2
27	1	3	3
28	2	2	4
29	1	1	3
30	1	2	1

**Критерии оценки:**

<b>Оценка</b>	<b>Процент правильных ответов</b>	<b>Количество правильных ответов</b>
«отлично»	85 – 100%	26 – 30
«хорошо»	70 – 84%	21 – 25
«удовлетворительно»	50 – 69%	15 – 20

## Зачетный тест № 1

**Выберите правильный вариант ответа.**

**1. Кристаллическая решетка, в узлах которой находятся частицы, связь между которыми осуществляется силами Ван-дер-Ваальса, называется ...**

- А. Молекулярная
- Б. Атомная
- В. Ионная
- Г. Металлическая

**2. Формула, описывающая уравнение Менделеева-Клапейрона для идеального газа:**

- А.  $g = Q/M$
- Б.  $b = W/S$
- В.  $pV = nRT$
- Г.  $w = mр.в/mр-ра$

**3. К обратимым относится реакция:**

- А.  $H_2 + F_2 \Rightarrow 2HF$
- Б.  $N_2 + 3H_2 \rightleftharpoons 2NH_3$
- В.  $2KClO_3 \Rightarrow 2KCl + 3O_2$
- Г.  $H_2 + SiO \Rightarrow Si + H_2O$

**4. К сильным электролитам относится ...**

- А. уксусная кислота
- Б. серная кислота
- В. угольная кислота
- Г. этанол

**5. Количество теплоты, которое выделяется или поглощается при химических реакциях, называется ...**

- А. тепловой эффект реакции
- Б. экзотермичность реакции
- В. теплота образования
- Г. теплота сгорания

**Вставьте пропущенное слово.**

6. Химические уравнения, в которых указывается количество выделенной или поглощенной теплоты, называются \_\_\_\_\_ уравнениями.

7. Элемент или вещество, отдающее электроны, называют \_\_\_\_\_, сами они при этом \_\_\_\_\_.

8. \_\_\_\_\_ - белки с небольшой молекулярной массой, хорошо растворимые в воде и в слабых солевых растворах (например, белок яйца).

9. Благодаря \_\_\_\_\_ частицы удаляются с поверхности растворяемого вещества и равномерно распределяются по всему объему растворителя.

10. В пищевой промышленности для расслоения тонкодиспергированных гетерогенных систем широко применяется аппарат, называемый жидкостным \_\_\_\_\_.

**Установите соответствие**

**11. Между процессами, происходящими при приготовлении дрожжевого теста и описывающими их уравнениями**

- |   |   |    |                            |
|---|---|----|----------------------------|
| 1 | $C_6H_{12}O_6 = 2CH_3COOH$                                | А. | Гидролиз сахарозы          |
| 2 | $C_{12}H_{22}O_{11} + H_2O = C_6H_{12}O_6 + C_6H_{12}O_6$ | Б  | Гидролиз крахмала          |
| 3 | $C_6H_{12}O_6 = 2CO_2 + 2 C_2H_5OH$                       | В. | Спиртовое брожение глюкозы |

4  $(C_6H_{10}O_5)_n + nH_2O = n C_6H_{12}O_6$  Г. Молочнокислородное брожение

Ответ: 1 \_\_, 2 \_\_, 3 \_\_, 4 \_\_. 12.

### 12. Между процессами и их названиями

- |   |   |    |                |
|---|---|----|----------------|
| 1 | Очистка сахара, соли, лимонной кислоты  | А. | Кристаллизация |
| 2 | Действие моющих средств, используемых для удаления грязи с поверхности посуды | Б. | Коагуляция     |
| 3 | Обессоливание различного рода отваров, полученных при варке соленой рыбы      | В. | Пептизация     |
| 4 | Образование пенки на поверхности молока при кипячении                         | Г. | Электродиализ  |

Ответ: 1 \_\_, 2 \_\_, 3 \_\_, 4 \_\_.

### 13. Между сорбционными процессами и их видами

- |   |   |    |             |
|---|---|----|-------------|
| 1 | Поверхностная сорбция                                     | А. | Адсорбция   |
| 2 | Объемная сорбция  | Б. | Абсорбция   |
| 3 | Сорбция, при которой происходит химическое взаимодействие | В. | Десорбция   |
| 4 | Процесс, обратный сорбции                                 | Г. | Хемосорбция |

Ответ: 1 \_\_, 2 \_\_, 3 \_\_, 4 \_\_.

### 14. Между реактивом и определяемыми с его помощью ионами

- |   |                                 |    |                       |
|---|---------------------------------|----|-----------------------|
| 1 | Раствор хлороводородной кислоты | А. | $Al^{3+}$ , $Cr^{3+}$ |
| 2 | Раствор сероводорода            | Б. | $Ba^{2+}$ , $Sr^{2+}$ |
| 3 | Раствор сульфида аммония        | В. | $Ag^+$ , $Hg^{2+}$    |
| 4 | Раствор карбоната аммония       | Г. | $Cu^{2+}$ , $Cd^{2+}$ |

### 15. Между сущностью метода анализа и его названием

- |   |   |    |  |
|---|---|----|--|
| 1 | Измерение электрической проводимости систем   | А. | Потенциометрия                         |
| 2 | Измерение электродвижущей силы цепей, составленных из индикаторного электрода и электрода сравнения | Б. | Кондуктометрия                         |
| 3 | Использование явления избирательной адсорбции   | В. | Атомно-эмиссионный спектральный анализ |
| 4 | Регистрация интенсивности света, испускаемого при переходах электронов из одного состояния в другое | Г. | Хроматография                          |

Ответ: 1 \_\_, 2 \_\_, 3 \_\_, 4 \_\_.

**16. Расположите формулы кислот в порядке увеличения их способности к диссоциации**

1. HCL
2. HI
3. HBr
4. HF

**17. Укажите последовательность проведения операций гравиметрического анализа. 1.**

взвешивание и растворение навески

2. проба на полноту осаждения
3. промывание осадка
4. прокаливание осадка
5. осаждение
6. фильтрование
7. высушивание осадка
8. отбор средней пробы

**18. Укажите последовательность оказания первой медицинской помощи при мелких порезах стеклом.**

1. перевязать бинтом
2. продезинфицировать рану раствором йода
3. удалить осколки из раны

**19. Расположите формулы в порядке увеличения степени окисления серы.**

1. H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
2. H<sub>2</sub>S
3. H<sub>2</sub>SO<sub>3</sub>

**20. Расположите формулы в порядке увеличения восстановительных свойств.**

1. NaOH
2. KOH
3. LiOH
4. CsOH

**Выполните практические задания.**

**21. Задача:**

Известно, что максимальная механическая работа, которая может быть совершена человеком в результате окисления 1 г. глюкозы кислородом (с учетом КПД живого организма), равна 6,5 кДж/г. При этом выделяется теплота, равная 9,5 кДж/г. Какая масса глюкозы должна окислиться в мышцах, чтобы человек мог поднять груз массой  $m = 20\text{ кг}$  на высоту  $h = 2\text{ м}$  25 раз?

**22. Задача:**

Ферментативный гидролиз клетчатки является перспективным путем получения глюкозы. Определите, сколько килограммов глюкозы получится при гидролизе 16 кг. клетчатки (целлюлозы)

**Зачетный тест № 2**

**Выберите правильный вариант ответа.**

**1. Кристаллическая решетка, в узлах которой находятся частицы, связь между которыми осуществляется силами электростатического притяжения, называется**

...

- А. Молекулярная
- Б. Атомная

В. Ионная

Г. Металлическая

**2. Формула, описывающая уравнение первого закона термодинамики для конечного изменения состояния системы:**

А.  $g = Q/M$

Б.  $Q = (U_2 - U_1) + A$

В.  $pV = nRT$

Г.  $w = m \cdot v / m \cdot r$

**3. Скорость прямой реакции.  $N_2 + 3H_2 = 2NH_3 + Q$  увеличится в случае ...**

А. Повышении давления

Б. Увеличении температуры

В. Уменьшении концентрации водорода

Г. Уменьшении давления

**4. К слабым электролитам относится ...**

А. уксусная кислота

Б. серная кислота

В. азотная кислота

Г. хлорид натрия

**5. Реакции, которые идут с выделением теплоты, называются ...**

А. эндотермическими

Б. экзотермическими

В. обратимыми

Г. каталитическими

**Вставьте пропущенное слово.**

6. \_\_\_\_\_ энергия термодинамической системы равна сумме кинетической и потенциальной энергий всех частиц, составляющих данную систему (без учета кинетической и потенциальной энергий системы в целом).

7. Элемент или вещество, принимающее электроны, называют \_\_\_\_\_, сами они при этом \_\_\_\_\_.

8. \_\_\_\_\_ - белки, которые растворяются в водных растворах солей. Это очень распространенные белки, входят в состав мышечных волокон, молока, крови, составляют большую часть бобовых, масличных культур.

9. \_\_\_\_\_ - это расслоение дисперсных систем под действием силы тяжести с отделением дисперсной фазы в виде осадка.

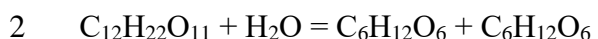
10. Отсекание простокваши, кефира сывороткой, обводнение крахмального клейстера в киселе, в гелях пектина, желатина, появление слезинок на поверхности сыра – это все примеры \_\_\_\_\_ . Установите соответствие

**11. Между процессами, происходящими при хранении овощей и фруктов и описывающими их уравнениями**

**Установите соответствие**



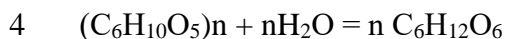
А. Гидролиз сахарозы



Б. Окислительное разрушение яблочной кислоты



В. Спиртовое брожение глюкозы



Г. Гидролиз крахмала

Ответ: 1 \_\_, 2 \_\_, 3 \_\_, 4 \_\_. 12.

### 12. Между процессами и их названиями

- |   |   |    |                |
|---|---|----|----------------|
| 1 | Повышение устойчивости системы при выпуске питьевого молока                   | А. | Гомогенизация  |
| 2 | Действие моющих средств, используемых для удаления грязи с поверхности посуды | Б. | Гельфильтрация |
| 3 | Обессоливание различного рода отваров, полученных при варке соленой рыбы      | В. | Пептизация     |
| 4 | Получение высококачественных белков из сыворотки, молока                      | Г. | Электродиализ  |

Ответ: 1 \_\_, 2 \_\_, 3 \_\_, 4 \_\_.

### 13. Между сорбционными процессами и их видами

- |   |   |    |             |
|---|---|----|-------------|
| 1 | Уменьшение влажности воздуха в складских помещениях | А. | Адсорбция   |
| 2 | Насыщение соков углекислым газом                    | Б. | Абсорбция   |
| 3 | Очистка сахарного сиропа                            | В. | Десорбция   |
| 4 | Просушивание и проветривание соли                   | Г. | Хемосорбция |

Ответ: 1 \_\_, 2 \_\_, 3 \_\_, 4 \_\_.

### 14. Между реактивом и определяемыми с его помощью ионами

- |   |                          |    |                            |
|---|--------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Раствор нитрата серебра  | А. | $Al^{3+}$ , $Cr^{3+}$      |
| 2 | Раствор сероводорода     | Б. | $CO_3^{2-}$ , $SiO_3^{2-}$ |
| 3 | Раствор сульфида аммония | В. | $Cl^-$ , $S^{2-}$          |
| 4 | Раствор хлорида бария    | Г. | $Cu^{2+}$ , $Cd^{2+}$      |

Ответ: 1 \_\_, 2 \_\_, 3 \_\_, 4 \_\_.

### 15. Между сущностью метода анализа и его названием

- |   |   |    |  |
|---|---|----|--|
| 1 | Точное измерение массы определяемого компонента   | А. | Потенциометрия                         |
| 2 | Измерение электродвижущей силы цепей, составленных из индикаторного электрода и электрода сравнения | Б. | Гравиметрический метод анализа         |
| 3 | Определение степени поглощения света исследуемым раствором  | В. | Атомно-эмиссионный спектральный анализ |
| 4 | Регистрация интенсивности света, испускаемого при переходах электронов из одного состояния в другое | Г. | Фотометрия                             |

Ответ: 1 \_\_, 2 \_\_, 3 \_\_, 4 \_\_.

### 16. Расположите формулы щелочей в порядке увеличения их способности к диссоциации

1. NaOH
2. RbOH
3. KOH
4. LiOH

**17. Укажите последовательность проведения операций при приготовлении раствора бромида калия заданной концентрации.**

1. подписать название вещества
2. добавить в колбу дистиллированную воду
3. взвесить на технических весах определенную массу бромида калия
4. рассчитать массу бромида калия и массу воды для приготовления заданного раствора
5. поместить бромид калия в колбу
6. отмерить мензуркой определенный объем воды
7. перемешать

**18. Укажите последовательность действий оказания первой медицинской помощи при поражении электрическим током.**

1. вынести пострадавшего на свежий воздух
2. при необходимости сделать искусственное дыхание и массаж сердца
3. отключить электроэнергию общим рубильником

**19. Расположите формулы в порядке увеличения степени окисления хлора.**

1. HClO<sub>4</sub>
2. KClO<sub>3</sub>
3. HClO
4. Cl<sub>2</sub>

**20. Расположите формулы в порядке уменьшения восстановительных свойств.**

1. NaOH
2. CsOH
3. LiOH
4. KOH

**Выполните практические задания.**

**21. Задача:**

Известно, что максимальная механическая работа, которая может быть совершена человеком в результате окисления 1 г. глюкозы кислородом (с учетом КПД живого организма), равна 6,5 кДж/г. При этом выделяется теплота, равная 9,5 кДж/г. Какая масса глюкозы должна окислиться в мышцах, чтобы человек мог поднять груз массой  $m = 10\text{ кг}$  на высоту  $h = 1\text{ м}$  15 раз?

**22. Задача:**

Спиртовое брожение глюкозы является одним из распространенных методов получения этилового спирта. Определите, массу этанола, образовавшегося при брожении 7 кг. глюкозы.

**Эталоны ответов**

**Зачетный тест №1**

1. А;
2. В;
3. Б;
4. Б;
5. А;
6. Термохимическими;
7. Восстановителями, окисляются;
8. Альбумины;
9. Диффузии;

10. Сепаратором;
11. 1Г, 2А, 3В, 4Б;
12. 1А, 2В, 3Г, 4Б;
13. 1А, 2Б, 3Г, 4В;
14. 1В, 2Г, 3А, 4Б;
15. 1Б, 2А, 3Г, 4В;
16. 4, 1, 3, 2;
17. 8, 1, 5, 2, 6, 3, 7, 4;
18. 3, 2, 1;
19. 2, 3, 1;
20. 3, 1, 2, 4;
21. Механическая работа по поднятию груза  $W = vmgh$ , где  $v$  – число поднятий, т. е.  $W = 10 \text{ кДж}$ . Следовательно, для совершения этой работы в мышцах окисляется  $10 \text{ кДж} : 6,5 \text{ кДж/г} = 1,5 \text{ г}$ . глюкозы
22.  $(\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_5)_n + n\text{H}_2\text{O} = n \text{ C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$   $M(\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_5)_n = n \times 142 \text{ г/моль}$   $M(\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6) = 180 \text{ г/моль}$   $142 \text{ г} - 180 \text{ г} \cdot 16000 \text{ г} - x \text{ г}$ .  $X = 16000 \times 180 / 142 = 20280 \text{ г} = 20,28 \text{ кг}$

### Эталоны ответов

#### Зачетный тест №2

1. В;
1. Б;
2. А;
3. А;
4. Б;
5. Внутренняя;
6. Окислителями, восстанавливаются;
7. Глобулины;
8. Седиментация;
9. Синерезиса;
10. 1Б, 2А, 3В, 4Г;
11. 1А, 2В, 3Г, 4Б;
12. 1А, 2Б, 3Г, 4В;
13. 1В, 2Г, 3А, 4Б;
14. 1Б, 2А, 3Г, 4В;
15. 4, 1, 3, 2;
16. 4, 3, 5, 6, 2, 7, 1;
17. 3, 2, 1;
18. 4, 3, 2, 1;
19. 2, 4, 1, 3;
20. Механическая работа по поднятию груза  $W = vmgh$ , где  $v$  – число поднятий, т. е.  $W = 1,5 \text{ кДж}$ . Следовательно, для совершения этой работы в мышцах окисляется  $1,5 \text{ кДж} : 6,5 \text{ кДж/г} = 0,23 \text{ г}$ . глюкозы
21.  $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6 = 2\text{CO}_2 + 2 \text{ C}_2\text{H}_5\text{OH}$   $M(\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6) = 180 \text{ г/моль}$   $M(\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}) = 46 \text{ г/моль}$   $180 \text{ г} - 2 \times 46 \text{ г} \cdot 7000 \text{ г} - X \text{ г}$   $X = 7000 \times 92 / 180 = 3580 \text{ г} = 3,58 \text{ кг}$ .

#### Расчет итогового балла и его перевод в оценку:

Расчет итогового балла	Перевод баллов в оценку
• максимальное количество баллов за тестирование	22-25 балла – «5»
	18-21 балла – «4»
	14-17 баллов – «3»



- максимальное количество баллов за решение 1 задачи 11-13 баллов – «2»  
7-10 баллов – «1»
- общее количество максимальных баллов

### 3.3 Выполнение лабораторных работ.

#### Лабораторная работа №1

**Тема:** «Правила работы в лаборатории, техника качественного и количественного полумикроанализа.»

**Цель:** Познакомить с общими правилами работы в химической лаборатории, техникой безопасности; знать категории чистоты применяемых реактивов, знать основное лабораторное оборудование.

**Задание:** Изучить лабораторное оборудование и правила работы в химической лаборатории.

#### Лабораторная работа №2

**Тема:** «Техника выполнения аналитических реакций».

**Цель:** научиться проводить качественный анализ с помощью аналитических реакций, сопровождающихся заметными внешними изменениями: выделением газа, изменением окраски, образованием осадка, окрашивание пламени, образование характерных кристаллов

#### Опыт №1. Растирание сухих солей.

**Выполнение опыта:** в ступку поместите по несколько кристалликов  $\text{CoSO}_4$  и  $\text{KSCN}$  и разотрите пестиком. Наблюдайте появление окраски комплексного соединения  $\text{K}_2[\text{Co}(\text{SCN})_4]$ . Повторите опыт с  $\text{FeCl}_3$  и  $\text{KSCN}$ , наблюдайте образование  $\text{K}[\text{Fe}(\text{SCN})_6]$ .

**Задание:** запишите уравнение реакции и цвет их продуктов.

Опыт № 2. Проба на окрашивание пламени.

**Выполнение опыта:** петлю из нихромовой проволоки погрузите в концентрированную  $\text{HCl}$ , и прокалите в бесцветном пламени спиртовки до исчезновения желтой окраски пламени, вызванной солями натрия. Затем раскаленную петлю погрузите в соль  $\text{NaCl}$ , и внесите в пламя. Фиксируйте цвет пламени.

Повторите опыт внося в пламя  $\text{KCl}$ ,  $\text{CaCl}_2$ ,  $\text{CuSO}_4$ ,  $\text{BaCl}_2$ .

Таблица № 1. Окрашивание пламени соединениями некоторых элементов.

Элементы	Цвет пламени
Натрий	Желтый
Калий	Фиолетовый

Кальций	Красно-коричневый
Барий	Желтовато-зеленый
Медь, бор	Ярко-зеленый
Рубидий	Темно-красный
Цезий	Небесно-голубой
Стронций	Карминово-красный
Свинец, мышьяк, сурьма	Бледно-голубой

### Опыт № 3. Осадочная реакция.

Осадочные реакции выполняйте в пробирках, внося в них растворы веществ капельными пипетками, не касаясь стенок пробирок. При необходимости смесь перемешивайте вращательными движениями или стеклянной палочкой.

#### Выполнение опыта:

1. В пробирку поместите 5-7 капель раствора  $\text{CuSO}_4$ .
2. Добавьте столько же капель  $\text{NaOH}$ . Наблюдайте образование осадка.
3. Осадок вылейте на фильтр и фильтруйте, промывая водой дистиллированной до обесцвечивания раствора.
4. Или же эту пробирку с осадком вставьте в гнездо центрифуги, уравновесьте ее другой пробиркой с таким же объемом воды. Центрифугу включите на 2-3 минуты. Пробирку затем выньте после полной остановки центрифуги и слейте из нее жидкость над осадком, промойте осадок, прибавляя к нему небольшой объем воды и повторяя центрифугирование. Промывание проводите до обесцвечивания центрифуга.

**Задание:** зафиксируйте цвет осадка и запишите уравнение реакций.

### Опыт № 4. Цветные капельные реакции.

#### а) На бумаге:

**Выполнение опыта:** в капилляр наберите раствор  $\text{CuSO}_4$  и нанесите его на полоску фильтрованной бумаги, прикасаясь к ней кончиком капилляра. Затем таким же образом нанесите реагент – раствор аммиака.

**Задание:** наблюдайте окраску образовавшегося соединения  $[\text{Cu}(\text{NH}_3)_4] \text{SO}_4$  и запишите уравнение реакции

### Опыт № 5. Микрокристаллоскопические реакции.

**Выполнение опыта:** на чистое сухое предметное стекло нанесите 1 каплю хлорида кальция  $\text{CaCl}_2$ , и рядом 1 каплю раствора 2Н серной кислоты  $\text{H}_2\text{SO}_4$ , затем капли соедините. Через минуту произойдет помутнение.

**Задание:** Рассмотрите образовавшиеся кристаллы  $\text{CaSO}_4$  под микроскопом и запишите уравнения реакций.

#### **Опыт № 6. Реакции с выделением газа.**

##### **а) В пробирке:**

**Выполнение опыта:** внесите в пробирку по 6-8 капель раствора хлорида аммония и гидроксида натрия.

**Задание:** определите запах выделяющегося аммиака  $\text{NH}_3$ , направляя ток газа движением ладони от пробирки к себе.

##### **б) В газовой камере:**

**Выполнение опыта:** на внутреннюю часть крышки камеры (чашки Петри) нанесите влажную полоску универсальной индикаторной бумаги, а на нижнюю часть камеры по 1 капле растворов хлорида аммония  $\text{NH}_4\text{Cl}$  и гидроксида натрия  $\text{NaOH}$  и из них образуйте камеру. Наблюдайте окраску индикаторной бумаги.

Газовой камерой может служить также стеклянная пластинка с помещенной на ней воронкой (расширенной частью), смоченную индикаторную бумагу поместите в узкую часть воронки. Исследуемый раствор помещают на нижнюю стеклянную пластинку.

#### **Лабораторная работа №3 «Определение pH раствора»**

**Цель:** определение pH растворов разными методами.

##### **Опыт № 1. Порядок измерения pH раствора на pH – метре.**

Для измерения pH используется система со стеклянным электродом (измерительный электрод). В качестве второго вспомогательного (электрода сравнения) применяется хлоросеребряный электрод. Последний заполнен насыщенным раствором хлорида калия. Исследуемый раствор наливают в стаканчик.

1. Включают прибор в сеть тумблером, после чего прибор прогревается 30 мин.
2. Перед измерением pH проверяют прибор по стандартному буферному раствору (растворы, обладающие определенным pH и способные поддерживать это значение pH почти постоянным при добавлении к раствору кислот или щелочей, называют буферными). Для этого необходимо взяв стаканчик с буферным раствором, осторожно подвести его под электроды, не задевая стаканчиком электроды.
3. Переключатели датчика «род работ» 3 и «диапазон измерения» 5 устанавливают соответственно в положение pH (диапазон измерения выбирается в зависимости от pH буферного раствора).
4. Установить указатель температурного корректора 4 против отметки, соответствующей температуре буферного раствора.
5. Поместить электроды в буферный раствор. Ручкой «буфер» установить стрелку указывающего прибора на значение, соответствующие pH буферного раствора.
6. После настройки по буферу тщательно промыть электроды дистиллированной водой.
7. Измерить pH полученных растворов. После измерения электроды промыть и поместить в стакан с дистиллированной водой.

## Опыт 2. Определение pH раствора с помощью универсального индикатора.

### Окраска растворов индикаторов.

**Приборы и реактивы:** универсальная индикаторная бумага, стеклянные пипетки безразмерные, исследуемые растворы.

1. Опустите полоску универсальной индикаторной бумаги на несколько секунд в исследуемый раствор.
2. Выньте полоску и сразу же сравните окраску сырой бумаги с цветной шкалой, помещенной на внешней стороне пачки, и выберите на ней оттенок, наиболее близкий по цвету.
3. Сделайте вывод о pH исследуемого раствора и укажите реакцию среды.

Этот метод грубый (точность 0,5 pH), но довольно быстрый.

**Задания. 1.** Наблюдения занести в таблицу.

Индикатор	Цвет индикатора		
	Нейтральная среда	Кислая среда	Щелочная среда
Метиловый оранжевый			
Фенолфталеин			
Универсальная индикаторная бумага			

2. Написать уравнение реакции диссоциации хлороводородной кислоты и гидроксида натрия в растворах. Сделайте вывод. Какие ионы определяют кислую и щелочную реакцию среды.

## Опыт 3. Определение прозрачных и мутных растворов pH-метром.

### Выполнение опыта.

1. Получив у преподавателя раствор 1M уксусной кислоты, ополосните им электролитическую ячейку и электроды.
2. Затем залейте раствор в ячейку. Опустите электроды и произведите измерение pH.
3. Этот раствор разбавьте вдвое и снова измерьте pH.
4. Разбавленный раствор еще раз разбавьте в два раза и измерьте pH.

Результаты наблюдения запишите в таблицу по образцу:

Объект исследования	pH
1. Исходный раствор уксусной кислоты.	

2. Разбавление 1:2	
3. Разбавление 1:4	

В качестве окрашенных растворов можно использовать соки – яблочный, томатный, виноградный.

### Значение pH растворов кислот, солей, оснований (0,1 моль/л)

Класс соединений	Формула вещества	pH раствора
Кислоты	HCl	1.0
	HNO <sub>3</sub>	1.0
	CH <sub>3</sub> COOH	2.9
	H <sub>2</sub> S	4.1
Соли	AlCl <sub>3</sub>	3.0
	NH <sub>4</sub> Cl	5.1
	NaCl	7.0
	KNO <sub>3</sub>	7.0
	Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>	11.6
	Na <sub>3</sub> PO <sub>4</sub>	12.5
Основания	NaOH	13.0
	KOH	13.0
	Раствор NH <sub>3</sub>	11.1

### Лабораторная работа №4

**Тема:** «Приготовление растворов с заданной концентрацией»

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления растворов различной концентрации из сухой соли или более концентрированного раствора, освоение расчета различных видов концентраций.

**Опыт 1. Приготовление раствора серной кислоты заданной концентрации из более концентрированного раствора.**

*Таблица 1*

**Этапность проведения опыта 1**

Последовательность проведения	Необходимые	Контрольное задание по приготовлению растворов

1. Налить в мерный цилиндр раствор концентрированной серной кислоты и измерить ареометром его плотность	1. Рассчитать, сколько мл концентрированного раствора серной кислоты и дистиллированной воды потребуется для приготовления раствора разбавленной кислоты заданной концентрации (процентную концентрацию нужного раствора дает преподаватель)	1. После расчета отмерить объем исходной кислоты и воды мерным цилиндром
2. В справочной литературе по плотности установить концентрацию серной кислоты	2. Рассчитать молярность, моляльность и нормальность приготовленного раствора	2. Приготовленный раствор перелить в мерный цилиндр и измерить его плотность ареометром, сравнить со справочными данными и сделать вывод о погрешностях при приготовлении

## Опыт 2. Приготовление 250 г 6% раствора кристаллической соды

( $\text{Na}_2\text{CO}_3 \times 10 \text{H}_2\text{O}$ ).

Таблица 2

### Этапность проведения опыта 2

Необходимые расчеты	Последовательность проведения опыта
1. Рассчитать массу кристаллогидрата $\text{Na}_2\text{CO}_3 \times 10 \text{H}_2\text{O}$ , необходимую для приготовления раствора	1. Взвесить навеску на технических весах с точностью до 0,01 г и перенести в химический стакан, растворить в рассчитанном количестве воды
2. Вычислить моляльность и нормальность полученного раствора	2. Перелить полученный раствор в мерный цилиндр и измерить плотность полученного раствора, сравнить ее со справочными данными

## Лабораторная работа №5

**Тема: «Проведение частных реакций катионов первой и второй аналитической группы. Анализ смеси катионов катионов второй аналитической группы.»**

**Цель:** ознакомление с качественным анализом катионов 1—5 аналитических групп в соответствии с кислотно-щелочной классификацией.

**Опыт:** Действие групповых реагентов и примеры обнаружения катионов частными реакциями по кислотно-щелочной классификации

Характеристика анализа групп катионов по кислотно-щелочной аналитической классификации с учетом применяемых групповых реагентов и образующихся при этом соединений представлена в табл. 1.

Таблица 1

### Классификация катионов по кислотно-щелочной схеме анализа

Номер группы	Катионы	Групповой реагент	Образующиеся соединения	Характеристика группы
1	2	3	4	5
I	$\text{NH}_4^+, \text{Na}^+, \text{K}^+(\text{Mg}^{2+})$	Нет	-	Хлориды, сульфаты, гидроксиды растворимы в воде
II	$\text{Ca}^{2+}, \text{Sr}^{2+}, \text{Ba}^{2+}$	$\text{H}_2\text{SO}_4$	$\text{CaSO}_4, \text{SrSO}_4, \text{BaSO}_4,$	Сульфаты нерастворимы в воде в разбавленных
III	$\text{Ag}^+, \text{Hg}^+, \text{Pb}^{2+}$	$\text{HCl}$	$\text{AgCl}, \text{Hg}_2\text{Cl}_2, \text{PbCl}_2$	Хлориды нерастворимы в воде и разбавленных кислотах
IV	$\text{Zn}^{2+}, \text{Al}^{3+}, \text{Sn}^{2+}, \text{Sn}^{4+}, \text{Cr}^{3+}$	$\text{NaOH}$ в присутствии $\text{H}_2\text{O}_2$	$\text{Zn}(\text{OH})_4, \text{Al}(\text{OH})_4, \text{Sn}(\text{OH})_6, \text{CrO}_4,$	Гидроксиды растворимы в избытке щелочи
V	$\text{Sb}^{3+}, \text{Sb}^{5+}, \text{Bi}^{3+}, \text{Mn}^{2+}, \text{Fe}^{2+}, \text{Fe}^{3+}$	$\text{NH}_4\text{OH}$	$\text{HSbO}_3, \text{Bi}_2\text{O}_3 \times \text{H}_2\text{O}, \text{MnO}(\text{OH})_2, \text{Fe}_2\text{O}_3 \times \text{H}_2\text{O}$	Гидроксиды нерастворимы в избытке аммиака
VI	$\text{Co}^{2+}, \text{Ni}^{2+}, \text{Cu}^{2+}, \text{Cd}^{2+}, \text{Hg}^{2+}, (\text{Mg}^{2+})$	$\text{NH}_4\text{OH}$	$\text{Co}(\text{NH}_3)_6, \text{Ni}(\text{NH}_3)_6, \text{Cu}(\text{NH}_3)_4, \text{Cd}(\text{NH}_3)_4,$	Гидроксиды растворимы в избытке аммиака; гидроксид магния

				растворим в растворах солей аммония
--	--	--	--	-------------------------------------

Примеры частных реакций на катионы.

#### Частные реакции на ион аммония

(катион I аналитической группы по кислотно-щелочной классификации)

##### *Разложение солей аммония*

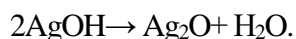
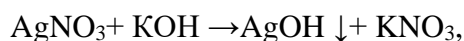
На часовое стекло поместить 2-3 капли раствора соли аммония и 3-4 капли раствора щелочи, слегка нагреть. Отметить запах выделяющегося газа — аммиака. Поднести к часовому стеклу влажную лакмусовую бумажку



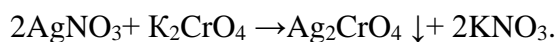
#### Частные реакции на катион серебра

(катион III аналитической группы по кислотно-щелочной классификации)

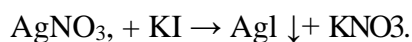
а) Гидроксид калия или натрия прилить к раствору соли нитрата серебра. Выпадает бурый осадок оксида серебра:



б) К 2-3 каплям раствора соли нитрата серебра прибавить 1-2 капли раствора хромата калия и воды. Образуется осадок кирпично-красного цвета хромата серебра



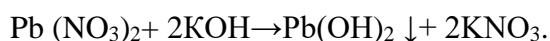
в) К раствору нитрата серебра добавить раствор иодида калия. цвет осадка — желтый



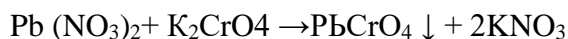
#### Частные реакции на катион свинца

(катион III аналитической группы по кислотно-щелочной классификации)

а) К раствору соли свинца добавлять постепенно раствор гидроксида калия или натрия, цвет осадка — белый



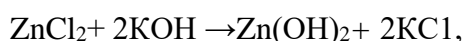
б) К раствору хромата калия добавить раствор соли свинца, цвет осадка — желтый



#### Частные реакции на катион цинка

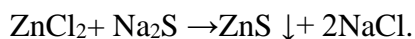
(катион IV аналитической группы по кислотно-щелочной классификации)

а) Получают осадок гидроксида цинка белого цвета, к нему прибавлять раствор аммиака до растворения:



б) К раствору соли цинка добавить сульфид натрия или калия, цвет осадка — белый

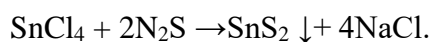
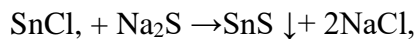




#### **Частные реакции на катион олова**

**(катион IV аналитической группы по кислотно-щелочной классификации)**

Сульфид натрия в кислом растворе прилить к раствору солей олова (II) и олова (IV), цвет осадков — черный и желтый соответственно:



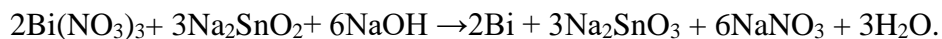
#### **Частные реакции на катион висмута**

**(катион V аналитической группы по кислотно-щелочной классификации)**

а) Раствор соли хлорида висмута сильно разбавить водой, происходит гидролиз



б) К 3 каплям раствора хлорида олова прибавить избыток гидроксида натрия до растворения осадка. К полученному раствору добавить 2 капли раствора соли висмута. Выпадает черный осадок металлического висмута



#### **Частные реакции на катион никеля**

**(катион VI аналитической группы по кислотно-щелочной классификации)**

В пробирку налить 4 капли раствора соли никеля и 5-6 капель 25% раствора аммиака. Если осадок не растворится, его отфильтровывают. 1 каплю фильтрата необходимо поместить на стекло и добавить 1 каплю раствора диметилглиоксима, окраска раствора становится красной.

### **Лабораторная работа № 6**

**Тема: «Проведение частных реакций анионов первой второй и третьей групп. Анализ сухой соли»**

**Цель:** ознакомление с качественным анализом анионов 1-3 аналитических групп.

**Опыт: Качественный анализ анионов**

#### **Характеристика аналитических групп анионов**

Систематический ход анализа анионов основан на различной растворимости солей бария и серебра в воде и разбавленных минеральных кислотах (табл. 2). Групповыми реагентами являются хлорид бария и нитрат серебра.

Как и при анализе смеси катионов, систематическому ходу анализа предшествуют предварительные испытания. Большинство анионов можно обнаружить в отдельных порциях анализируемого раствора или твердого вещества дробным методом. Обнаружению анионов не мешают катионы калия, натрия и аммония. Если в анализируемом растворе присутствуют другие катионы, их удаляют кипячением с карбонатом натрия или методом ионного обмена.

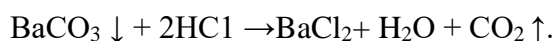
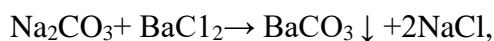
## Классификация анионов

Номер	Анионы	Групповой	Характеристика группы
1	2	3	4
I	$B(OH)_4^-$ , $CO_3^{2-}$ , $SiO_3^{2-}$ , $PO_4^{3-}$ , $AsO_3^{3-}$ $AsO_4^{3-}$ , $SO_4^{2-}$ , $SO_3^{2-}$ , $S_2O_3^{2-}$ ,	$BaCl_2$	Соли бария нерастворимы в воде, соли серебра растворимы в кислотах
II	$S^{2-}$ , $Cl^-$ , $Br^-$ , $I^-$ , $IO_3^-$ , $SCN^-$	$AgNO_3$	Соли серебра нерастворимы в воде и разбавленной азотной кислоте
III	$NO_3^-$ , $NO_2^-$ , $CH_3COO^-$	Нет	Соли бария и серебра растворимы в воде

### Примеры обнаружения анионов частными реакциями

#### Частные реакции на карбонат-ион (анион I группы)

а) Налить в пробирку 3-4 капли раствора карбоната натрия и добавить 2-3 капли раствора хлорида бария, осадок (белого цвета) растворим в соляной кислоте:

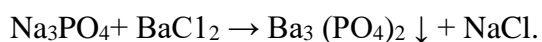


б) В пробирку налить 5-8 капель раствора карбоната натрия и прилить 2 н раствор соляной кислоты, выделяется газ



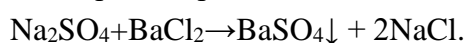
#### Частные реакции на фосфат-ион (анион I группы)

Налить в пробирку 3-4 капли раствора фосфата натрия и добавить 2-3 капли раствора хлорида бария, выпадает белый осадок



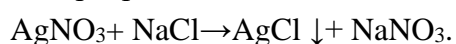
#### Частная реакция на сульфат-ион (анион I группы)

Налить в пробирку 3—4 капли раствора сульфата натрия и добавить 2—3 капли раствора хлорида бария, выпадает осадок



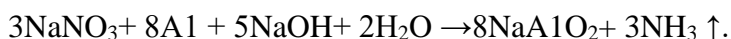
#### Частная реакция на хлорид-ион (анион II группы)

В пробирку прилить 2-3 капли раствора хлорида натрия, а затем 1-2 капли раствора нитрата серебра, выпадает осадок белого цвета



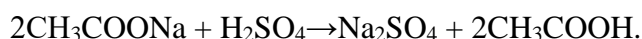
#### Частные реакции на нитрат-ион (анион III группы)

Поместить в пробирку 4 капли раствора нитрата натрия и добавить 6 капель 6 н раствора гидроксида натрия. Внести в раствор кусочек алюминия. Отверстие пробирки закрыть влажной лакмусовой бумажкой. Слегка нагреть



### **Частная реакция на ацетат-ион (анион III группы)**

В пробирку поместить 5-6 капель раствора соли уксусной кислоты и 2 капли концентрированной серной кислоты. Осторожно нагреть. Обнаружить запах уксусной кислоты



### **Анализ неизвестного твердого неорганического вещества или раствора.**

**Цель:** ознакомление со способами обнаружения элементов, входящих в состав неизвестного твердого неорганического вещества или раствора.

#### **1 Этап. Провести частные реакции на катионы.**

##### 1. Реакция открытия $\text{Mg}^{2+}$ .

К 3-4 каплям раствора соли магния прибавить 2-3 капли раствора  $\text{NH}_4\text{Cl}$  и по каплям раствора  $\text{NH}_4\text{OH}$  до устойчивого запаха аммиака после встряхивания раствора в пробирке при добавлении каждой капли. Затем к раствору прибавить 5-6 капель гидрофосфата натрия  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$ .

Задание: 1) что наблюдаете? 2) Написать уравнение реакции

##### 2. Реакция открытия $\text{Ba}^{2+}$ .

К 2-3 каплям раствора соли бария прибавить 5-6 капель растворов:  $\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$  и  $\text{CH}_3\text{COONa}$ .

Задание: 1) что наблюдаете? 2) Написать уравнение реакции

##### 3. Реакция открытия $\text{Fe}^{2+}$ .

К 2-3 каплям соли  $\text{Fe}^{2+}$  прибавить 2-3 капли раствора 2Н  $\text{HCl}$  и 2-3 капли раствора феррицианида калия  $\text{K}_3[\text{Fe}(\text{CN})_6]$  /красная кровяная соль/.

Задание: 1) что наблюдаете? 2) Написать уравнение реакции

##### 4. Реакция открытия $\text{Fe}^{3+}$

К 1-2 каплям раствора соли  $\text{Fe}^{3+}$  прибавить 1-2 капли 2Н раствора  $\text{HCl}$  и 3-4 капли роданида калия или аммония.

Задание: 1) что наблюдаете? 2) Написать уравнение реакции

#### **2 Этап. Провести частные реакции на анионы.**

##### 1. Реакция открытия $\text{SO}_4^{2-}$ .

К 3-4 каплям раствора, содержащего  $\text{SO}_4^{2-}$  прибавить равное количество раствора  $\text{BaCl}_2$ .

Задание: 1) что наблюдаете? 2) Написать уравнение реакции

##### 2. Реакция открытия $\text{Cl}^-$ .

К 2-3 каплям раствора, содержащего  $\text{Cl}^-$ , прибавить равное количество раствора  $\text{AgNO}_3$ .

Задание: 1) что наблюдаете? 2) Написать уравнение реакции

##### 3. Реакция открытия $\text{CO}_3^{2-}$ .

К 5-6 каплям раствора, содержащего ион  $\text{CO}_3^{2-}$ , прибавить 3-5 капель 2Н раствора  $\text{HCl}$ .

Задание: 1) что наблюдаете? 2) Написать уравнение реакции

#### 4. Реакция открытия $\text{NO}_3^-$ .

К 2-3 каплям раствора, содержащего  $\text{NO}_3^-$ , прибавить 3-4 капли раствора дифениламина в концентрированной серной кислоте

### 3 Этап. Провести анализ соли неизвестного состава

Анализируемое вещество представляет собой нормальную соль, состоящую из ранее перечисленных ионов (см. начало методики). Некоторое количество твёрдой соли растворить в 5-6мл дистиллированной воды. Раствор разделить на 2 части. Одна часть предназначена для обнаружения катиона, вторая для обнаружения аниона.

#### 1. Обнаружение катиона.

а) Дробное обнаружение  $\text{NH}_4^+$ ,  $\text{Fe}^{2+}$ ,  $\text{Fe}^{3+}$ ,  $\text{Cr}^{3+}$ .

б) Определение группы катионов (производится если дробный анализ на анион не дал положительного результата).

Открыть его по методике дробного анализа смеси катионов III группы. При отсутствии III аналитической группы катионов необходимо к отдельной порции исследуемого раствора прибавить 2Н раствор  $\text{NH}_4\text{OH}$  до слабого запаха  $\text{NH}_4\text{Cl}$ , нагреть и ввести немного раствора  $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$ . Выпавший осадок исследовать на присутствие катиона II аналитической группы (см. методику). Если катион не обнаружен, следует искать его последовательно среди катионов I группы (см. методику).

#### 2. Обнаружение аниона.

а) Подкислением отдельной порции исследуемого раствора 2Н раствором  $\text{HCl}$  следует выяснить присутствие иона  $\text{CO}_3^{2-}$ .

б) Если найденный катион относится к III и II аналитической группы перед анализом на анионы  $\text{SO}_4^{2-}$ ,  $\text{Cl}^-$ ,  $\text{NO}_3^-$ , исследуемый раствор необходимо прокипятить с  $\text{Na}_2\text{CO}_3$ . Выпавший осадок отцентрифугировать и отбросить, к центрифугату прибавить  $\text{CH}_3\text{COOH}$  до кислой реакции, а затем открыть перечисленные выше анионы пользуясь методикой дробного анализа (см. качественные реакции на анионы). На основании анализа сделайте заключение о составе анализируемой соли и назовите формулу соли.

Оформить результат в виде таблицы

№ реакции	ион	уравнение реакции	определённый в ходе опыта ион	формула вещества
1	катион			
2	анион			

### Лабораторная работа № 7

**Тема: «Определение общей кислотности плодов или овощей.»** Выполнение опыта:

Для определения общей кислотности готовят вытяжку исследуемого образца, добавляют индикатор 1%-ый фенолфталеин и титруют 0,1 моль/дм<sup>3</sup> раствором щелочи до слабо-розового окрашивания, не исчезающего (при спокойном стоянии пробы) 1 мин.

Замечают объем раствора щелочи, пошедшего на титрование, и рассчитывают титруемую кислотность по формуле, соответствующей данному виду продукта, указанной в конкретной методике.

#### Подготовка к испытанию:

1. В коническую колбу вместимостью 250 см<sup>3</sup> переносят количественно горячей водой, через воронку, навеску продукта массой от 5,0 до 50,0 г в зависимости от предполагаемой кислотности.
2. Затем в колбу до половины ее объема приливают воду температурой (80±5) °С, тщательно встряхивают и выдерживают в течение 30 мин, периодически встряхивая.
3. После охлаждения содержимое колбы количественно переносят в мерную колбу вместимостью 250 см<sup>3</sup> и доливают водой до метки.
4. Закрыв пробкой, тщательно перемешивают содержимое и фильтруют через фильтр или вату

Если продукт жидкий, навеску массой 50,0 г, взятую с погрешностью не более ±0,1 г, количественно переносят водой комнатной температуры в мерную колбу вместимостью 250 см<sup>3</sup>, доводят до метки водой, перемешивают и фильтруют.

#### Проведение испытаний:

1. В химический стакан отбирают пипеткой от 25 до 100 см<sup>3</sup> полученного фильтрата.
2. Добавляют несколько капель индикатора – фенолфталеина.
3. Фильтрат, отобранный титруют при непрерывном перемешивании раствором гидроокиси натрия сначала довольно быстро, затем несколько медленнее
4. Обработка результатов

Титруемую кислотность (X) в расчете на преобладающую кислоту в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{V \cdot c \cdot M}{m} \cdot \frac{V_0}{V_1} \cdot 0,1$$

где V - объем титрованного раствора гидроокиси натрия, израсходованный на титрование, см<sup>3</sup> ;

M - молярная концентрация титрованного раствора гидроокиси натрия, моль/дм<sup>3</sup> ;

m - масса навески, г

c - молярная масса, г/моль, равная для:

яблочной кислоты - 67,0;

винной кислоты - 50;

лимонной кислоты моногидрата - 70;

уксусной кислоты - 60;

щавелевой кислоты - 45

молочной кислоты - 90,1;

V<sub>0</sub> - объем, до которого доведена навеска, см<sup>3</sup> ;

V<sub>сока</sub> - объем фильтрата, взятого для титрования, см<sup>3</sup> .

За окончательный результат испытания принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений, относительное расхождение между которыми не должно превышать 5% (=0,95).

Результаты округляют до первого десятичного знака

## Лабораторная работа № 8

### Тема: «Приготовление рабочих растворов.»

**Цель работы:** приготовить и стандартизировать рабочие растворы метода кислотно-основного титрования – HCl и NaOH (или KOH).

*Способы приготовления первичных стандартных растворов:*

- 1. Из кристаллического стандартного вещества** (установочного вещества, исходного вещества, первичного стандарта). Взвешивают на аналитических весах точную навеску стандартного вещества, переносят в мерную колбу, растворяют в дистиллированной воде, затем доводят до метки.



Приготовление первичного стандартного раствора из кристаллического стандартного вещества

Кристаллическое вещество для приготовления первичного стандартного раствора должно соответствовать ряду *требований*:

1. Состав вещества должен строго соответствовать его формуле;
2. Вещество должно быть устойчиво на воздухе (не должно окисляться, поглощать CO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>O) при хранении в твердом состоянии и в растворе;
3. Вещество должно быть хорошо растворимым, нелетучим, желательным безводным;
4. Вещество должно быть чистым (квалификации не ниже «х. ч.» или «ч. д. а»);
5. Вещество должно легко очищаться от примесей перекристаллизацией;
6. Вещество должно иметь большую молярную массу эквивалента (тогда ошибка при

взятии навески будет меньше);

7. Вещество должно быть доступным и недорогим. Если взять такое вещество, взвесить его на аналитических весах и растворить в мерной колбе, то получится первичный стандартный раствор.

**2. Из фиксанала (стандарт-титра).** Фиксанал – это точно отвешенная масса твердого вещества «х. ч.», или точно отмеренный объем его раствора, помещенные в запаянные стеклянные ампулы. Содержимое ампулы 1 переносят через воронку 2 в мерную колбу 4, разбивая бойком 3, разбавляют до метки и получают раствор с точно известной концентрацией. Применение фиксаналов значительно сокращает время на приготовление стандартных растворов.

### 3. Вторичный стандартный раствор готовят в два этапа.

1. Готовят раствор с *примерно* известной концентрацией из кристаллического вещества или из более концентрированного раствора, используя *технические* весы и мерную посуду с *ориентировочными* делениями (мерные цилиндры, стаканы с делениями).
2. Определяют его *точную* концентрацию (стандартизируют) путем титрования первичного стандартного раствора.

В лабораторной работе рабочие растворы HCl и NaOH готовят как *вторичные стандарты* путем разбавления более концентрированных растворов с последующей стандартизацией по *первичным стандартным растворам* тетрабората натрия  $\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$  и щавелевой кислоты  $\text{H}_2\text{C}_2\text{O}_4 \times 2\text{H}_2\text{O}$ .

#### Выполнение работы.

##### 1. Приготовление титрованных растворов из фиксанала

Титрованные растворы готовят также из точно отвешенного количества вещества, запаянного в стеклянные ампулы, называемые фиксаналами, необходимого для приготовления 1 л титрованного раствора.

1. С ампулы снимают этикетку, обмывают дистиллированной водой.
2. В однолитровую мерную колбу вставляют стеклянную воронку, в которую помещают прилегаемый к фиксаналу стеклянный боек.
3. Держа ампулу над воронкой, разбивают ударом об острие бойка нижнее углубление, затем стеклянной острой палочкой пробивают верхнее углубление ампулы, отчего содержимое ампулы попадает в колбу.
4. Тщательно промывают внутренность ампулы дистиллированной водой, стекающей в ту же колбу.
5. Ампулу выбрасывают, а колбу доливают дистиллированной водой до метки и тщательно перемешивают раствор.

В фиксанале содержится обычно 0,1 грамм-эквивалента вещества, так что при растворении в 1 л получается децинормальный раствор. При необходимости другой концентрации содержимое ампулы разводят в колбе другой емкости.

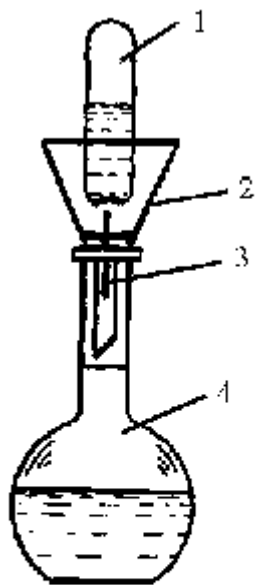


Рис. 21.  
Приготовление  
первичного  
стандартного  
раствора из  
фиксанала

## Практическое занятие №1 -2

«Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций»

**Цель:** повторить основные понятия энтальпии, энтропии, энергии Гиббса и научить решать задачи на данные темы.

### Задача1.

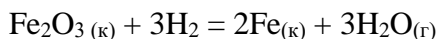
Реакция горения ацетилена протекает по уравнению:  $C_2H_2(г) + 5/2O_2(г) = 2CO_2(г) + H_2O(ж)$ . Вычислите изменение энтропии системы в стандартных условиях и объясните причины её уменьшения.

### Задача2.

Реакция разложения магния нитрата по уравнению:  $2Mg(NO_3)_2(т) = 2MgO(т) + 4NO_2(г) + O_2(г)$  сопровождается увеличением энтропии системы на 891 Дж/К и изменением энтальпии на 510 кДж. Рассчитайте стандартную энтальпию образования и энтропию образования магния нитрата. Определите, какой из факторов – энтальпийный или энтропийный – способствует самопроизвольному протеканию этого процесса.

**Задача 3.** Рассчитайте стандартную энтальпию и стандартную энтропию химической реакции.

Определите в каком направлении при 298 °К (прямом или обратном) будет протекать реакция. Рассчитайте температуру, при которой равновероятны оба направления реакции.



**Задача 4.** Определите тепловой эффект сгорания жидкого  $CS_2(ж)$  до образования газообразных  $CO_2$  и  $SO_2$ . Сколько молей  $CS_2$  вступят в реакцию, если выделится 700 кДж тепла?

## Вывод.

## Лабораторная работа №1

«Определение поверхностного натяжения жидкости. Определение вязкости жидкости».

**Цель работы:** Определение коэффициента поверхностного натяжения различных жидкостей методами отрыва кольца и счета капель. Влияние ПАВ на коэффициент поверхностного натяжения. Измерение вязкости жидкости методом Стокса

## Оборудование:

1. торсионные весы
2. кольцо на подвесе

## Ход работы

1. Изучить устройство торсионных весов и правила взвешивания на них.
2. Установить весы на нулевую отметку.
3. Определить силу отрыва  $F$  кольца от поверхности жидкости.

(во время работы кольцо не брать пальцами)



4. Рассчитать коэффициент поверхностного натяжения воды по формуле:

$$\sigma = \frac{F}{2\pi d}, \text{ где } d - \text{ диаметр кольца (указан)}$$

**Вывод.**

**Лабораторная работа №2** «Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ».

**Цель:** научиться определять реакции зависимости скорости от температуры и концентрации реагирующих веществ.

**Задача 1.**

Реакция идет по уравнению:  $2\text{NO} + \text{O}_2 = 2\text{NO}_2$   
Начальные концентрации реагирующих веществ были (моль/л):  $C(\text{NO}) = 0,8$ ;  $C(\text{O}_2) = 0,6$ .  
Как изменится скорость реакции, если концентрацию кислорода увеличить до 0,9 моль/л, а концентрацию оксида азота (II) – до 1,2 моль/л?

**Задача 2.**

Реакция между веществами А и В протекает по уравнению:  $2\text{A} + \text{B} = \text{C}$ . Концентрация вещества А равна 6 моль/л, В – 5 моль/л. Константа скорости реакции равна 0,5 л<sup>2</sup>/моль·с. Вычислить скорость реакции в начальный момент и в тот момент, когда в реакционной смеси останется 45% вещества В.

**Вывод.**

**Практическое занятие №3** «Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания».

**Цель:** вычислить содержание вещества в растворе через массовую долю растворенного вещества и через молей на литр раствора, научиться определять осмотическое давления, температуры кипения и замерзания. Научиться определять реакции зависимости скорости от температуры и концентрации реагирующих веществ.

**Задача 1**

Рассчитайте массовую долю соли в растворе, полученном при растворении 7 г поваренной соли NaCl в 43 мл воды. Плотность воды равна 1 г/мл.

**Задача 2**

К 134 г раствора фруктозы с массовой долей 12% прилили 155 мл воды. Какова массовая доля (%) фруктозы в полученном растворе? Плотность воды равна 1 г/мл.

**Задача 3**

Какая масса хлорида меди (II) CuCl<sub>2</sub> содержится в растворе объемом 250 мл, если его молярная концентрация 0,3 моль/л?

**Задача 4.**

Чему равно осмотическое давление 0,5 М раствора глюкозы  $C_6H_{12}O_6$  при 25°C?

**Задача 5.**

Вычислить осмотическое давление раствора, содержащего 16 г сахарозы  $C_{12}H_{22}O_{11}$  в 350 г  $H_2O$  при 293 К. Плотность раствора считать равной единице.

**Задача 6.**

Рассчитать температуру замерзания и кипения 40%-ного раствора этилового спирта в воде.  $K_{H_2O} = 1,86 \text{ } ^\circ\text{C}$ ;  $E_{H_2O} = 0,512 \text{ } ^\circ\text{C}$ .

**Задача 7.**

Реакция идет по уравнению:  $2NO + O_2 = 2NO_2$   
Начальные концентрации реагирующих веществ были (моль/л):  $C(NO) = 0,8$ ;  $C(O_2) = 0,6$ .  
Как изменится скорость реакции, если концентрацию кислорода увеличить до 0,9 моль/л, а концентрацию оксида азота (II) – до 1,2 моль/л?

**Задача 8.**

Реакция между веществами А и В протекает по уравнению:  $2A + B = C$ . Концентрация вещества А равна 6 моль/л, В – 5 моль/л. Константа скорости реакции равна 0,5 л<sup>2</sup>/моль·с. Вычислить скорость реакции в начальный момент и в тот момент, когда в реакционной смеси останется 45% вещества В.

**Задача 9.**

При растворении 0,1 моля гидроксида натрия в 1000 г воды температура замерзания понизилась на 0,33°C. Определите степень диссоциации гидроксида натрия в растворе.

**КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:**

1. По каким формулам можно рассчитать массовую долю растворенного вещества? Массу раствора?
2. Что показывает молярная концентрация раствора? По какой формуле можно рассчитать молярную концентрацию раствора?

**Лабораторная работа №3** «Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами».

**Цель:** Экспериментально определить тепловые эффекты реакций растворения веществ. Составить термохимические уравнения.

Установление рН исследуемых растворов с помощью кислотно-основных индикаторов, универсальной индикаторной бумаги, а также при помощи рН-метра; определение связи между концентрацией водородных ионов и рН растворов; научиться определять реакцию среды исследуемого раствора и вычислять концентрацию водородного иона.

**Опыт 1.** Определение теплового эффекта реакции замещения меди из раствора ее соли цинком.

1. Взвесить на технических весах 5 г медного купороса и растворить в 50 мл воды. Замерить и записать температуру полученного раствора ( $T_H$ ).
2. Взвесить 1 г цинковой пыли и всыпать ее в раствор сульфата меди.
3. При помощи термометра определить максимальную температуру раствора ( $T_K$ ). Количество выделившегося при реакции тепла рассчитать по формуле:

$$Q = (m_{Zn} + m_{CuSO_4} + m_{H_2O}) \cdot \Delta T \cdot C$$

где  $\Delta T$  – изменение температуры раствора ( $\Delta T = T_K - T_H$ ), К;

$C$  – удельная теплоемкость,  $C_{воды} = 4,18$  кДж/кг·К;

$m$  – масса веществ, кг.

4. Полученный результат пересчитать на 1 моль цинка и записать термохимическое уравнение данной реакции.

**ПРИБОРЫ И РЕАКТИВЫ:** книжки с универсальной индикаторной бумагой, рН-метр, растворы:  $H_2SO_4$  (0,1 М), NaOH (0,1 М),  $CH_3COOH$  (0,1 М), индикаторы: метиловый оранжевый, лакмус, фенолфталеин.

**ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ:**

**Метод 1. Окраска кислотно-основных индикаторов в кислой и щелочной среде.**

1. Пронумеруйте три пробирки восковым карандашом и внесите в каждую по 20 капель 0,1 М раствора  $H_2SO_4$ .
2. В другие три пробирки под теми же номерами, но с индексом "а" внесите по 20 капель 0,1 М раствора NaOH.
3. Поместите пробирки в штатив попарно друг за другом: пробирка № 1 с кислотой, пробирка № 1а со щёлочью; затем пробирка № 2 с кислотой, пробирка № 2а со щёлочью; пробирка № 3 с кислотой, пробирка № 3а со щёлочью.
4. Внесите в первую пару пробирок № 1 и № 1а по одной капле исследуемого индикатора - метилового оранжевого, в обе пробирки № 2 и № 2а - по 10 капель лакмуса, а в пробирки № 3 и № 3а - по 1 капле фенолфталеина. Какова окраска взятых вами индикаторов в сильнокислой и в сильнощелочной среде? Запишите свои наблюдения в таблицу 4.

Таблица 4

№ пары пробирок	Индикатор	Наблюдаемая окраска	
		в сильнокислой среде (рН-)	в сильнощелочной среде (рН-)

5. Рассчитайте значение рН в 0,1 М растворе  $H_2SO_4$  (сильнокислая среда) и в 0,1 М растворе NaOH (сильнощелочная среда). Запишите рассчитанные значения рН в таблицу.

## Метод 2. Определение pH раствора при помощи универсальной индикаторной бумаги.

1. От книжки с универсальной индикаторной бумагой оторвите одну полоску и погрузите её на несколько секунд в 0,1 М раствор  $\text{CH}_3\text{COOH}$ . Выньте полоску и сразу же сравните окраску сырой бумаги с цветной шкалой, помещённой на внутренней стороне обложки книжки. Шкала состоит из десяти разноцветных прямоугольников, демонстрирующих изменение цвета универсального индикатора при изменении pH от 1 до 10. Над каждым прямоугольником указано значение pH, соответствующее данному цвету.
2. Вычислите концентрацию  $[\text{H}^+]$  и укажите pH раствора  $\text{CH}_3\text{COOH}$ .
3. Сделайте вывод о значении pH исследуемого раствора.

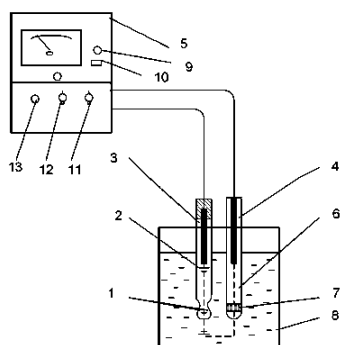
## Метод 3. Определение pH при помощи pH-метра.

Точное определение значений pH раствора от 2 до 14 выполняется на приборе pH-метре.

Прибор (рис. 1) состоит из стеклянного электрода 2, представляющего собой трубку с напаянным на конце полым шариком 1 из литиевого электродного стекла, в котором находится внутренний контактный электрод 3, погруженный в раствор, заполняющий внутреннюю часть стеклянной трубки вспомогательного электрода 4, pH-метра 5, электролитического контакта 6 с пористой перегородкой 7 и ванны 8 для испытуемого раствора.

При погружении электрода в раствор между поверхностью шарика электрода и раствором происходит обмен ионами, в результате которого ионы лития в поверхностных слоях стекла замещаются ионами водорода, и стеклянный электрод приобретает свойства водородного электрода.

**Рисунок 1.** Схема измерения pH раствора на приборе типа pH-673 М: 1 – полый шарик из электродного стекла; 2 – стеклянный электрод; 3 – внутренний контактный электрод; 4 – вспомогательный электрод; 5 – pH-метр; 6 – электролитический контакт; 7 – пористая перегородка; 8 – ванна для испытуемого раствора; 9 – индикатор; 10 – кнопка включения прибора; 11 – ручка переключателя рода работ; 12 – ручка переключателя диапазона измерения; 13 – ручка потенциометра температурной компенсации.



1. С помощью pH-метра измерьте pH 0,1 моль/л раствора уксусной кислоты.
2. Измеренный раствор  $\text{CH}_3\text{COOH}$  разбавьте вдвое, затем полученный раствор снова разбавить в таком же соотношении, каждый раз измеряя pH растворов. Результаты наблюдений занесите в таблицу 5:

Таблица 5

Объект исследования	pH
Исходный раствор уксусной кислоты	
Разбавление 1:2	
Разбавление 1:4	

3. Постройте график зависимости pH от концентрации раствора уксусной кислоты и сделайте заключение о влиянии концентрации на характер среды.

#### КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Чему равны концентрации  $[H^+]$  и  $[OH^-]$  в воде при  $25^\circ C$ ?
2. Что называется ионным произведением воды?
3. Чему равно ионное произведение воды при  $25^\circ C$ ?
4. Что называется водородным показателем? По какой формуле можно рассчитать водородный показатель?
5. Какие типы сред водных растворов вы знаете?
6. Каковы концентрация ионов водорода и водородный показатель в кислой среде? В щелочной среде? В нейтральной среде?
7. С помощью каких веществ можно определить среду и pH раствора?
8. Какие вещества называются индикаторами? Какие индикаторы вы знаете?

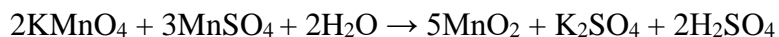
#### Практическое занятие №4

«Составление формул и схем строения мицелл».

**Цель:** получение коллоидных растворов; составление схем строения и формулы мицелл; определение электронейтрального агрегата и ионогенной части.

##### Задание 1

Определить строение мицеллы гидрозоля диоксида марганца, который получается в результате восстановления перманганата калия сульфатом марганца (химическая конденсация):



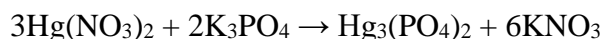
Указать агрегат, ядро и гранулу (стабилизатор  $MnSO_4$ ).

##### Задание 2

Написать формулу мицеллы оксалата кальция, который получается в результате реакции между растворами хлорида кальция и оксалатом аммония (стабилизатор  $(NH_4)_2C_2O_4$ ).

##### Задание 3

При взаимодействии нитрата ртути и фосфатом калия был получен золь фосфат ртути:



Написать формулы мицелл, если в избытке  $\text{Hg}(\text{NO}_3)_2$  и  $\text{K}_3\text{PO}_4$ .

#### КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Из каких составных частей состоит мицелла?
2. Какие методы получения коллоидных растворов вы знаете?
3. Какие способы очистки золей существуют?

---

#### Лабораторная работа №4.

«Получение коллоидных растворов».

**Цель:** ознакомление с методами конденсации и пептизации.

Оборудование и реактивы: колбы на 100 мл, воронки, фильтры; 2 % и 5% растворы  $\text{FeCl}_3$ ;  $\text{CuSO}_4$ ,  $\text{HCl}$ ,  $\text{NaOH}$ ; 1% раствор  $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ , 1,5% раствор  $\text{KMnO}_4$ .

#### Ход работы.

##### Опыт 1. Получения золя гидроксида железа (реакция гидролиза).

В конической колбе нагрейте до кипения 95 мл дистиллированной воды. Не снимая колбы, выключите обогрев и небольшой струей влейте пипеткой в кипящую воду 5 мл 2%-ного раствора хлорида железа.

Образуется гидрозоль гидроксида железа интенсивного красно-коричневого цвета, стабилизированный хлоридом железа. Золь должен быть совершенно прозрачным в проходящем свете. Сравните цвет золя с цветом исходного раствора хлорида железа. Напишите формулу мицеллы.

##### Опыт 2. Получение золя диоксида марганца (реакция восстановления).

Перманганат калия восстанавливается тиосульфатом натрия до диоксида марганца:



В коническую колбу пипеткой внесите 5 мл 1,5%-ного раствора перманганата калия и разбавьте дистиллированной водой до 50 мл. Затем в колбу добавляйте по каплям 1,5-2,0 мл 1%-ного раствора тиосульфата натрия. Получается вишнево-красный золь диоксида марганца.

Напишите формулу мицеллы (стабилизатор  $\text{KMnO}_4$ ).

##### Опыт 3. Получение золя гидроксида железа методом пептизации.

В колбу налейте 20 мл 5%-ного раствора хлорида железа, 10 мл дистиллированной воды и добавляйте раствор аммиака до полного осаждения гидроксида железа. Полученную взвесь отфильтруйте (если фильтрат непрозрачный, то добавьте на фильтр несколько капель раствора аммиака). Осадок промойте дистиллированной водой до исчезновения запаха аммиака.

Затем осадок снимите лопаткой с фильтра и перенесите в стакан или колбу, добавьте 80 мл воды, взболтайте до получения однородной взвеси и разлейте по 20 мл в три пронумерованные колбы. В первую колбу прилейте 10 мл 2%-ного раствора хлорида железа, во вторую – 10 мл 0.1 М  $\text{HCl}$ . Третья служит для сравнения. Содержимое первой и второй колб нагрейте на водяной бане при 40-50°C 15-20 мин, периодически взбалтывая.

После этого содержимое всех колб отфильтровывают в отдельные пробирки, обращая внимание на цвет фильтрата:



Напишите формулу мицеллы (стабилизатор  $\text{K}_4[\text{Fe}(\text{CN})_6]$ ).

### **КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:**

1. Какие методы получения коллоидных растворов вы знаете?
2. Из каких составных частей состоит мицелла?
3. Какие способы очистки золь существуют?

### **Лабораторная работа №5**

«Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.»

**Цель:** определение устойчивости различных эмульсий; выявление зависимости максимального объёма пены от концентрации пенообразователя; определение изменения пены во времени.

**ПРИБОРЫ И РЕАКТИВЫ:** мерный цилиндр с притёртой пробкой на 50-100 см<sup>3</sup>, бензол, растительное масло, бура  $\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$ , жидкое мыло, 2%-ный раствор мыла.

**ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ:**

#### **Опыт 1. Приготовление эмульсий бензола и масла в воде.**

1. Налейте в четыре пробирки до половины их объёма воду.
2. В первую пробирку добавьте 8-10 капель бензола, во вторую 8-10 капель растительного масла, закройте пробирки пробками, несколько раз энергично встряхните и поставьте в штатив.
3. В третью пробирку добавьте 5 капель 2%-ного раствора мыла и 8-10 капель бензола, также энергично перемешайте содержимое пробирки и поставьте её в штатив.
4. В четвёртую пробирку насыпьте 3 микрошпателя буры  $\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$ , встряхните её до полного растворения соли. Добавьте 8-10 капель масла и после сильного взбалтывания (2-3 мин) поместите в штатив.
5. В каких пробирках эмульсия быстро расслаивается? Какой вывод можно сделать об устойчивости эмульсии в остальных пробирках? Какую роль играют мыло и бура? Объясните их влияние на стабильность эмульсии.

#### **Опыт 2. Получение пены.**

1. В цилиндр ёмкостью 50-100 см<sup>3</sup> налейте 10 мл воды и 1 мл жидкого мыла.
2. Встряхивайте эту смесь в течение 15-20 сек.

3. После прекращения встряхивания включите секундомер, одновременно отметив объём образовавшейся пены. Наблюдайте изменение объёма во времени.
4. Затем повторите этот опыт при разбавлении раствора в 2 и 4 раза. Полученные результаты запишите в таблицу 6 и постройте графики:
  - а) зависимости максимального объёма образовавшейся пены от концентрации пенообразователя;
  - б) изменения объёма пены во времени.

Таблица 7

Концентрация пенообразователя					
$C_1$		$C_2=C_1/2$		$C_3=C_1/4$	
Время, сек.	Объём пены, $V, \text{ см}^3$	Время, сек.	Объём пены, $V, \text{ см}^3$	Время, сек.	Объём пены, $V, \text{ см}^3$

### КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие системы относят к грубодисперсным системам? Что общего у них с коллоидными системами?
2. Что такое эмульсия? Какова их классификация?
3. Объясните причину неустойчивости эмульсий.
4. Нарисуйте схему расположения молекул эмульгатора на капельке дисперсной фазы в эмульсиях М/В и В/М.
5. В чем сущность явления обращения фаз эмульсии?

### Лабораторная работа №6 «Изучение процессов набухания и студнеобразования».

Цель: ознакомление с процессами набухания; исследование влияния различных факторов на студнеобразование.

ПРИБОРЫ И РЕАКТИВЫ: мерные цилиндры, пробирки, термометр, водяная баня, термостат; 3%-ный и 5%-ный растворы желатины, 0,1 М растворы HCl и NaOH, 1 М растворы солей  $K_2SO_4$ , KCl, KI, KCNS.

### ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ:

#### Опыт 1. Кинетика набухания зерна.



1. Зерновые культуры (пшено, рис) насыпают в каждый мерный цилиндр одинакового диаметра ( $\sim 1/3$ ) так, чтобы во всех цилиндрах было одинаковое количество зерна по высоте.
2. Наливают дистиллированную воду, чтобы вместе с зерном цилиндры были заполнены на  $3/4$  объема.
3. Наблюдения за процессом набухания проводят в течение 40-50 мин. Полученные данные заносят в таблицу 8 по образцу:

Таблица 8

Зерно	Условный объем набухающего зерна за время, мин					
	0	10	20	30	40	50
Пшено						
Рис						

4. На основании экспериментальных данных строят график кинетики набухания.

### **Опыт 2. Влияние кислот и щелочей на студнеобразование.**

1. В три пронумерованных пробирки вносят по 5 мл теплого 3%-ного раствора желатины.
2. Затем приливают по 1 мл – в первую пробирку дистиллированную воду, во вторую – 0,1 М раствора HCl, в третью – 0,1 М раствора NaOH.
3. Содержимое пробирок тщательно перемешивают и ставят на 10 мин в водяную баню с температурой 40-50°C.
4. После этого пробирки помещают в термостат с температурой +10°C; замечают время начала отсчета.
5. Периодически вынимая пробирки из термостата, наблюдают за образованием студня. Моментом образования студня считают время, начиная с которого раствор желатины не выливается при переворачивании пробирки.
6. Данные опыта записывают в таблицу 9 и, вычисляют время застудневания каждого раствора.

Таблица 9

№ пробирки	Объем 3% раствора желатины, мл	Прибавляемый раствор, мл	Время образования студня, мин.	Время застудневания, мин.

1	5	H <sub>2</sub> O		
2	5	HCl		
3	5	NaOH		

### Опыт 3. Влияние солей на студнеобразование.

1. В шесть пронумерованных пробирок наливают по 2,5 мл теплого 5%-ного раствора желатины.
2. В каждую из них прибавляют по 2,5 мл 1 М растворов солей калия.
3. Пробирки помещают в термостат с температурой +10°C, внимательно наблюдают за растворами, стараясь не пропустить начало застудневания.
4. Данные о времени студнеобразования заносят в таблицу 10 и делают вывод о влиянии природы анионов на скорость студнеобразования.

Таблица 10

№ пробирки	Объем 5%-ного раствора желатины, мл	Прибавляемый раствор по 2,5 мл	Время образования студня, мин.	Время застудневания τ, мин
1	2.5	K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		
3	2.5	KCl		
4	2.5	KI		
5	2.5	KCNS		
6	2.5	H <sub>2</sub> O		

### КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Какие вещества относят к высокомолекулярным соединениям?
2. Что называют набуханием?
3. Что понимают под степенью набухания?
4. Какие системы называются студнями?
5. Какие факторы влияют на структурообразование?

### 3.5 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине ЕН.01 Химия

Оценка освоения дисциплины предусматривает проведение дифференцированного зачета.

Вопросы к экзамену по курсу.

1. Предмет и задачи аналитической химии.
2. Понятие о растворах, их классификация.
3. Значение аналитической химии при изучении технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
4. Методы и техника выполнения качественного анализа.
5. Аналитические реакции.
6. Правила работы в аналитической лаборатории.
7. Условия выполнения химических реакций. Чувствительность реакций.
8. Электролитическая диссоциация, основные положения.
9. Классификация электролитов по степени диссоциации.
10. Витамины, их классификация и их значение.
11. Ионные реакции, условия при которых они протекают, примеры.
12. Аналитическая классификация анионов.
13. Аналитическая классификация катионов (кислотно-основная).
14. Соблюдение правил по технике безопасности при работе с кислотами и щелочами.
15. Аналитическая классификация анионов.
16. Правила работы в аналитической лаборатории.
17. Окислительно-восстановительные реакции.
18. Механизм электролитической диссоциации на примере хлорида натрия (NaCl).
19. Охарактеризуйте I аналитическую группу катионов, укажите групповой реактив, напишите уравнения качественных реакций.
20. Реакции ионного обмена (в каких случаях происходят реакции, напишите уравнения реакции).
21. Охарактеризуйте II аналитическую группу катионов, укажите групповой реактив, напишите уравнения качественных реакций.
22. Правила работы в аналитической лаборатории.
23. Охарактеризуйте III аналитическую группу катионов, укажите групповой реактив, напишите уравнения качественных реакций.
24. Перечислите предприятия переработки сельскохозяйственной продукции, где имеются аналитические лаборатории и что определяют?
25. Охарактеризуйте IV аналитическую группу катионов, укажите реактив групповой, напишите уравнения качественных реакций.
25. Гравиметрический весовой метод анализа, его сущность.
26. Титриметрический (объемный) метод анализа, его сущность.
27. Охарактеризуйте V аналитическую группу катионов, укажите групповой реактив, напишите уравнения качественных реакций.

28. Перечислите основные операции гравиметрического анализа.
29. Охарактеризуйте VI аналитическую группу катионов, укажите групповой реактив, напишите уравнения качественных реакций.
30. Электролиты и неэлектролиты. Приведите примеры.
31. Аналитическая классификация катионов (сероводородная).
32. Аналитические весы и правила работы с ними.
33. Водорастворимые витамины, их характеристика.
34. Электролитическая диссоциация
35. Жирорастворимые витамины, их характеристика.
36. Закон действующих масс. Химическое равновесие.
37. Анализ сухим и мокрым путем.
38. Гидролиз солей.
39. Гравиметрический весовой метод анализа, его сущность и применение.
40. Метод нейтрализации. Метод кислотно-основного титрования.
41. Правила работы в лаборатории количественного анализа.
42. РН среды и индикаторы.
43. Методы качественного анализа.
44. Оптические методы анализы.
45. Приготовление рабочих растворов.
46. Электрохимические методы анализа.
47. Измерительная посуда и ее назначение.
48. Сущность объемного анализа и классификация его методов.
49. Лабораторная посуда для гравиметрического анализа.
50. Методы разделения и концентрирования (хроматография, экстракция).
51. Химический анализ в профессии технолога.

### 3.5 Самостоятельная работа обучающегося

Самостоятельная работа является одним из видов учебной работы обучающихся.

Основные цели самостоятельной работы:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий, на теоретических и практических занятиях, для эффективной подготовки к экзамену.

С целью более эффективной внеаудиторной работы обучающиеся пользуются методическими указаниями.

Виды самостоятельной работы.

Подготовить рефераты по темам:

#### **Самостоятельная работа обучающихся:**

1. Подготовить доклад на тему «Растворы»
2. Подготовить презентацию по теме: «Витамины»
3. Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении.

Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения.

Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути.

4. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.

Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя».

5. Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.
6. Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле.

*«Отлично»* Содержание работы соответствует теме, объем укладывается в заданные рамки: 15-20 страниц. Текст отформатирован согласно основным рекомендациям, везде, где необходимо, сопровождается сносками на источники и литературу (в том числе Интернет-ресурсы), оформленными надлежащим образом. Структура состоит из титульного листа, Содержания (в нем указаны все основные разделы работы с номерами страниц), основных разделов, Заключения, Списка использованных источников и литературы, Приложений (если таковые имеются). Основная часть работы включает в себя несколько разделов или минимум две главы, разбитые на параграфы. В тексте представлен анализ основных проблем, заявленных во Введении. Все разделы работы логично связаны. Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины, выводы самостоятельны и оригинальны. Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте. Заключение содержит основные выводы по результатам исследования и соответствует поставленной во Введении цели.

*«Хорошо»* Содержание работы соответствует теме, объем укладывается в заданные рамки: 15-20 страниц. Текст отформатирован согласно основным рекомендациям, везде, где необходимо, сопровождается сносками на источники и литературу (в том числе Интернет-ресурсы), оформленными надлежащим образом. Структура состоит из титульного листа, Содержания (в нем указаны все основные разделы работы с номерами страниц), основных разделов, Заключения, Списка использованных источников и литературы, Приложений (если таковые имеются). Основная часть работы включает в себя несколько разделов или минимум две главы, разбитые на параграфы. В тексте представлен анализ основных проблем, заявленных во Введении. Все разделы работы логично связаны. Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины. Средняя степень самостоятельности и оригинальности представленного материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют серьезные стилистические и орфографические ошибки в тексте. Заключение содержит основные выводы по результатам исследования и соответствует поставленной во Введении цели. Список источников и литературы содержит все упомянутые в основном тексте документы и литературу, в оформлении имеются незначительные ошибки

*«Удовлетворительно»* Содержание работы соответствует теме, объем несколько больше или меньше заданного. Текст отформатирован согласно основным рекомендациям, не везде, где необходимо, есть сноски на источники и литературу (в том числе Интернет-ресурсы), которые оформлены с некоторыми ошибками. Структура работы состоит из титульного листа, Содержания (в нем указаны все основные разделы работы с номерами страниц), основных разделов, Заключения, Списка использованных источников и литературы, Приложений (если таковые имеются). Основная часть работы включает в себя несколько разделов или минимум две главы, разбитые на параграфы. Не все заявленные во Введении проблемы проанализированы в основном содержании. Разделы логично связаны.

Продемонстрировано владение понятийно терминологическим аппаратом дисциплины. Выводы самостоятельны, но присутствуют стилистические, пунктуационные, орфографические ошибки. Заключение содержит основные выводы по результатам исследования, частично соответствует поставленной во Введении цели. Список источников и литературы содержит не все упомянутые в основном тексте документы и литературу (больше или меньше наименований), в оформлении имеются ошибки.

«Неудовлетворительно» выставляется за реферат, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

#### Критерии оценивания презентации

Параметры оценивания презентации	Выставляемая оценка (балл) от 1 до 3
Связь презентации с программой и учебным планом	
Содержание презентации	
Заключение презентации	
Подача материала проекта – презентации	
Графическая информация (иллюстрации, графики, таблицы, диаграммы и т.д.)	
Графический дизайн	
Техническая часть	
Эффективность применения презентации в учебном процессе	
Итоговое количество баллов:	

На каждую представленную презентацию заполняется данная таблица, где по каждому из критериев присваиваются баллы от 1 до 3, что соответствует определённым уровням развития ИКТ-компетентности: 1 балл – это низкий уровень владения ИКТ-компетентностью, 2 балла – это средний уровень и, наконец, 3 балла – высокий уровень владения ИКТ-компетентностью.

#### 4. Условия реализации учебной дисциплины.

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Химии».

##### *Оборудование учебного кабинета:*

- Аналитические весы
- Технохимические весы
- рН - метр
- Магнитная мешалка
- Электрический дистиллятор
- Электрические плитки
- Микроскоп
- Водяная баня
- Набор ареометров

**Химические реактивы:** кислоты, щелочи, соли, индикаторы

**Химическая посуда**

**Технические средства обучения:**

- Компьютер

*Комплект учебно-методических и наглядных пособий по дисциплине;*

- Плакаты.
- Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева
- Электрохимический ряд напряжений
- Таблица растворимости солей, кислот, оснований

## 4.2 Информационное обеспечение обучения по учебной дисциплине

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых ФУМО для использования в образовательном процессе.

### Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Кочеткова, А. А., Химия для специальности "Поварское и кондитерское дело»: учебник / А. А. Кочеткова. — Москва: КноРус, 2023. — 294 с. — ISBN 978-5-406-11183-3. — URL: <https://book.ru/book/948576>

2. Саенко О. Химия для нехимических специальностей: учебник / Саенко О., Е. — Москва: КноРус, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-406-11295-3. — URL: <https://book.ru/book/948704>

3. Глинка, Н. Л., Задачи и упражнения по общей химии: учебное пособие / Н. Л. Глинка, Т. Е. Алексеева, Н. Б. Платунова, Т. Е. Хрипунова. — Москва: КноРус, 2023. — 240 с. — ISBN 978-5-406-11511-4. — URL: <https://book.ru/book/949214>

4. Аналитическая химия: справочник для СПО / составители И. В. Миронов [и др.]. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 150 с. — ISBN 978-5-4488-0791-6, 978-5-4497-0452-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/96009.html>

5. Аналитическая химия: практикум для СПО / Е. В. Лидер, С. Н. Воробьева, М. Б. Бушуев [и др.]. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 76 с. —



ISBN 978-5-4488-0775-6, 978-5-4497-0441-2. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/96010.html>

6. Физическая химия. Курсовые работы: учебное пособие для СПО / Е. И. Степановских, Т. П. Большикова, Л. А. Брусницына [и др.]; под редакцией В. Ф. Маркова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 185 с. — ISBN 978-5-4488-0504-2, 978-5-7996-2889-5. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/87890.html>

#### **Электронные библиотеки:**

1. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.https://www.biblio-online.ru/>- Загл. с экрана.

2. Электронно-библиотечная система «IPR BOOKS» - Режим доступа: <http://www.http://www.iprbookshop.ru/> - Загл. с экрана.

#### **Другие средства обучения**

1. Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева
2. Электрохимический ряд напряжений
3. Таблица растворимости солей, кислот, оснований

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

ЕН.02. Экологические основы природопользования

программы

подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**3 курс**

г. Георгиевск

Фонд оценочных средств дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016 и примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учётом рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 и требований работодателей.

**Организация - разработчик:** ГБПОУ ГТМАУ

**Составитель:** Божко Н. С., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ГТМАУ

**Рассмотрен и одобрен цикловой комиссией преподавателей математических и естественно-прикладных дисциплин**

Протокол № 10 от «16» мая 2024г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко

**Утвержден и рекомендован к применению методическим советом**

Протокол №4 от «16» мая 2024г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ М.Н. Дядюк

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт фонда оценочных средств
- 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины
- 3 Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля
- 4 Комплект контрольно-оценочных средств

**Паспорт фонда оценочных средств**  
**по учебной дисциплине ЕН.02 Экологические основы природопользования**  
**специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

### 1.1 Область применения

Фонд оценочных средств (далее ФОС) предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2 Объекты оценивания

Комплект ФОС позволяет оценить следующие разделы освоения учебной дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования в соответствии с ФГОС СПО по специальности и рабочей программой дисциплины ЕН.02 Экологические основы природопользования:

**Умения:**

**У 1.** анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

**У 2.** использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды их обитания;

**У3.** соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен иметь знания:*

**З 1.** принципы взаимодействия живых организмов и среды их обитания;

**З2.** особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

**З3.** об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;

**З4.** принципы и методы рационального природопользования;

**З5.** методы экологического регулирования;

**З6.** принципы размещения производств различного типа;

**З7.** основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

**З8.** понятие и принципы мониторинга окружающей среды;

**З9.** правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

**З10.** принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

**З11.** природо-ресурсный потенциал Российской Федерации;

**З12.** охраняемые природные территории.

Вышеперечисленные умения, знания направлены на формирование у обучающихся следующих профессиональных и общих компетенций:

ОК1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

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

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

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

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Рос-

сийской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;  
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;  
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 11 Соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории

ЛР № 10 Заботится о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

## 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины

Формы промежуточной аттестации в основной профессиональной образовательной программе по программе подготовки специалистов среднего звена специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при освоении учебной дисциплине ЕН.02. Экологические основы природопользования

Наименование дисциплины	Семестр	Формы итоговой аттестации
ЕН.02.Экологические основы природопользования	6	Дифференцированный зачёт

### 2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по учебной дисциплине ЕН.02. Экологические основы природопользования, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

При изучении учебной дисциплины предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний обучающихся:

Тесты - контроль, проводимый после изучения материала, предполагает выбор и обоснование правильного ответа на вопрос;

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

Письменный контроль – выполнением практических заданий по отдельным темам, позволяет выявить уровень усвоения теоретического материала и умение применять полученные знания на практике;

Итоговый контроль по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачёта, для подготовки к которому обучающиеся заранее знакомятся с перечнем вопросов по дисциплине.

Основными формами проведения текущего контроля знаний на занятиях являются: устный опрос, выполнение практических работ.

<b>Раздел/тема учебной дисциплины</b>	<b>Формы и методы текущего контроля и оценки результатов обучения</b>
Введение: Предмет, задачи и взаимосвязь природопользования и охраны природы. Экологические основы природопользования, их роль в подготовке специалиста.	Устный опрос
<p style="text-align: center;"><b>Раздел 1</b></p> <p><b>Тема 1.1.</b> <b>Особенности взаимодействия природы и общества</b></p> <p>1. Экологические факторы: абиотические, биотические, антропогенные. Общие законы зависимости организмов от факторов среды. Условия среды. Температура, влажность и свет, их значение для живой природы. Основные среды жизни</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Устный опрос Тестирование.</p>
2. Пути приспособления организмов к среде. Приспособительные формы организмов. Суточные и годовые ритмы. Фотопериодизм	Устный опрос
3. Пути воздействия организмов на среду обитания.	Устный опрос
4. Круговорот веществ и энергии в биосфере. Условия устойчивого развития экосистем	Устный опрос
<p style="text-align: center;"><b>Раздел 2</b></p> <p><b>Тема 2.2.</b> <b>Правовые и социальные вопросы природопользования.</b></p>	Устный опрос
1. Природная среда. Природные ресурсы, их классификация. Принципы размещения производств различного типа	Устный опрос, экологический диктант
2. Природно-ресурсный потенциал Российской Федерации	Устный опрос
3. Взаимодействие общества и природы. Виды и степень воздействия человека на природу. Экологический кризис и экологическая катастрофа. История взаимоотношений общества и природы	Устный опрос, экологический диктант
4. Загрязнение окружающей среды: природное и антропогенное. Техногенное воздействие на окружающую среду: основные источники, экологическая характеристика	Устный опрос, выполнение индивидуальных письменных заданий (в том числе дифференцированного характера)

главных загрязнителей, масштабы их пространственного распространения и время пребывания в природных средах	
5.Основные группы отходов, их источники и масштабы образования. Утилизация бытовых и промышленных отходов. Малоотходные и «безотходные» технологии.	устный опрос, экологический диктант
6.Окружающая среда и здоровье человека: химическое загрязнение окружающей среды, его воздействие на организм человека	Практическая работа, устный опрос, выполнение индивидуальных письменных заданий (в том числе дифференцированного характера), решение ситуационных задач
7. Окружающая среда и здоровье человека: физическое и биологическое загрязнения окружающей среды, урбанизация, их воздействие на организм человека. Экологические болезни.	Практическая работа, устный опрос, выполнение индивидуальных письменных заданий (в том числе дифференцированного характера), решение ситуационных задач
8.Глобальные проблемы экологии, пути их решения	Практическая работа, устный опрос, выполнение индивидуальных письменных заданий (в том числе дифференцированного характера), решение ситуационных задач
9.Экологическое законодательство Российской Федерации. Государственные органы РФ в области природопользования и охраны окружающей среды Экологический мониторинг. Экологизация общественного сознания. Юридическая ответственность за экологические правонарушения	Устный опрос, диктант
10.Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей среды	Практическая работа, устный опрос, выполнение индивидуальных письменных заданий (в том числе дифференцированного характера), решение ситуационных задач

№	Тип (вид) задания	Проверяемые знания и умения	Критерии оценки
1.	Устный опрос (теоретический контроль)	Контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения,	За правильный ответ ставится положительная оценка.



		правильной устной речи;	
2	Экологический диктант	Знание основных экологических терминов.	«5» - 100 – 90% правильных ответов «4» - - 70% правильных ответов «3» - 40– 60% правильных ответов «2» - 30% и менее правильных ответов
3	Тесты	Знание основ дисциплины экологические основы	За правильный ответ ставится положительная оценка 5» - 100 – 90% правильных ответов «4» - - 70% правильных ответов «3» - 40– 60% правильных ответов «2» - 30% и менее правильных ответов За правильный ответ ставится положительная оценка
4	Практическое занятие	Умения самостоятельно выполнять практические задания по экологическим направлениям	Выполнение работы (не менее 80%) – положительная оценка
5	Самостоятельная работа студентов	Знания и умения, формируемые при изучении темы. Знание правил оформления рефератов, презентаций	Положительная оценка ставится при соблюдении правильности оформления и раскрытия темы.

## 2.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие контролю

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов	Форма контроля
У1.Анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности	Анализирует и прогнозирует экологические последствия различных видов деятельности	Практическая работа, устный опрос, выполнение индивидуальных письменных заданий (в том числе дифференцированного характера), решение ситуационных задач
У2.Использовать в профес-	Использует в профессио-	Практическая работа, уст-

сиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды их обитания	нальной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды их обитания	ный опрос, выполнение индивидуальных письменных заданий (в том числе дифференцированного характера)
<b>У3.</b> Соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;	Соблюдает в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Устный опрос, выполнение индивидуальных письменных заданий (в том числе дифференцированного характера)
<b>31.</b> принципы взаимодействия живых организмов и среды их обитания;	Знает принципы взаимодействия живых организмов и среды их обитания	Практическая работа, устный опрос, тестирование, выполнение индивидуальных письменных заданий (в том числе дифференцированного характера)
<b>32.</b> особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;	Знает особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;	Практическая работа, устный опрос, тестирование, выполнение индивидуальных письменных заданий (в том числе дифференцированного характера) ( рассказ с ошибками)
<b>33.</b> об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;	Знает об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;	Устный опрос, тестирование, индивидуальный дифференцированный письменный опрос по карточкам
<b>34.</b> принципы и методы рационального природопользования	Знает принципы и методы рационального природопользования	Устный опрос, диктант
<b>35.</b> методы экологического регулирования	Знает методы экологического регулирования	Устный опрос, письменная проверочная работа на 15 минут
<b>36.</b> принципы размещения производств различного типа;	Знает принципы размещения производств различного типа;	Устный опрос, тестирование, выполнение индивидуальных письменных заданий (в том числе дифференцированного характера)
<b>37.</b> основные группы отходов, их источники и масштабы образования;	Знает основные группы отходов, их источники и масштабы образования	Практическая работа, устный опрос, тестирование, письменная проверочная

		работа на 15 минут.
<b>38.</b> понятие и принципы мониторинга окружающей среды;	Знает понятия и принципы мониторинга окружающей среды;	Практическая работа, устный опрос, индивидуальный дифференцированный письменный опрос по карточкам, «рассказ с ошибками», решение ситуационных задач
<b>39.</b> правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности ей среды;	Знает правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности ей среды;	Практическая работа, устный опрос, индивидуальный дифференцированный письменный опрос по карточкам, диктант
<b>310.</b> принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды	Знает. принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды	Устный опрос, тестирование
<b>311.</b> природо-ресурсный потенциал Российской Федерации	Знает природо-ресурсный потенциал Российской Федерации	Устный опрос.
<b>312.</b> Охраняемые природные территории России.	Знает охраняемые природные территории России	Устный , диктант

### **3. Комплект контрольно-оценочных средств**

#### **3.1. Теоретические задания (теоретический контроль – ТК)**

Вопросы для устного опроса:

1. Почему в глубинах океана живут только гетеротрофные организмы.
2. Как проявляется круговорот веществ в аквариуме?
3. Что такое экологические факторы среды?
4. Совместимы ли высокая урожайность и высокая продуктивность агросистем?
5. Перечислите меры, обеспечивающие плодородие почв и высокие урожаи, в порядке убывания значимости.
6. Что такое агросистемы, чем они отличаются от экосистем?
7. Что такое водопользование и водопотребление?
8. Что такое биологические ресурсы?
9. Какие виды почв известны в России?

10. Что такое экологический мониторинг?
11. Как осуществляется мониторинг атмосферного воздуха?
12. Чем заповедник отличается от заказника?
13. В чем заключается отрицательное воздействие пестицидов на окружающую среду?
14. Назовите признаки правильной организации сельскохозяйственного земледелия.
15. Почему леса играют особую роль среди растительных сообществ?
16. Чем общее природопользование отличается от специального?
17. Чем экологический поступок отличается от экологического преступления?
18. Какие виды отходов Вам известны?
19. Возможна ли эксплуатация хозяйственных объектов в водоохраной зоне водоема?
20. Каковы особенности государственного экологического контроля?
21. Какие виды отходов являются самыми опасными?
22. Какие документы обеспечивают защиту прав собственности на землю?
23. Какую функцию осуществляет Роспотребнадзор?
24. Какую функцию осуществляет Ростехнадзор, Ведомственный экологический контроль, общественный экологический контроль?
25. Какие вопросы включает в себя экологическое законодательство России?

### **3.2 Экологический диктант:**

#### **Что означают следующие экологические термины:**

Абиотическая среда

Агроценоз

Адаптация

Ареал

Биологические ритмы

Биомасса

Биосфера

Гетеротрофные организмы

Демография

Виды загрязнений среды

Консументы

Продуценты

Редуценты

Мониторинг

Ноосфера

Озоновый экран

Сапрофиты

Сукцессия

Трофическая связь

Экологическая ниша

Экосистема

Эндемик

Ярусность

### **3.3 Тестирование:**

Обязательная часть

1.(1 балл). Наука, изучающая функции взаимоотношения между организмами

Биология

Экология

Ботаника

Анатомия

2.(1балл). Ископаемые остатки организмов изучает

Эмбриология

Палеонтология

Биогеография

Сравнительная анатомия

3.(1 балл) Под действием естественного отбора выживают организмы

Сильнейшие

Более приспособленные к данным условиям

Наиболее сложно устроенные

Самые плодовитые

4.(1балл). Основными химическими соединениями, определяющими индивидуальные особенности организма, являются

Вода и минеральные соли

Жиры и углеводы

Соединения серы и фосфора

Нуклеиновые кислоты.

5.(1балл). Органоиды, в которых осуществляется фотосинтез, называются

Митохондрии

Рибосомы

Вакуоли

Пластиды

6. (1балл). Наука, занимающаяся созданием новых и улучшением уже существующих пород животных и сортов растений, называется

Биология

Агрономия

Бионика

Селекция

7.(1балл). Абиотические факторы – это

Поедание хищником жертвы

Вырубка лесов

Строительство человеком плотин

Изменение температуры воды в реке по сезонам года

8. (1балл). Ген- участок молекулы

РНК

ДНК

Белка

Липида

9.(1балл). Ноосфера это:

1.Живая оболочка Земли

2.Водная оболочка Земли

3.Оболочка, созданная человеком

4.Земная кора

10.(1балл). Пример бесполого размножения:

Партеногенез у пчел

Образование гамет у птиц

Вегетативное размножение у растений

Развитие растений из семени

11.(1балл). В ядре клетки происходит

Синтез ДНК

Синтез РНК

Синтез белка

Синтез липидов

12.(1балл). Все живые организмы

Подвижны

Дышат кислородом

Питаются

Способны воспринимать и реагировать на раздражителя

13.(1балл). В результате вегетативного размножения растений

Возникают новые мутации

Формируются новые фенотипы

Формируются споры

Сохраняются наследственные признаки родительского растения.

14. (1балл) .К антропогенным факторам относится

Изменения длины светового дня

Осушение болот

Выпадение снега

Извержение вулкана

15.(1балл). Бластула – это

Клетка

Личинка

Половая клетка

Зародыш

16.(1 балл). Метод, который применяется для изучения изменений в окружающей среде:

Генеалогический

Мониторинг

Биохимический

Гибридологический

17.(1 балл). Основоположником экологии является

Дарвин Ч.

Геккель Э.

Мендель Г.

Вернадский В.

18.(1балл). Установите соответствие между типом размножения и его характеристикой.

Характеристика	Процесс
А.Потомки генетически уникальны.	1.Половое размножение
Б. Участвует одна родительская особь	2.Бесполое размножение
В. Участвует две родительские особи	
Г. Основной клеточный механизм - митоз	
Д. Основной клеточный механизм -мейоз	

А	Б	В	Г	Д

19.(1балл). В растительной клетке в отличие от животной имеются

1.хромосомы

2.целлюлозная клеточная стенка

3.запасающий углевод-крахмал

4.ядерная мембрана

5.хлоропласты

6.запасающий углевод-гликоген

Запишите выбранные цифры в порядке возрастания.

Ключк тесту

№ за- дания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ответ	2	2	2	4	4	4	4	2	3	3	1	2	4	2	4	2	2	1,2,1,2,1	2,3,5

**Условия выполнения тестового задания**

Время выполнения задания мин./час. 45 минут

Требования охраны труда: инструкции по ТБ

Оборудование: бумага, ручка, бланк с тестовой работой

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.)



### **3.4 Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине ЕН.01 Экологические основы природопользования**

Оценка освоения дисциплины предусматривает *дифференцированный зачёт*

**Вопросы к дифференцированному зачёту по курсу:**

#### **Введение цели, задачи, структура науки**

1. Какова биологическая роль воды в клетке?
2. Что изучает экология и природопользование?
3. Кто впервые ввел понятие экологии?
4. Какие задачи ставит экологическая наука?
5. Какие методы известны в экологии?
6. Что изучает теоретическая экология?
7. Что изучает биоресурсная и сельскохозяйственная экология?
8. В чем значение медицинской экологии?

#### **Раздел 1 «Организм и среда»**

1. Что такое химическое загрязнение атмосферы?
2. Какие вещества загрязняют атмосферу?
3. Какие виды загрязнений атмосферы Вам известны?
4. Что такое естественное загрязнение?
5. В чем сущность антропогенного загрязнения атмосферы?
6. Что такое кислотные осадки?
7. Что такое «парниковый эффект»?

#### **Раздел 3 «Правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности»**

1. Перечислите известные вам природные ресурсы?
2. Какие космические ресурсы вам известны?
3. Какие природные ресурсы нельзя восполнить?
4. Что такое кадастры природных ресурсов?
5. Какие виды отходов вам известны?
6. Какие отходы самые опасные?
7. Что такое промышленные полигоны?
8. Что такое мониторинг окружающей среды?
9. Какие вам известны виды мониторинга?
10. Перечислите методы экологии?
11. Какие проблемы связаны с Черным морем.?
12. Какие необходимо провести мероприятия по спасению Черного моря
13. Какие вам известны экологические факторы среды
14. Чем агроценозы отличаются от биоценозов?
15. Назовите состав биосферы.
16. В чем заслуга работ В.И. Вернадского?
17. Что такое ноосфера?
18. Назовите функциональные группы живых организмов?
19. Что такое паразитизм
20. Какие глобальные проблемы стоят перед человечеством.

## **Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Манько О.М.. Экологические основы природопользования: учебник / -М.: Издательский центр «Академия»,2018,-192с.
2. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – 5-е изд., стер. –М.: Академия, НМЦСПО, 2012– 347 стр.
3. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: Федер. закон: [принят Гос. Думой1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состояниюна26 дек. 2009 г.].
4. Федеральный закон России «О радиации земель.»1996
5. Постановление правительства России« Мониторинг земель.»1992г.
6. Закон «Об охране окружающей среды»10.01.2002г.
7. ГОСТР52104-2003«Ресурсосбережение»
8. ГОСТ18294-2004«Вода питьевая.»
9. ГОСТ 17.0.0.01-76 «Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов».
- 10.ГОСТ17.1.3.05—82. «Охрана природы. Гидросфера»
- 11.СанПиН2.2.4.1191-03«Электромагнитные поля в производственных условиях»
1. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]:

#### **Дополнительные источники:**

1. Емельянов А.Г. Основы природопользования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
2. Коробкин В.И., Передельский Л.В. Экология и охрана окружающей среды. – М.: КноРус, 2019.
3. Сазонов Э.В. Экология городской среды. СПб.: ГИОРД, 2014
4. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования: учебник. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2019.
5. Хандогина Е.К., Герасимова Н.А. Экологические основы природопользования: учебное пособие. – М.: ФОРУМ: ИНФРА – М,2019.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

**Комплект фонда оценочных средств по учебной дисциплине**

**ОГСЭ.01 «ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ»**

основной профессиональной образовательной программы  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Георгиевск 2024

Комплект фонда оценочных средств по учебной дисциплине ОГСЭ 01. «Основы философии» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

**Организация - разработчик:** ГБПОУ ГТМАУ

**Составитель:** В.В. Ковалева, преподаватель высшей квалификационной категории  
ГБПОУ ГТМАУ

**Рассмотрен и одобрен цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин**

Протокол № 10 от «16» мая 2024г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Цой Е.Д.

**Утвержден и рекомендован к применению методическим советом**

Протокол №4 от «16» мая 2024г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ М.Н. Дядюк

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств .....	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке .....	5
3. Оценка освоения учебной дисциплины.....	6
3.1. Формы и методы оценивания .....	6
3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины .....	12
4. Контрольно-оценочные материалы для аттестации	по учебной
дисциплине.....	13
5. Приложения. Задания для оценки освоения дисциплины.....	14

## 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Основы философии» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО следующими умениями, знаниями и общими компетенциями:

<b>У 1.</b>	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.
<b>З 1.</b>	Основные категории и понятия философии.
<b>З 2.</b>	Роль философии в жизни человека и общества.
<b>З 3.</b>	Основы философского учения о бытии.
<b>З 4.</b>	Сущность процесса познания.
<b>З 5.</b>	Основы научной, философской и религиозной картин мира.
<b>З 6.</b>	Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.
<b>З 7.</b>	О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.
<b>ОК 1.</b>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<b>ОК 2.</b>	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
<b>ОК 3.</b>	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
<b>ОК 4.</b>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
<b>ОК 5.</b>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 6.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
<b>ОК 7.</b>	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
<b>ОК 8.</b>	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
<b>ОК 9.</b>	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b>	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

## 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

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

Таблица 1.1

<b>Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции</b> <i>(желательно сгруппировать и проверять комплексно, сгруппировать умения и общие компетенции)</i>	<b>Показатели оценки результата</b> <i>Следует сформулировать показатели</i> <i>Раскрывается содержание работы</i>	<b>Форма контроля и оценивания</b> <i>Заполняется в соответствии с разделом 4 УД</i>
<b>Уметь:</b>		
У 1. Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста. ОК	Ориентируется в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	<i>Устный опрос</i>
<b>Знать:</b>		
31. Основные категории и понятия философии.	Знает основные категории и понятия философии.	<i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Самостоятельная работа</i>
32. Роль философии в жизни человека и общества.	Имеет представление о роли философии в жизни человека и общества.	<i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Самостоятельная работа</i>
33. Основы философского учения о бытии.	Знает основы философского учения о бытии.	<i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i>
34. Сущность процесса познания.	Знает сущность процесса познания.	<i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Самостоятельная работа</i>
35. Основы научной, философской и религиозной картин мира.	Знает основы научной, философской и религиозной картин мира	<i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i>
36. Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.	Имеет представление об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.	<i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Самостоятельная работа</i> <i>Практическое задание</i>
37. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	Знает о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	<i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Самостоятельная работа</i>

### 3. Оценка освоения учебной дисциплины

#### 3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «Основы философии», направленные на формирование общих компетенций.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии. Проявление инициативы в аудиторной и самостоятельной работе.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Систематическое планирование собственной учебной деятельности и действие в соответствии с планом. Структурирование объема работы и выделение приоритетов. Грамотное определение методов и способов выполнения учебных задач. Осуществление самоконтроля в процессе выполнения работы и ее результатов. Анализ результативности использованных методов и способов выполнения учебных задач. Адекватная реакция на внешнюю оценку выполненной работы.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины и выполнения самостоятельной внеаудиторной работы
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Признание наличия проблемы и адекватная реакция на нее. Выстраивание вариантов альтернативных действий в случае возникновения нестандартных ситуаций. Грамотная оценка ресурсов, необходимых для выполнения заданий. Расчет возможных рисков и определение методов и способов их снижения при выполнении профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых игр.
ОК. 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных	Нахождение и использование разнообразных источников информации. Грамотное определение типа и	Оценка деятельности обучающегося в процессе



<p>задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>формы необходимой информации. Получение нужной информации и сохранение ее в удобном для работы формате. Определение степени достоверности и актуальности информации. Извлечение ключевых фрагментов и основного содержания из всего массива информации. Упрощение подачи информации для ясности понимания и представления.</p>	<p>самостоятельной работы. Экспертная оценка выполненной домашней работы.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.</p>	<p>Грамотное применение специализированного программного обеспечения для сбора, хранения и обработки информации, подготовки самостоятельных работ.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины и выполнения самостоятельной внеаудиторной работы</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Положительная оценка вклада членов команды в общекомандную работу. Передача информации, идей и опыта членам команды. Использование знания сильных сторон, интересов и качеств, которые необходимо развивать у членов команды, для определения персональных задач в общекомандной работе. Формирование понимания членами команды личной и коллективной ответственности. Регулярное представление обратной связи членам команды. Демонстрация навыков эффективного общения.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе деловых и имитационных игр, групповой работы.</p>
<p>ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.</p>	<p>Грамотная постановка целей. Точное установление критериев успеха и оценки деятельности. Гибкая адаптация целей к изменяющимся условиям. Обеспечение выполнения поставленных задач. Демонстрация способности контролировать и корректировать работу коллектива. Демонстрация самостоятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины и групповой работой</p>

	<p>в принятии ответственных решений. Демонстрация ответственности за принятие решений на себя, если необходимо продвинуть дело вперед.</p>	
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Способность к организации и планированию самостоятельных занятий и домашней работы при изучении учебной дисциплины. Эффективный поиск возможностей развития профессиональных навыков. Разработка, регулярный анализ и совершенствование плана личностного развития и повышения квалификации.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе самостоятельной работы. Экспертная оценка выполненной домашней работы.</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Проявление готовности к освоению новых технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе самостоятельной работы. Экспертная оценка выполненной домашней работы.</p>
<p>ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Осознанный выбор учетно-военной специальности, родственной получаемой профессии (для юношей). Решение ситуационных задач, требующих применения профессиональных знаний. Полнота понимания и четкость представления о возможности использования профессиональных знаний во время исполнения воинской обязанности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающихся в процессе решения ситуационных задач.</p>

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
<b>Раздел 1. Философия и ее роль в жизни человека и общества.</b>			<i>Устный опрос</i>	<i>У1, 3 1, 3 2, ОК 3, ОК 7</i>	<i>Зачет</i>	<i>У1, 3 1, 3 2, ОК 3, ОК 7</i>
Тема 1.1. Предмет философии	<i>Устный опрос</i>	<i>У1, 3 1, 3 2, ОК 1, ОК 3</i>				
Тема 1.2. Основные этапы исторического развития философской мысли	<i>Устный опрос</i>	<i>У1, 3 1, 3 2, ОК 2, ОК 4, ОК 5</i>				
Тема 1.3. Идеи мировой философии	<i>Устный опрос</i>	<i>У1, 3 1, 3 2, ОК 3</i>				
Тема 1.4. Особенности и основные черты русской философии	<i>Устный опрос</i> <i>Самостоятельная работа</i>	<i>У1, 3 1, 3 2, ОК 3</i>				
<b>Раздел II. Бытие.</b>		<i>У1, 3 3</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>У1, 3 3, 3 4, 3 5, 3 6, 3 7</i>	<i>Зачет</i>	<i>У1, 3 3, 3 4, 3 5, 3 6, 3 7</i>

				ОК 3		ОК 3
Тема 2.1.Бытие как философская проблема	Устный опрос	У1, 3 3 ОК 3				
Тема 2.2 Субстанция.	Устный опрос	У1, 3 3 ОК 3				
Тема 2.3 Материя	Устный опрос Тестирование	У1, 3 1, 32, ОК 3				
Раздел III. Человек и общество.	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	У1, 3 1, 32, ОК 2, ОК 3, ОК 7				
Тема 3.1 Природа человека и смысл его существования.	Устный опрос	У1, 3 1, 32, ОК 3, ОК 6, ОК 7				
Тема 3.2 Свобода и ответственность личности	Устный опрос	У1, 3 1, 32, ОК 3, ОК 6,				
Тема 3.3 Общество как условие и продукт деятельности людей	Устный опрос Тестирование	У1, 3 3 ОК 3				
Тема 3.4 Культура и цивилизация	Устный опрос Самостоятельная работа	У1, 3 4 ОК 2, ОК 4, ОК 5				
<b>Раздел IV. Сознание.</b>	Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	У1, 3 6 ОК 2, ОК 4, ОК 5	Устный опрос	У1, 3 6 ОК 2, ОК 4, ОК 5	Зачет	У1, 3 6 ОК 2, ОК 4, ОК 5

Тема 4.1 Человек и его сознание	<i>Устный опрос</i>	<i>У1, ОК 3, ОК 6, ОК 7</i>				
Тема 4.2 Сознание и общество.	<i>Устный опрос</i>	<i>У1, 3 6 ОК 2, ОК 4, ОК 5</i>				
Тема 4.3 Общественное сознание и его структура	<i>Устный опрос Тестирование</i>	<i>У1, 3 6 ОК 3</i>				
<b>Раздел V. Познание.</b>	<i>Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа</i>	<i>У1, 3 6 ОК 2, ОК 3, ОК 6</i>	<i>Устный опрос</i>	<i>У1, 3 6 ОК 2, ОК 3, ОК 6</i>	<i>Зачет</i>	<i>У1, 3 6 ОК 2, ОК 3, ОК 6</i>
Тема 5.1 Сущность и формы познания	<i>Устный опрос Тестирование</i>	<i>У1, 3 5 ОК 3, ОК 9</i>				
Тема 5.2 Наука и научное познание.	<i>Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа</i>	<i>У1, 3 7 ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7</i>				
Тема 5.3 Методы научного познания.	<i>Устный опрос Самостоятельная работа Контрольная работа</i>	<i>3 7 ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7</i>				

## 3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

### 3.2.1. Типовые задания для оценки знаний 31-36 и умений У1

#### 1) Задания в тестовой форме

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

#### 2) Анализ кейс-стади

Задание.

Внимательно прочитайте текст предложенного кейса и дайте ответы на вопросы. В одном из сочинений Эпикура есть такое рассуждение: «... когда мы говорим, что удовольствие - это конечная цель, то, что мы разумеем не удовольствия распутников и не удовольствия, заключающиеся в чувственном наслаждении, как думают некоторые... но мы разумеем свободу от телесных страданий и от душевных тревог. Нет, не попойки и кутежи непрерывные, не наслаждения женщинами, не наслаждения всякими яствами, которые доставляет роскошный стол, рождают приятную жизнь, но трезвое рассуждение, исследующее причины всякого выбора и избегания и изгоняющее лживые мнения, которые производят в душе величайшее смятение».

В чем заключается специфика эпикурейского учения об удовольствиях (необычность эпикурейского понимания удовольствий)?

#### 3) Устный опрос

1. Понятие материи как субстанции. Ее основные характеристики.

#### 4) Самостоятельная работа

Составить таблицу «Методы научного познания»

#### 4. Контрольно-оценочные материалы для аттестации по учебной дисциплине

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: тестирование, устный опрос.

Оценка освоения дисциплины предусматривает использование зачета.

### I. ПАСПОРТ

#### Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Основы философии» по специальности СПО

#### Уметь:

У 1. Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основе формирования культуры гражданина и будущего специалиста.

#### Знать:

31. Основные категории и понятия философии.

32. Роль философии в жизни человека и общества.

33. Основы философского учения о бытии.

34. Сущность процесса познания.

35. Основы научной, философской и религиозной картин мира.

36. Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.

37. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.

### II. ЗАДАНИЕ.

#### 1. Античная философия

2. Ф. Энгельс так сформулировал основной вопрос философии: «Великий вопрос всей, и в особенности новейшей философии, есть вопрос об отношении мышления к бытию...»

А. Камю писал: «Есть лишь поистине серьезный философский вопрос: вопрос о самоубийстве. Решить, стоит ли жизнь труда быть прожитой, или она того не стоит, — это значит ответить на основополагающий вопрос философии».

М. Хайдеггер считал, во-первых, что «всякий философский вопрос должен охватывать всю философскую проблематику в целом; во-вторых, всякий философский вопрос должен быть задан так, чтобы спрашивающий тоже вовлекался в него».

#### Вопросы:

а) Чем, по-вашему, можно объяснить, что именно философия пришла к необходимости постановки основного вопроса философии?

б) Что должно служить основанием для формулировки основного вопроса философии?

в) Как в самой постановке основного вопроса философии отражается мировоззренческая позиция философа?

г) Чем объяснить многообразие и разнообразие постановки этого вопроса?

### **Инструкция для обучающихся**

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 40 минут.

### **Литература для обучающихся:**

*Указывается, только в том случае, если ею разрешается пользоваться на экзамене*

## **III. ПАКЕТ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА**

### **III а. УСЛОВИЯ**

---

*Указать деление на подгруппы, количество*

**Количество вариантов задания – 18.**

**Время выполнения задания – 40 мин.**

**Оборудование:** *ручка, лист бумаги, карточка с вопросом.*

### **Эталоны ответов**

**Зачетная ведомость** (или оценочный лист).

### **IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

---

- 1) оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если ответ аргументирован, обоснован и дана самостоятельная оценка изученного материала;
- 2) оценка «хорошо» ставится обучающемуся, если ответ аргументирован, последователен, но допущены некоторые неточности;
- 3) оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, если ответ является неполным и имеет существенные логические несоответствия;
- 4) оценка «неудовлетворительно» если в ответе отсутствует аргументация, тема не раскрыта.



## 5. Приложения. Задания для оценки освоения дисциплины

### ТЕСТ № 1. Введение в философию

#### 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...

## ТЕСТ № 1. Введение в философию

### 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...

## ТЕСТ № 1. Введение в философию

### 3 вариант

**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 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 мифологического мировоззрения характерны следующие особенности...

## Тест № 1. Введение в философию

### Ключи

<b>1 вариант</b>	<b>2 вариант</b>	<b>3 вариант</b>
1 – А 2 – В 3 – 1-Д, 2-В, 3-А 4 – 1-Г, 2-Д, 3-Ж 5 – догматизм, вера в сверхъестественное, иерархия, моральная система	1 – Б 2 – 1-А, В, Ж, 2-Г, Д, 3, 3-Б, Е, И 3 – 1-З, 2-Е, 3-В 4 – 1-А, 2-Б, 3-Г 5 – мировоззрение – это совокупность взглядов на мир и место в нем человека	1 – В 2 – Г 3 – 1-Б, 2-В, 3-А 4 – 1-А, 2-Б, 3-З 5 – слитность, очеловечивание природы, эмоциональность

## ТЕСТ № 2. Античная философия

### Вариант 1

1. Соотнесите философа и элемент, который он считал первоосновой мира:

1	Анаксимен	А	Апейрон
2	Демокрит	Б	Вода
3	Гераклит	В	Атом
		Г	Огонь
		Д	воздух

2. Соотнесите философскую школу и ее представителя:

1	Милетская школа	А	Фалес
2	Элейская школа	Б	Левкипп
3	Школа атомистов	В	Анаксимандр
		Г	Демокрит
		Д	Парменид
		Е	Анаксимен
		Ж	Зенон

3. Соотнесите философское направление и идею, которая к нему относилась:

1	Стойки	А	Аскетизм
2	Киники	Б	Сомнение, критика
3	Киренаики	В	Чувственность, удовольствие, наслаждение
4	Скептики	Г	Спокойствие, невозмутимость, бесстрашие

4. Продолжите. Слова «человек есть мера всех вещей...» принадлежат...

5. Назовите основные идеи философии Сократа.

## ТЕСТ № 2. Античная философия

### Вариант 2

**1. Соотнесите** период развития античной философии и проблему, которая была главной для философов данного периода:

1	Досократический период	А	Человек и политика
2	Классический период	Б	Будущее человечества
3	Постклассический период	В	Самопознание
		Г	Проблема природы и первоосновы мира

**2. Соотнесите** философа и элемент, который он считал первоосновой мира:

1	Гераклит	А	Воздух
2	Анаксимандр	Б	Вода
3	Фалес	В	Атом
4	Левкипп	Г	Огонь
		Д	Апейрон

**3. Соотнесите** философское направление и его представителя:

1	Киренаики	А	Аристипп
2	Эпикурейцы	Б	Плотин
3	Неоплатоники	В	Эпикур
		Г	Пиррон

**4. Продолжите.** Слова «все течет, все развивается» принадлежат...

**5. Назовите** основные идеи философии Платона.

## ТЕСТ № 2. Античная философия

### Вариант 3

1. Соотнесите философскую категорию и ее определение:

1	Физис	А	Слово, учение
2	Архее	Б	Порядок
3	Космос	В	Первоначало, первопричина
4	Порядок	Г	Природа, натура

2. Соотнесите философа и элемент, который он считал первоосновой мира:

1	Пифагор	А	Число
2	Демокрит	Б	Вода
3	Фалес	В	Атом
		Г	Огонь
		Д	воздух

3. Соотнесите философское направление и его представителя:

1	Киники	А	Зенон из Кития
2	Стойки	Б	Антисфен
3	Скептики	В	Аристипп
		Г	Пиррон

4. Продолжите. Слова «познай самого себя» принадлежат...

5. Назовите основные идеи философии Аристотеля.

## Тест № 2. Античная философия

### Ключи

<b>1 вариант</b>	<b>2 вариант</b>	<b>3 вариант</b>
1 – 1-Д, 2-В, 3-Г	1 – 1-Г, 2-А, 3-В	1 – 1-Г, 2-В, 3-Б, 4-А
2 – 1-А, В, Е, 2-Д, Ж, 3-Б, Г	2 – 1-Г, 2-Д, 3-Б, 4-В	2 – 1-А, 2-В, 3-Б
3 – 1-Г, 2-А, 3-В, 4-Б	3 – 1-А, 2-В, 3-Б	3 – 1-Б, 2-А, 3-Г
4 – Протагор	4 – Гераклит	4 – Сократ
5 – идеи Сократа	5 – идеи Платона	5 – идеи Аристотеля



### ТЕСТ № 3. Философия Средневековья

#### Вариант 1

1. Соотнесите основной принцип средневековой философии и его характеристику:

1	Догматизм	А	Вера и откровение как путь познания
2	Иерархизм	Б	Бог как истинное бытие
3	Креационизм	В	Человек как творение бога
		Г	Власть как божественное установление

2. Выберите правильный ответ. Эпоха Средневековья охватывает период

- А) IV-X вв.
- Б) V-XV вв.
- В) III-IX вв.
- Г) VI-XVI вв.

3. Выберите правильные ответы. Фома Аквинский развивал идеи:

- А) духовного развития личности
- Б) проблемы соотношения веры и разума
- В) доказательства существования бога
- Г) проблемы теодицеи

4. Назовите работы Аврелия Августина.

5. Дайте характеристику периоду схоластика.

### ТЕСТ № 3. Философия Средневековья

#### Вариант 2

1. Соотнесите основной принцип средневековой философии и его характеристику:

1	Теоцентризм	А	Приоритет духовных ценностей
2	Догматизм	Б	Бог как истинное бытие
3	Психологизм	В	Человек как творение бога
		Г	Вера откровение как путь познания

2. Назовите период развития философии Средних веков, который опирался на идеи Платона.

3. Выберите правильные ответы. Аврелий Августин развивал идеи:

- А) духовного развития личности
- Б) проблемы соотношения веры и разума
- В) доказательства существования бога
- Г) проблемы теодицеи

4. Назовите работы Фомы Аквинского.

5. Дайте определение. Теодицея – это...

### Тест № 3. Философия Средневековья

#### Ключи

<b>1 вариант</b>	<b>2 вариант</b>
1 – 1-А, 2-Г, 3-В 2 – Б 3 – Б, В 4 – «Исповедь», «О граде божьем» 5 – длится с XI в. до конца средневековой эпохи и характеризуется значительным формализмом и догматизмом, опираясь в большей степени на логические и философские идеи Аристотеля.	1 – 1-Б, 2-Г, 3-А 2 – патристика 3 – А, Г 4 – «Сумма теологии», «Сумма против язычников» 5 – оправдание Бога за зло

## ТЕСТ № 4. Философия Возрождения и Нового времени

### 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.

## ТЕСТ № 4. Философия Возрождения и Нового времени

### 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 № 4. Философия Возрождения и Нового времени

### Ключи

1 вариант	2 вариант
1 – Б, Г 2 – 1-В, Д, 2-Б, Е 3 – А 4 – М. Монтень 5 – Эмпиризм – это опора на опыт. Основатель – Ф. Бэкон	1 – А, Д 2 – 1-В, Д, 2-А, Г 3 – А 4 – Ф. Бэкон 5 – Рационализм – это опора на разум. Основатель – Рене Декарт

## 1. Философия и ее роль в жизни человека и общества

1. *Философия – это (укажите наиболее правильный ответ):*

- а) динамический процесс вопрошания, поиска удела человека;
- б) собрание теорий, концепций философов;
- в) наука, исследующая язык;
- г) учение о познаваемости мира;
- д) учение об устройстве мира.

2. *Термин «философия» означает:*

- а) рассуждение;
- б) компетентное мнение;
- в) профессиональную деятельность;
- г) любовь к мудрости;
- д) логику.

3. *Предмет философии – это (укажите наиболее правильный ответ):*

- а) устройство мира;
- б) красота мира;
- в) счастье человека;
- г) всеобщее в системе «мир-человек»;
- д) поиск идеального общества.

4. *Философии присущи функции:*

- а) мировоззренческая и познавательная;
- б) методологическая и прогностическая;
- в) аксиологическая и ориентационная;
- г) все эти функции вместе взятые.

5. *Философия объясняет мир с помощью:*

- а) мифологических образов;
- б) откровения;
- в) интуитивного прозрения;
- г) рациональной аргументации;
- д) математики.

6. *Философия — это:*

- а) мировоззрение;
- б) мирочувствование;
- в) мироощущение;
- г) мировосприятие.

7. *Ответы на философские вопросы ищут в:*

- а) религиозных верованиях;
- б) мифологических представлениях;
- в) научных исследованиях;
- г) доводах и умозаключениях разума;
- д) божественном откровении.

8. *Основной вопрос философии – это (укажите наиболее правильный ответ):*

- а) вопрос об отношении сознания к бытию, идеального к материальному;
- б) каковы критерии истины?
- в) как возник мир?

- г) что есть добро и зло?
- д) что есть Бог?

9. К формулировкам основного вопроса философии относят (укажите все правильные варианты):

- а) кто виноват (Герцен)?
- б) что первично: материальное или идеальное (Энгельс)?
- в) стоит ли жизнь быть прожитой (Камю)?
- г) как быть счастливым (Сократ)?
- д) что делать (Чернышевский)?

10. К вечным философским вопросам относятся (укажите все правильные варианты):

- а) каковы точные размеры вселенной?
- б) в чем сущность человека?
- в) из каких элементов состоит живая клетка?
- г) в чем смысл жизни?
- д) какова родословная славян?

11. Философия – это (укажите наиболее правильный ответ):

- а) разумное миропонимание;
- б) откровение;
- в) истинное мироощущение;
- г) специфическое мировосприятие.

12. Необходимым признаком философского мировоззрения является:

- а) конкретность;
- б) наглядность;
- в) системность;
- г) абстрактность;
- д) экспериментальность.

13. Устойчивая система взглядов на мир, убеждений, представлений, верований человека, определяющих выбор определенной жизненной позиции, отношение к миру и другим людям, — это:

- а) мировосприятие;
- б) мирочувствование;
- в) мировоззрение;
- г) мироощущение;
- д) мировидение.

14. Установите последовательность исторических типов мировоззрения:

- а) философия;
- б) мифология;
- в) наука;
- г) религия.

15. В своих истоках философия и наука опирались на:

- а) мифологию;
- б) технологию;
- в) религию;
- г) магию;
- д) искусство.



16. В философии миф понимается как (укажите наиболее правильный ответ):

- а) мировоззрение, в основе которого лежит вера в сверхъестественное;
- б) специфическое образное синкретическое мировоззрение;
- в) фантастический рассказ, предание;
- г) целостное, нерасчлененное постижение первобытным человеком мира и явлений в нем, построенное на «оборотнической» логике;
- д) сказка, выдумка, заведомый обман.

17. В этой картине мира «естественное» и «сверхъестественное» не отличаются друг от друга:

- а) в научной;
- б) в религиозной;
- в) в мифологической;
- г) в философской;
- д) в обыденной.

18. Соотношение философии и науки заключается в том, что:

- а) философия является частью науки;
- б) наука является частью философии;
- в) философия и наука частично включаются друг в друга;
- г) философия и наука исключают друг друга;
- д) философия и наука ни как не соотносятся друг с другом.

19. Основные разделы философии (укажите все правильные варианты):

- а) онтология;
- б) фразеология;
- в) политология;
- г) аксиология;
- д) социология;
- е) антропология;
- ж) гносеология.

20. Учение о бытии как таковом. Раздел философии, изучающий фундаментальные принципы бытия:

- а) этика;
- б) аксиология;
- в) эсхатология;
- г) онтология;
- д) антропология.

21. Философское учение о всеобщих законах познания — это:

- а) гносеология;
- б) онтология;
- в) эстетика;
- г) этика;
- д) антропология.

22. Центральной проблемой онтологии является:

- а) смысл жизни человека;
- б) познаваем ли окружающий нас мир;
- в) соотношение бытия и сознания, материального и идеального;
- г) изучение законов мышления;
- д) смерть и бессмертие человека.

23. *Аксиология — это учение:*

- а) о ценностях, об их происхождении и сущности;
- б) о красоте;
- в) о принципах познания;
- г) о духовной культуре общества;
- д) о сущности человеческой истории.

24. *Материалистические направления признают следующие положения (укажите все правильные варианты):*

- а) мир состоит из материальных тел, каждое тело из мельчайших частиц;
- б) мир создан богом, и все происходит в нем по воле Всевышнего;
- в) материя – это объективная реальность;
- г) атрибутом материи является движение;
- д) пространство и время формы живого восприятия.

## **2. Античная философия**

1. Позднейший автор писал об этом философе: «Все из воды, говорил он, и в воду все разлагается».

- а) Анаксимен;
- б) Эмпедокл;
- в) Фалес;
- г) Платон;
- д) Аристотель.

2. К какой форме материализма можно отнести учение Фалеса Милетского:

- а) диалектический материализм;
- б) механистический материализм;
- в) антропологический материализм;
- г) стихийный материализм.

3. Представителей милетской школы называют стихийными материалистами, потому что они:

- а) брали в качестве первоосновы мира материальные элементы;
- б) открыто утверждали примат материи над духом;
- в) отрицали наличие материального;
- г) сформулировали атомистическую концепцию;
- д) отрицали возможность познания мира.

4. Об учении этого философа позднейший автор писал:

«Этот космос, один и тот же для всего существующего, не создал никакой бог и никакой человек, но всегда он был, есть и будет вечно живым огнем, мерами загорающимся и мерами потухающим».

- а) Платон;
- б) Аристотель;
- в) Демокрит;
- г) Парменид;
- д) Гераклит.

5. Фрагмент «Все течет, все изменяется» выражает суть:

- а) диалектических мыслей Гераклита;
- б) метафизической концепции Парменида;
- в) релятивизма софистов;
- г) логики Аристотеля;
- д) критической позиции скептиков.

6. Категорию «Логос» в античной философии впервые ввел:

- а) Парменид;
- б) Фалес;
- в) Демокрит;
- г) Гераклит;
- д) Анаксимен.

7. Этот античный мыслитель впервые сформулировал понятие «философия»:

- а) Пифагор;
- б) Платон;
- в) Сократ;
- г) Аристотель;

д) Демокрит.

8. Число в пифагорейской школе – это:

- а) абстракция;
- б) первоначало мира, тождественное вещи;
- в) создание разума;
- г) творение Бога;
- д) психическая иллюзия.

9. Согласно Пармениду, мы впадаем в заблуждение, когда мыслим:

- а) небытие;
- б) первоначало;
- в) бытие;
- г) божество;
- д) материю.

10. Основоположником античного атомизма является:

- а) Сократ;
- б) Демокрит-Левкипп;
- в) Платон;
- г) Аристотель;
- д) Гераклит.

11. Онтология Демокрита строится на принципе:

- а) мир состоит из невидимых, неделимых частиц — атомов;
- б) первоэлементом мира является апейрон;
- в) любая вещь мира есть соединение материи и формы;
- г) первоэлементом мира является число;
- д) познание мира невозможно.

12. Этот античный мыслитель считал «человека мерой всех вещей»:

- а) Протагор;
- б) Сократ;
- в) Ксенофан;
- г) Эпикур;
- д) Демокрит.

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

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

14. Майевтика— это:

- а) ироничное подтрунивание;
- б) форма назидания;
- в) легкая беседа «ни о чем»;
- г) эксперимент;
- д) общение с собеседником с целью обретения им истины.

15. Идея, согласно Платону:

- а) материальна и умопостижима;

- б) нематериальна, но умопостижима;
- в) материальна, но неумопостижима;
- г) нематериальна и неумопостижима;
- д) конструкция сознания.

*16. Истинное познание по Платону есть:*

- а) логически четкое, рациональное познание;
- б) мистический опыт;
- в) воспоминание душой идей, виденных ею в ином мире;
- г) знание, основанное на эксперименте;
- д) истинное познание невозможно.

*17. Этот античный философ писал: «Раз душа бессмертна, то нет ничего такого, чего бы она не познала; поэтому нет ничего удивительного в том, что она способна вспомнить то, что прежде ей было известно. И раз все в природе друг другу родственно, а душа все познала, ничто не мешает тому, кто вспомнил что-нибудь одно, самому найти и все остальное: ведь искать и познавать — это как раз и значит припоминать».*

- а) Аристотель;
- б) Демокрит;
- в) Платон;
- г) Протагор;
- д) Пифагор.

*18. "Государство" Платона было:*

- а) демократическим государством равных возможностей;
- б) религиозным государством;
- в) государством кастового типа, с четким сословным разделением;
- г) абсолютной монархией;
- д) деспотией восточного типа.

*19. Платон в своем «Государстве» разделил общество на три сословия:*

- а) бедных, состоятельных, богатых;
- б) крестьян, ремесленников, мещан;
- в) дворян, священников, крестьян;
- г) философов, воинов, ремесленников;
- д) крестьян, рабочих, интеллигенцию.

*20. По мнению Аристотеля, всякая вещь есть:*

- а) сложное единство мельчайших частиц – атомов;
- б) чувственный образ идеи;
- в) единство материи и формы;
- г) создано из воды;
- д) конструкция сознания.

*21. Этот античный философ писал: «...Государство - продукт естественного развития и что человек по природе своей — существо политическое. Кто живет в силу своей природы, а не вследствие случайных обстоятельств, вне государства, тот или сверхчеловек, или существо, недоразвитое в нравственном отношении...»*

- а) Аристотель;
- б) Платон;
- в) Плотин;
- г) Демокрит;
- д) Сенека.

22. В своей этической концепции стоики выдвинули:

- а) идеал мудреца, который бесстрастно переносит удары судьбы;
- б) анархические принципы социальной жизни;
- в) идеал верующего, безропотно сносящего удары судьбы в надежде на загробную жизнь;
- г) идеал героя, противостоящего всему миру;
- д) идеал «страдающего бога».

23. Определите учению какого философа принадлежат следующие первоначала:

<b>Первопричина бытия</b>	<b>Философ</b>
1. вода;	а) Демокрит;
2. апейрон;	б) Анаксимандр;
3. огонь;	в) Пифагор;
4. число;	г) Фалес;
5. атомы;	д) Гераклит.

24. Определите, в концепциях каких античных философов главенствующую роль играют следующие категории:

<u>Философ</u>	<u>Основные категории</u>
1. Платон;	а) логос;
2. Гераклит;	б) идея;
3. Аристотель;	г) форма;
4. Демокрит;	д) атом;
5. Эмпедокл;	е) любовь;
	ж) ненависть.

25. Установите соответствие философа той или иной школе:

1. Парменид;	а) атомисты;
2. Демокрит;	б) Элейская школа;
3. Анаксимандр;	в) Милетская школа;
4. Плотин;	г) неоплатонизм;
5. Пиррон;	д) скептики.

26. Установите соответствие философа философскому направлению:

1. материализм;	а) Парменид;
2. идеализм;	б) Демокрит;
	в) Аристотель;
	г) Эпикур;
	д) Платон.

27. Установите соответствие учителя ученику:

<u>Учитель</u>	<u>Ученик:</u>
1. Платон;	а) Анаксимандр;
2. Сократ;	б) Аристотель;
3. Аристотель;	в) Александр Македонский;
4. Фалес;	г) Платон.

28. Установите последовательность философских учений античности:

- а) «мир идей»;
- б) «все из воды»;
- в) «в основании всего лежит число»;
- г) «воздержание от суждения».

29. Установите последовательность философских школ античности:

- а) пифагорейцы;
- б) Милетская школа;
- в) Ликей;
- г) Академия;
- д) неоплатоники.

### 3. Средневековая философия

1. К фундаментальным идеям Библии относят (укажите все правильные варианты):

- а) сотворение мира из ничего;
- б) мир состоит из мельчайших неделимых частиц;
- в) богов много, но верховным является Зевс;
- г) концепция реинкарнации (переселения душ);
- д) человек создан по образу и подобию божьему.

2. Основной догмат христианского вероучения относительно Бога гласит:

- а) нет Бога кроме Аллаха;
- б) Бог есть Единое;
- в) Бог, будучи единым и единственным, существует в трех ипостасях;
- г) Бог есть Все и все есть Бог;
- д) Бог есть безличная духовная реальность.

3. Основной догмат христианства:

- а) дуализм;
- б) триединство;
- в) деизм;
- г) пантеизм;
- д) скептицизм.

4. Религиозно-христианское понимание человека утверждает, что:

- а) человек — одно из существ равное другим существам, созданных Богом;
- б) человек — худшее из творений, созданных Богом;
- в) человек — случайность, ничего не стоящая;
- г) человек — «венец творения» и повелитель всего созданного для него Богом;
- д) человек — «думающая машина».

5. В центре размышлений философов средних веков стоит:

- а) природа;
- б) личность;
- в) Бог;
- г) идеальный мир;
- д) процесс познания.

6. Наиболее важный раздел знания в Средневековье:

- а) философия;
- б) теология;
- в) наука;
- г) логика;
- д) математика.

7. В основе средневековой гносеологии лежит идея:

- а) творения;
- б) предопределения;
- в) откровения;
- г) грехопадения;
- д) спасения.

8. Теория оправдания Бога в отношении допускаемого им зла в мире получила название:

- а) тенденция;



- б) теократия;
- в) теогония;
- г) теодицея;
- д) теизм.

*9. Средневековая философская мысль:*

- а) отвергала полностью античную философию;
- б) продолжала традиции античных философов;
- в) использовала идеи отдельных философов, перерабатывая их в соответствии с собственными запросами;
- г) использовала мотивы античной мифологии;
- д) не знала античной философии.

*10. Христианско-религиозное понимание истории означает:*

- а) история есть прямолинейное движение от грехопадения до судного дня;
- б) история — это движение от первобытности к идеальному, совершенному обществу;
- в) история есть прогресс науки и техники;
- г) история циклична: она есть рождение из хаоса и возвращение в него;
- д) история есть развертывание классово-борьбы.

*11. Апологеты во II в. н. э.:*

- а) являлись сторонниками Юлиана Отступника;
- б) защищали, оправдывали христианское вероучение;
- в) впервые раскрыли стремление души к первоединству;
- г) рассматривали противоположность духа и материи;
- д) являлись сторонниками атомизма.

*12. Новое качество человека, открытое средневековой патристикой:*

- а) дух;
- б) душа;
- в) разум;
- г) тело;
- д) воля.

*13. Центральным объектом философского осмысления Августин делает:*

- а) человека;
- б) Бога;
- в) природу;
- г) логику;
- д) математику.

*14. Основой духовной жизни в концепции Августина является:*

- а) разум;
- б) воля;
- в) переживание;
- г) вера;
- д) страсть.

*15. Высший критерий истины в концепции Августина:*

- а) опыт;
- б) разум;
- в) откровение;
- г) эксперимент;

д) нет такого критерия.

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

- а) исследовать социальную действительность;
- б) исследовать природу;
- в) найти рациональные доказательства веры;
- г) сформулировать теорию познания;
- д) обосновать научный метод.

*17. В схоластике провозглашалось различие между:*

- а) верой и разумом;
- б) чувством и мыслью;
- в) сознательным и бессознательным;
- г) разумом и интуицией.

*18. Предметом спора об универсалиях было:*

- а) триединство Бога;
- б) методы спасения;
- в) реальное существование общих понятий;
- г) место Бога в мире;
- д) первооснова бытия.

*19. В споре об универсалиях реалисты:*

- а) приписывали существование общему;
- б) не допускали реального существования универсалий;
- в) отрицали реальность общего в вещах, но признавали его как мысль, понятие, имя;
- г) считали, что универсалии есть априорные конструкторы познания;
- д) считали, что универсалии есть психическая иллюзия.

*20. Номинализм в своей атаке на строгую рационализацию религиозных догматов, тем самым:*

- а) укрепил христианскую теологию;
- б) подготовил почву для отделения теологии от философии;
- в) поставил на новую основу авторитарное положение церкви;
- г) затормозил формирование науки Нового времени;
- д) дал толчок развитию мистики.

*21. По вопросу о соотношении философии и религии Фома Аквинский выдвинул тезис о том, что:*

- а) религия и философия несовместимы;
- б) все догматы религии должны быть доказаны разумом;
- в) религия не вне- и не антиразумна, она сверхразумна;
- г) философия должна быть упразднена;
- д) религия должна быть упразднена.

*22. Фома Аквинский придерживался концепции:*

- а) о несовместимости веры и знания;
- б) о превосходстве знания над верой;
- в) о гармонии веры и знания;
- г) о превосходстве веры над знанием.

*23. Учение Фомы Аквинского и целое религиозно-философское направление, им созданное, называется:*

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

24. В своих рассуждениях о Боге Фома Аквинский:

- а) безоговорочно защищал идею личного Бога;
- б) признавал Бога полностью трансцендентным, непознаваемым;
- в) считал, что познание Бога опосредовано его влиянием в природе;
- г) полагал, что Бог — это и есть природа;
- д) считал, что Бог – это перводвигатель.

25. Исследуя проблемы человеческой души, Фома Аквинский исходил из того, что:

- а) душа есть чистая форма без материи, она бестелесна;
- б) душа является частью тела, выступая его формирующим принципом;
- в) душа состоит из особой тонкой материи, отличной от телесной, потому она не уничтожается вместе с телом;
- г) душа есть проявление надындивидуального духа, потому она неуничтожима.

26. Этому средневековому мыслителю принадлежат пять наиболее полных способов доказательства существования Бога:

- а) Августин Блаженный;
- б) Фома Аквинский;
- в) Ансельм Кентерберийский;
- г) Альберт Великий;
- д) Тертуллиан.

27. Установите соответствие философа философскому направлению:

- |                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| 1. реализм;    | а) Уильям Оккам;            |
| 2. номинализм; | б) Ансельм Кентерберийский; |
|                | в) Иоанн Росцелин;          |
|                | г) Фома Аквинский.          |

28. Установите последовательность философов Средневековья:

- а) Фома Аквинский;
- б) Бл. Августин;
- в) Филон Александрийский;
- г) Тертуллиан.

29. Установите последовательность возникновения философских трудов:

- а) «О граде Божьем» Бл. Августин;
- б) «Сумма теологии» Фома Аквинский;
- в) «О божественных именах» Дионисий Ареопагит;
- г) «О началах» Ориген.

30. Установите соответствие философского трактата тому или иному философу:

- |                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| 1. «О граде Божьем»;        | а) Дионисий Ареопагит; |
| 2. «Сумма теологии»;        | б) Бл. Августин;       |
| 3. «О божественных именах»; | в) Ориген;             |
| 4. «О началах»;             | г) Фома Аквинский.     |

#### 4. Философия Возрождения и Нового времени

1. Наиболее известное произведение Николая Кузанского носит название:

- а) «О причине, начале и едином»;
- б) «О достоинстве и приращении наук»;
- в) «Об ученом незнании»;
- г) «О бесконечности Вселенной и мирах»;
- д) «О величии души».

2. В своей теории познания Ф. Бэкон придерживался концепции:

- а) абсолютной истины;
- б) относительной истины;
- в) недостижимой истины;
- г) конвенциональной истины;
- д) двойственной истины.

3. По мнению большинства историков философии, Ф. Бэкон являлся родоначальником европейского:

- а) идеализма и стоицизма;
- б) объективизма и скептицизма;
- в) эмпиризма и материализма;
- г) рационализма;
- д) панматематизма.

4. Основной рабочий метод Ф. Бэкона – это:

- а) анализ;
- б) синтез;
- в) дедукция;
- г) индукция;
- д) диалектика.

5. Общепринятые системы мышления (силлогистику и схоластику) Бэкон относил к призракам (идолам):

- а) рода;
- б) пещеры;
- в) рынка;
- г) театра.

6. Исходный принцип философствования Декарта:

- а) сомнение;
- б) диалектика;
- в) интуиция;
- г) озарение;
- д) логика.

7. Прежде, чем заявить: «Я мыслю, следовательно, существую», Декарт утверждал:

- а) «верую, потому что нелепо»;
- б) «во всем должно сомневаться»;
- в) «любовь движет солнца и светила»;
- г) «знание — сила»;
- д) «познай самого себя».

8. По мысли Декарта, субстанция протяженная и субстанция духовная:

- а) находятся в тесной взаимосвязи;
- б) существуют независимо друг от друга;
- в) являются противоположностями и постоянно борются между собой;
- г) существуют по отдельности, и существование одной исключает одновременное существование другой;
- д) являются иллюзией психики.

9. Декарт признавал существование:

- а) одной субстанции — материи;
- б) одной субстанции с двумя атрибутами: временем и пространством;
- в) одной субстанции с двумя атрибутами: мышлением и протяжением;
- г) двух независимых субстанций — мышление и протяжение;
- д) только фактов чувственного восприятия.

10. Главным атрибутом материи, по Декарту, является:

- а) делимость;
- б) протяженность (распространенность);
- в) вечность;
- г) изменчивость;
- д) энергия.

11. Основным методом получения истинных и практически полезных фактов Декарт считал:

- а) созерцательный анализ;
- б) эмпирическую индукцию;
- в) рациональную дедукцию;
- г) спекулятивный синтез;
- д) диалектический метод.

12. Целый ряд философских направлений, развивающих идеи Декарта, в истории философии называют:

- а) картезианством;
- б) сенсуализмом;
- в) реализмом;
- г) деизмом;
- д) прагматизмом.

13. Спиноза применил в своей «Этике» необычный метод изложения:

- а) логический;
- б) эмпирический;
- в) геометрический;
- г) семантический;
- д) диалектический.

14. Атрибутами субстанции (природы), по мнению Спинозы, являются:

- а) внешняя причина;
- б) множество конечных вещей;
- в) мышление и протяжение;
- г) воздействие и связь;
- д) энергия и информация.

15. На основании концепции о физическом единстве вселенной Дж. Бруно высказал мысль:

- а) космос – это бесконечность, как вечное несотворенное бытие (бог);
- б) бесконечность космоса — божественный атрибут, поскольку мир создан бесконечным богом;
- в) космос бесконечен, но окружен пустым пространством (богом);
- г) космос – пустое пространство, окружает бога как свою сердцевину;
- д) космос сотворен богом и конечен, сам бог бесконечен и постоянно творит новые миры.

*16. Философия природы Дж. Бруно— это:*

- а) деизм;
- б) креационизм;
- в) пантеизм;
- г) дуализм;
- д) материализм.

*17. В виде Левиафана рассматривал государство:*

- а) Спиноза;
- б) Гоббс;
- в) Декарт;
- г) Бэкон;
- д) Николай Кузанский.

*18. Согласно Локку, основой всякого познания является:*

- а) ощущение;
- б) идея;
- в) мысль;
- г) слово;
- д) интуиция.

*19. Этот философ впервые разделил власть на три вида (судебную, законодательную и исполнительную):*

- а) Спиноза;
- б) Локк;
- в) Декарт;
- г) Бэкон;
- д) Николай Кузанский.

*20. Философии Просвещения в целом присуще:*

- а) вера в человеческий разум, знание и общественный прогресс;
- б) исключительная религиозность;
- в) теоцентризм;
- г) исключительный интерес к проблемам познания.

*21. Этот философ напрямую отождествил человека с машиной:*

- а) Спиноза;
- б) Локк;
- в) Ламетри;
- г) Бэкон;
- д) Николай Кузанский.

*22. Вольтер полагал, что религия возникла тогда, когда встретились:*

- а) человек и бог;
- б) бог и дьявол;
- в) бог и пророк;

г) мошенник и глупец.

23. *Идейным вождем, организатором и составителем первой «Энциклопедии» был:*

- а) Спиноза;
- б) Дидро;
- в) Ламетри;
- г) Бэкон;
- д) Николай Кузанский.

24. *Руссо считал, что развитие культуры формирует у человека потребности:*

- а) естественные;
- б) искусственные;
- в) материальные;
- г) духовные;
- д) социальные.

25. *Установите соответствие философа философскому направлению:*

- |                 |             |
|-----------------|-------------|
| 1. эмпиризм;    | а) Бэкон;   |
| 2. рационализм; | б) Декарт;  |
|                 | в) Локк;    |
|                 | г) Гоббс;   |
|                 | д) Спиноза. |

26. *Установите последовательность возникновения философских трудов:*

- а) «Об ученом незнании» Николай Кузанский;
- б) «Об общественном договоре» Руссо;
- в) «О бесконечности Вселенной и мирах» Бруно;
- г) «Этика» Спиноза;
- д) «Новая Атлантида» Бэкон.

27. *Установите соответствие философского трактата тому или иному философу:*

- |                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| 1. «Об ученом незнании»;       | а) Бэкон;             |
| 2. «Об общественном договоре»; | б) Декарт;            |
| 3. «Рассуждение о методе»;     | в) Николай Кузанский; |
| 4. «Левиафан»;                 | г) Гоббс;             |
| 5. «Новая Атлантида»;          | д) Руссо.             |

## 5. Немецкая классическая философия

1. В философском творчестве И. Канта выделяются периоды:

- а) докритический и критический;
- б) материалистический и диалектический;
- в) логический и онтологический;
- г) рациональный и иррациональный;
- д) метафизический и диалектический.

2. Философский трактат «Критика чистого разума» был написан:

- а) Гегелем;
- б) Декартом;
- в) Кантом;
- г) Ницше;
- д) Бэконом.

3. Трансцендентное по Канту – это:

- а) познанное опытным путем;
- б) познанное эмпирически и рационально;
- в) познанное с помощью теоретического разума;
- г) познанное с помощью практического разума;
- д) абсолютно непознаваемое.

4. По мнению Канта, «вещь в себе» – это:

- а) Бог;
- б) реальное существование потенциального мира;
- в) мир существующий, который нам совершенно недоступен и никогда не может сделаться объектом нашего познания;
- г) то же, что феноменальное субъективное бытие;
- д) совокупность трансцендентных субъектов, то же, что Платон называл «миром идей».

5. Помимо явлений Кант выделяет:

- а) мир вещей в себе;
- б) мир сознания в себе;
- в) мир чувств в себе;
- г) мир идей в себе;
- д) бога в себе.

6. По Канту, предмет и явление в мире, данные в восприятии, для познающего субъекта есть:

- а) вещь в себе;
- б) феномен;
- в) ноумен;
- г) иллюзия;
- д) интуитивное схватывание.

7. Априорные формы чувственного созерцания, по Канту:

- а) пространство и время;
- б) пространство и мышление;
- в) бытие и время;
- г) ощущение и представление;
- д) бытие и сознание.



8. По теории Канта, время и пространство:

- а) являются вечными реальными атрибутами субстанции;
- б) не существуют реально, но необходимо предшествуют чувственному опыту;
- в) возникают ситуационно, по мере совершенствования познания мира;
- г) являются неотъемлемыми свойствами единичных вещей;
- д) первичны по отношению к материи.

9. Кант обосновывает нравственный закон, согласно которому человек является «целью в себе», поскольку:

- а) связь между чувственным стимулом и поведением имеет характер прямой необходимости;
- б) человек — это существо, способное к абсолютно свободной автономной мотивации поведения;
- в) человек должен согласовывать свою автономную мотивацию с мотивацией других людей, рассматривая их как средство достижения своих целей;
- г) человек должен согласовывать свою автономную мотивацию с мотивацией других людей, рассматривая их как цель в самих себе;
- д) человек создан по образу и подобию божьему.

10. Формулировка категорического императива Канта гласит: «Поступай так, чтобы максима твоего поведения на основе твоей воли могла стать...»:

- а) привычной формой твоего поведения;
- б) принципом инстинкта самосохранения;
- в) общим законом;
- г) примером для подражания других;
- д) юридическим законом.

11. По мнению Канта, категорический императив — это:

- а) выведенный им закон соотношения масс планет;
- б) критикуемый им христианский догмат;
- в) занимаемая им гражданская позиция;
- г) доказательство несостоятельности любых нравственных предписаний;
- д) непреложное нравственное требование, моральный закон.

12. По Канту, нравственная ценность поступка тем выше, чем более он:

- а) соответствует действующему закону;
- б) доставляет личное удовлетворение;
- в) подчинен абстрактному чувству долга;
- г) подчинен воле бога;
- д) связан с гуманными или дружескими чувствами.

13. В своей теории эстетического суждения Кант впервые охарактеризовал эстетически приятное, с точки зрения:

- а) потребности;
- б) творческой способности;
- в) практики;
- г) незаинтересованности;
- д) удовольствия.

14. Философия Гегеля — это:

- а) реализм;
- б) абсолютный объективный идеализм;
- в) материализм;

- г) эмпиризм;
- д) трансцендентальный идеализм.

*15. Диалектика в философской системе Гегеля:*

- а) спекулятивно-идеалистическая;
- б) экзистенциальная;
- в) материалистическая;
- г) негативная;
- д) метафорическая.

*16. По Гегелю, первооснова всего сущего есть:*

- а) материя;
- б) сознание;
- в) абсолютная идея (мировой дух);
- г) бог;
- д) у сущего нет первоосновы, все безосновно, преходяще.

*17. В системе Гегеля мировое развитие есть:*

- а) развитие духа (абсолютной идеи);
- б) процесс закономерной смены общественно-экономических формаций;
- в) воплощение Божественного замысла;
- г) процесс самоорганизации материи;
- д) Гегель отрицал развитие.

*18. В «Науке логики» Гегель обосновывает тезис:*

- а) все, что существует — разумно;
- б) все, что существует — действительно;
- в) все, что разумно — существует;
- г) все, что разумно — действительно.

*19. Гегель рассматривал историю в своей работе «Философия истории», как:*

- а) прогрессивное развитие науки;
- б) самоцельное становление бога;
- в) развитие мирового духа во времени;
- г) развитие мирового духа в пространстве;
- д) нравственный прогресс.

*20. Философия Л. Фейербаха — это:*

- а) материализм;
- б) идеализм;
- в) рационализм;
- г) натурализм;
- д) эмпиризм.

*21. Материалистическая концепция Л. Фейербаха получила название:*

- а) стихийный материализм;
- б) наивный материализм;
- в) механистический материализм;
- г) диалектический материализм;
- д) антропологический материализм.

*22. Фейербах главным объектом познания считал:*

- а) природу;

- б) бога;
- в) человека;
- г) познание;
- д) общество.

23. *Фейербах считал религию:*

- а) нелепым суеверием;
- б) абсолютизированием субъективной стороны сознания;
- в) приписыванием Богу атрибутов человека;
- г) реализацией свободы;
- д) атавизмом сознания, связанным со страхом людей перед силами природы.

24. *«Новая этика и религия человека», к которой призывал Фейербах, это религия и этика:*

- а) права;
- б) государства;
- в) абсолюта;
- г) любви;
- д) бога.

25. *Установите соответствие философа философскому учению:*

- |                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| 1. трансцендентальный идеализм;   | а) Гегель;   |
| 2. антропологический материализм; | б) Кант;     |
| 3. абсолютный идеализм;           | в) Шеллинг;  |
| 4. философия тождества;           | г) Фейербах. |

26. *Установите соответствие философского трактата тому или иному философу:*

- |   |              |
|---|--------------|
| 1. «Критика чистого разума»;                | а) Гегель;   |
| 2. «О сущности христианства»;               | б) Кант;     |
| 3. «Наука логики»;                          | в) Шеллинг;  |
| 4. «Система трансцендентального идеализма»; | г) Фейербах. |

## 6. Западноевропейская философия XIX-XX вв.

### 1. Философия К. Маркса носит название:

- а) диалектический материализм;
- б) феноменология;
- в) историсофия;
- г) критический реализм;
- д) эмпиризм.

### 2. По Марксу, в основе развития общества лежит развитие:

- а) сознания;
- б) производительных сил;
- в) мирового духа;
- г) взаимодействия бога и природы;
- д) взаимодействия бога и человека.

### 3. основополагающая формула марксистской философии для анализа общественной жизни означает:

- а) сознание определяет бытие;
- б) бытие определяет сознание;
- в) общественное бытие определяет сознание;
- г) общественное сознание определяет бытие;
- д) бытие есть сознание.

### 4. Одним из этапов развития позитивизма был:

- а) неотомизм;
- б) берклианство;
- в) трансцендентализм;
- г) эмпириокритицизм;
- д) экзистенциализм.

### 5. Выдающимися деятелями так называемого «первого позитивизма» были:

- а) Р. Авенариус;
- б) О. Конт;
- в) Г. Спенсер;
- г) А. Бергсон;
- д) К. Маркс.

### 6. О. Конт был убежден, что в науке необходимо стремиться к замене слова «почему» словом:

- а) что;
- б) зачем;
- в) сколько;
- г) как.

### 7. Согласно учению О. Конта, развитие человеческого общества проходит последовательно три стадии:

- а) мифологическую — философскую — позитивную;
- б) теологическую — метафизическую — позитивную;
- в) религиозную — позитивную — натуралистическую;
- г) философскую — позитивную — религиозную.

### 8. О. Конт надеялся заменить все науки об обществе:

- а) менеджментом;
- б) синергетикой;
- в) социологией;
- г) эпистемологией.

9. По Г. Спенсеру, во Вселенной проявляется изначальная, всеобъемлющая и непостижимая:

- а) Воля;
- б) Материя;
- в) Сила;
- г) Душа.

10. Г. Спенсер сформулировал свой основополагающий закон о том, что непрерывное перераспределение существующих телесных частиц и их движений — это:

- а) эволюция;
- б) революция;
- в) стагнация;
- г) трансформация.

11. В социологии Г. Спенсер рассматривал общество как своего рода «организм», который стремится к состоянию:

- а) постоянного развития;
- б) неизбежного разложения;
- в) равновесия;
- г) преобразования.

12. Известное утверждение прагматизма:

- а) истина — то, что доказано;
- б) истина — то, что полезно;
- в) истина — то, что привычно;
- г) истина — то, что непостижимо;
- д) истина — это откровение.

13. Представителем «философии жизни» является:

- а) Ницше;
- б) Кант;
- в) Шеллинг;
- г) Гегель;
- д) Фихте.

14. Одной из главных категорий «философии жизни» является:

- а) разум;
- б) мышление;
- в) сознание;
- г) бог;
- д) воля.

15. В учении Шопенгауэра мир, окружающий нас, есть всего лишь совокупность представлений, которые ассоциируются более всего с понятием:

- а) вещь в себе;
- б) эйдос;
- в) майя;
- г) монада;

д) логос.

*16. Гравитация, магнетизм, инстинкты животных, поведение человека — все это, по Шопенгауэру, есть проявление:*

- а) природы;
- б) бога;
- в) воли;
- г) разума.

*17. По Шопенгауэру, мировая Воля — это сила (укажите все правильные варианты):*

- а) разумная и целенаправленная;
- б) бессознательная, слепая и дикая;
- в) светлая и божественная;
- г) ограниченная и слабая;
- д) единственная и бесосновная.

*18. По мнению Шопенгауэра, человеческая жизнь в целом есть:*

- а) счастье;
- б) наслаждение;
- в) страдание;
- г) служение Богу;
- д) любовь.

*19. По мнению Шопенгауэра, спасение от вечного страдания можно обрести, если:*

- а) вести разумную, умеренную жизнь;
- б) молиться;
- в) служить обществу;
- г) победить желание, страсть;
- д) стремиться к наслаждению.

*20. Согласно Шопенгауэру, человеческая история — это:*

- а) прогрессивное движение к обществу всеобщего благоденствия;
- б) неизбежное приближение Страшного Суда;
- в) бессмысленное сплетение событий;
- г) торжество свободы.

*21. Наибольшее влияние на философию Шопенгауэра оказало (укажите все правильные варианты):*

- а) учение Канта;
- б) учение Гегеля;
- в) учение Шеллинга;
- г) учение Будды;
- д) учение Руссо.

*22. Философия Шопенгауэра является:*

- а) оптимистическим учением;
- б) пессимистическим учением;
- в) гедонистическим учением;
- г) рационалистическим учением;
- д) эвдемонистическим учением.

*23. Психологическое понятие, во многом определившее философскую антропологию С. Кьеркегора:*

- а) любовь;
- б) страх;
- в) зависть;
- г) радость.

24. *Центральная идея философии С. Кьеркегора:*

- а) человек — это уникальная индивидуальность. И чем более он совершенствуется, тем больше приносит пользы обществу и улучшает его;
- б) основная антропологическая единица — народ. Он проявляет свои возможности, таланты и деятельные способности в отдельных индивидах;
- в) духовный индивид, единичный человек противостоит социальной среде и совершенствуется вопреки ей и ее законам;
- г) реально существуют только универсальные явления — род, класс, государство, общество. Отдельные индивиды безлики, анонимны и неистинны.

25. *С. Кьеркегор рассматривал три стадии существования человеческого духа:*

- а) гносеологическая — этическая — эстетическая;
- б) гносеологическая — эстетическая — религиозная;
- в) эстетическая — этическая — религиозная;
- г) эстетическая — этическая — гносеологическая.

26. *Основополагающим понятием в философии Ф. Ницше является:*

- а) воля к жизни;
- б) воля к власти;
- в) воля к богатству;
- г) воля к богу;
- д) воля к человечности.

27. *Ф. Ницше обосновал идею:*

- а) экономического прогресса человечества;
- б) нравственного прогресса человечества;
- в) вечного возвращения;
- г) неизбежности победы социализма;
- д) научно-технического прогресса.

28. *В области научного познания, по мысли Ницше, истина — это:*

- а) цель научного познания;
- б) объективное отражение действительности;
- в) актуальное мнение;
- г) полезное заблуждение.

29. *Идеальный человек будущего, по Ницше, - это:*

- а) человек-коллективист;
- б) человек-масса;
- в) маргинальный человек;
- г) человек-машина;
- д) сверхчеловек.

30. *В философии А. Бергсона жизнь понимается как:*

- а) изменчивый, творческий поток сознания;
- б) процесс рационального, логического познания;
- в) система ощущений и чувств;
- г) совокупность животных и растительных форм;

д) форма состояния белка.

*31. Перу Берсона принадлежит трактат:*

- а) «Эволюция видов»;
- б) «Космогония»;
- в) «О небесной иерархии»;
- г) «Творческая эволюция»;
- д) «Творчество человека».

**32. Основу познания, по А. Бергсону, составляет:**

- а) опыт;
- б) разум;
- в) логика;
- г) эксперимент;
- д) интуиция.

*33. Согласно учению З. Фрейда, жизнь в целом и большинство конкретных поступков человека определяется:*

- а) мышлением;
- б) бессознательным;
- в) разумом;
- г) рассудком;
- д) опытом.

*34. Согласно психоанализу, культура человечества строится на:*

- а) стремлении прямо и непосредственно удовлетворить первичные влечения и инстинкты;
- б) уменьшении чувства вины человека;
- в) снижении тревожности индивида;
- г) сублимации первичных комплексов;
- д) стремлении к труду.

*35. Архетип, согласно К. Юнгу, — это:*

- а) начальные моменты всякого научного познания;
- б) образ лидера, вождя;
- в) исходные составляющие человеческой психики;
- г) коллективные формы и образы, исходящие из мифологического сознания и образа жизни;
- д) парадигма познания.

**36. Основная установка экзистенциализма означает:**

- а) бытие определяет сознание;
- б) отрицание реальности мира;
- в) сущность предшествует существованию;
- г) существование предшествует сущности;
- д) сущность и существование тождественны.

*37. Фундаментальной характеристикой человеческого существования в экзистенциализме является:*

- а) любовь;
- б) свобода;
- в) долг;
- г) совесть;
- д) разум.



38. В экзистенциализме время экзистенциальное связано с такими понятиями, как (укажите все правильные варианты):

- а) бесконечность;
- б) структура;
- в) решимость;
- г) заброшенность;
- д) метрика.

39. Согласно М. Хайдеггеру и Ж.П. Сартру, бытие, направленное к ничто и сознающее свою конечность, — это:

- а) мышление;
- б) переживание;
- в) экзистенция;
- г) научный факт;
- д) движение материи.

40. Ключевой категорией Хайдеггера является:

- а) бытие-к-богу;
- б) бытие-к-разочарованию;
- в) бытие-к-жизни;
- г) бытие-к-счастью;
- д) бытие-к-смерти.

41. Понятие «пограничной ситуации» играет особую роль в:

- а) прагматизме;
- б) персонализме;
- в) феноменологии;
- г) структурализме;
- д) экзистенциализме.

42. Жизнь есть абсурд, согласно:

- а) Ницше;
- б) Дильтею;
- в) Камю;
- г) Фрейдю;
- д) Сартру.

43. С точки зрения баденской школы неокантианства, существует два основных научных метода:

- а) натурфилософский и физический;
- б) аналитический и синтетический;
- в) генерализующий и индивидуализирующий;
- г) наблюдения и эксперимента.

44. Представитель баденской школы неокантианства В. Виндельбанд предложил свое деление наук на науки:

- а) о природе и о духе;
- б) о законах и о событиях;
- в) о материи и о сознании;
- г) об ощущениях и об идеях;
- д) о разуме и об опыте.

45. В феноменологии Э. Гуссерля понятие «интенциональность» — это:

- а) существенное свойство всех актов сознания, направленность сознания на объект, находящийся вне самого сознания;
- б) анализ символических аспектов социальных взаимодействий;
- в) зависимость истинностного значения высказываний от психологических, прагматических оттенков смысла этих высказываний;
- г) заимствование основных категорий индивидуального сознания из сферы общественных представлений.

46. В герменевтике основная задача философии, по Г. Гадамеру, — это:

- а) исследование философских письменных памятников;
- б) современная интерпретация древних идей;
- в) толкование и осмысление текста, в качестве которого может предстать любой предмет;
- г) сближение философского размышления с литературно-художественным творчеством.

47. Центральной характеристикой существования человека и способом его бытия, согласно Г. Гадамеру, является:

- а) предрассудок;
- б) объяснение;
- в) познание;
- г) понимание.

48. Установите принадлежность философа той или иной философской школе (направлению):

- |                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| а) Сартр, Камю, Хайдеггер; | 1) «философия жизни»; |
| б) Ницше, Шопенгауэр;      | 2) экзистенциализм;   |
| в) Виндельбанд, Риккерт;   | 3) психоанализ;       |
| г) Фрейд, Юнг;             | 4) позитивизм;        |
| д) Миль, Спенсер.          | 5) неокантианство.    |

49. Установите соответствие философского трактата тому или иному философу:

- |                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| 1. «Бытие и время»;                | а) Конт;       |
| 2. «Воля к власти»;                | б) Маркс;      |
| 3. «Капитал»;                      | в) Ницше;      |
| 4. «Мир как воля и представление»; | г) Хайдеггер;  |
| 5. «Курс позитивной философии»;    | д) Шопенгауэр. |

## 7. Вопросы повышенной сложности (история философии)

1. Установите соответствие философа и эпохи:

- |                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| а) Августин Блаженный; | 1) Возрождение;   |
| б) Николай Кузанский;  | 2) Античность;    |
| в) Кант;               | 3) Новое время;   |
| г) Платон;             | 4) Средневековье. |

2. Установите соответствие философа и эпохи:

- |                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| а) Аристотель;     | 1) Новое время;   |
| б) Локк;           | 2) Античность;    |
| в) Вольтер;        | 3) Средневековье; |
| г) Фома Аквинский; | 4) Просвещение.   |

3. Установите соответствие философа и эпохи:

- |               |                 |
|---------------|-----------------|
| а) Гоббс;     | 1) Античность;  |
| б) Цицерон;   | 2) Возрождение; |
| в) Руссо;     | 3) Просвещение; |
| г) Дж. Бруно; | 4) Новое время. |

4. Установите соответствие философа и философского направления:

- |                        |                                     |
|------------------------|-------------------------------------|
| а) Сартр;              | 1) немецкая классическая философия; |
| б) Фалес;              | 2) милетская школа;                 |
| в) Гегель;             | 3) экзистенциализм;                 |
| г) Августин Блаженный; | 4) патристика.                      |

5. Установите соответствие философа и философского направления:

- |                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| а) Фома Аквинский;    | 1) школа атомистов;            |
| б) Демокрит;          | 2) схоластика;                 |
| в) Маркс;             | 3) натурфилософия;             |
| г) Николай Кузанский; | 4) диалектический материализм. |

6. Установите соответствие философа и философского направления:

- |               |                                     |
|---------------|-------------------------------------|
| а) Дидро;     | 1) софистика;                       |
| б) Протагор;  | 2) энциклопедизм;                   |
| в) Томас Мор; | 3) утопизм;                         |
| г) Кант;      | 4) немецкая классическая философия. |

7. Установите соответствие философского направления исторической эпохе:

- |                                     |                   |
|-------------------------------------|-------------------|
| а) немецкая классическая философия; | 1) Античность;    |
| б) герменевтика;                    | 2) Средневековье; |
| в) патристика;                      | 3) Современность; |
| г) софистика;                       | 4) Новое время.   |

8. Установите соответствие философского направления исторической эпохе:

- |                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| а) энциклопедизм; | 1) Античность;    |
| б) атомизм;       | 2) Средневековье; |
| в) фрейдизм;      | 3) Современность; |
| г) схоластика;    | 4) Просвещение.   |

9. Установите соответствие философских школ философской культуре:

- |                                    |                                 |
|------------------------------------|---------------------------------|
| а) философия Нового времени;       | 1) прагматизм;                  |
| б) современная западная философия; | 2) трансцендентальный идеализм; |

- в) философия Античности; 3) картезианство;  
г) немецкая классическая философия; 4) скептицизм.

10. Установите соответствие философской категории и ее автора:

- а) утопия; 1) Гераклит;  
б) логос; 2) Томас Мор;  
в) мораль; 3) Маркс;  
г) общественно-экономическая формация; 4) Цицерон.

11. Соотнесите понятия и философов, которые их используют:

- а) бытие; 1) Аристотель;  
б) форма; 2) Демокрит;  
в) идея; 3) Парменид;  
г) атом; 4) Платон.

12. Соотнесите философов и ключевые категории их концепций:

- а) Эпикур; 1) жизненный порыв;  
б) Ницше; 2) воля к власти;  
в) Бергсон; 3) позитивная философия;  
г) Конт; 4) удовольствие.

13. Найдите соответствие между автором и его произведением:

- а) Гомер; 1) «Левиафан»;  
б) Гоббс; 2) «О природе»;  
в) Аристотель; 3) «Никомахова этика»;  
г) Парменид; 4) «Илиада».

14. Найдите соответствие между автором и его произведением:

- а) Гомер; 1) «Труды и дни»;  
б) Гесиод; 2) «Одиссея»;  
в) Бэкон; 3) «О граде божьем»;  
г) Августин Блаженный; 4) «Новая Атлантида».

15. Найдите соответствие между автором и его произведением:

- а) Гесиод; 1) «Этика»;  
б) Спиноза; 2) «Теогония»;  
в) Кант; 3) «Так говорил Заратустра»;  
г) Ницше; 4) «Критика чистого разума».

16. Соотнесите философские позиции и их авторов:

- а) материализм; 1) Гегель;  
б) кинизм; 2) Маркс;  
в) гедонизм (философия наслаждения); 3) Диоген;  
г) идеализм; 4) Эпикур.

17. Соотнесите философские позиции и их характеристики:

- а) антропоцентризм; 1) отрицание Бога;  
б) теоцентризм; 2) бог повсюду;  
в) пантеизм; 3) Бог в центре мира;  
г) атеизм; 4) человек в центре мира.

18. Установите последовательность историко-философских эпох:

- а) схоластика;

- б) просвещение;
- в) патристика;
- г) возрождение.

19. Установите последовательность возникновения философских школ:

- а) пифагорейцы;
- б) эпикурейцы;
- в) софисты;
- г) экзистенциалисты;
- д) неоплатоники.

20. Установите последовательность возникновения философских направлений:

- а) эпикуреизм;
- б) атомизм;
- в) энциклопедизм;
- г) реализм;
- д) эмпиризм.

21. Установите последовательность возникновения философских направлений:

- а) патристика;
- б) софистика;
- в) психоанализ;
- г) стоицизм;
- д) реализм.

22. Установите последовательность возникновения философских направлений:

- а) марксизм;
- б) гуманизм;
- в) схоластика;
- г) неоплатонизм;
- д) неопозитивизм.

23. Установите последовательность возникновения философских направлений:

- а) картезианство;
- б) схоластика;
- в) патристика;
- г) позитивизм;
- д) феноменология.

24. Соотнесите философские направления и их характеристики:

- |                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| а) скептицизм;      | 1) философия существования; |
| б) эпикуреизм;      | 2) философия сомнения;      |
| в) патристика;      | 3) философия наслаждения;   |
| г) экзистенциализм; | 4) философия спасения.      |

## 8. Философские максимы

1. Кому из философов приписывают высказывание «Нельзя дважды войти в одну и ту же реку»?

- а) Гераклит Эфесский;
- б) Фома Аквинский;
- в) Протагор;
- г) Вольтер;
- д) Платон.

2. Кому из философов принадлежит высказывание «Человек есть мера всех вещей»?

- а) Августин Блаженный;
- б) Фома Аквинский;
- в) Протагор;
- г) Вольтер;
- д) Аристотель.

3. Кому из философов принадлежит высказывание «Верую, ибо абсурдно»?

- а) Августин Блаженный;
- б) Фома Аквинский;
- в) Протагор;
- г) Вольтер;
- д) Тертуллиан.

4. Кто из философов утверждал, что «зло есть отсутствие добра»?

- а) Платон;
- б) Августин Блаженный;
- в) Макиавелли;
- г) Марк Аврелий;
- д) Декарт.

5. Кому из философов принадлежит высказывание «Философия – служанка богословия»?

- а) Августин Блаженный;
- б) Фома Аквинский;
- в) Николай Кузанский;
- г) Вольтер;
- д) Платон.

6. Кому из философов приписывают высказывание «Знание – сила»?

- а) Ф. Бэкон;
- б) Фома Аквинский;
- в) Протагор;
- г) Вольтер.

7. Кому из философов принадлежит высказывание «Я мыслю – следовательно, существую»?

- а) Фрейд;
- б) Маркс;
- в) Декарт;
- г) Гегель;
- д) Спиноза.

8. Кому из философов принадлежит высказывание «Свобода есть осознанная необходимость»?

- а) Спиноза;
- б) Кант;
- в) Маркс;
- г) Шпенглер;
- д) Фрейд.

9. Кому из философов принадлежит высказывание «Поступай так, чтобы всегда относиться к человечеству и в своем лице и в лице другого, как к цели, и никогда – как к средству»?

- а) Фрейд;
- б) Маркс;
- в) Кант;
- г) Гегель;
- д) Ницше.

10. Кому из философов принадлежит высказывание «Бог умер!»?

- а) Дж. Бруно;
- б) Вольтер;
- в) Ницше;
- г) Маркс;
- д) Кант.

11. Кому из философов принадлежит высказывание: «То, что вообще может быть сказано, должно быть сказано ясно, о том же, что сказать невозможно, следует молчать»?

- а) Витгенштейн;
- б) Ницше;
- в) Кант;
- г) Фрейд.

12. Представителю какой школы не могло принадлежать высказывание: «Мир находится в постоянном движении и развитии»?

- а) атомисты;
- б) элеаты;
- в) стоики;
- г) эпикурейцы.

13. Представителю какого философского направления не могло принадлежать высказывание: «Названия предметов и явлений – это всего лишь имена, не существующие реально»?

- а) утопизм;
- б) рационализм;
- в) номинализм;
- г) реализм.

14. Кому из философов не могло принадлежать высказывание: «Философия занимает первое место среди других наук и является для них основой»?

- а) Аристотель;
- б) Гегель;
- в) Конт;
- г) Марк Аврелий.

15. Кому из философов не могло принадлежать высказывание: «Христианская мораль – основа развития общества»?

- а) Августин Блаженный;
- б) Фома Аквинский;
- в) Николай Кузанский;
- г) Ницше.

16. Кому из философов не могло принадлежать высказывание: «Правитель должен всегда руководствоваться нравственными принципами, чтобы быть примером подданным»?

- а) Томас Мор;
- б) Компанелло;
- в) Макиавелли;
- г) Марк Аврелий.

17. Кому из философов не могло принадлежать высказывание: «Произвол является проявлением свободы»?

- а) Ницше;
- б) Спиноза;
- в) Шпенглер;
- г) Фрейд.

18. Кому из философов не могло принадлежать высказывание: «К концу своего жизненного пути я понял, что многое познал»?

- а) Протагор;
- б) Сократ;
- в) Эпикур;
- г) Марк Аврелий.

19. Кому из философов не могло принадлежать высказывание: «Наш мир – единственный из всех возможных миров»?

- а) Фома Аквинский;
- б) Августин Блаженный;
- в) Дж. Бруно;
- г) Николай Кузанский.

20. Кому из философов не могло принадлежать высказывание: «Душа умирает вместе с телом»?

- а) Эпикур;
- б) Марк Аврелий;
- в) Платон;
- г) Демокрит.

21. Кому из философов не могло принадлежать высказывание: «Познание мира происходит через познание Бога»?

- а) Фома Аквинский;
- б) Августин Блаженный;
- в) Николай Кузанский;
- г) Конт.

22. Кому из философов не могло принадлежать высказывание: «Свобода человека заключается в том, что он волен поступать так, как ему хочется»?



- а) Ницше;
- б) Вольтер;
- в) Кант;
- г) Макиавелли.

23. Кому из философов не могло принадлежать высказывание: «До существования государства люди жили равными и счастливыми»?

- а) Руссо;
- б) Вольтер;
- в) Дидро;
- г) Гоббс.

24. Кому из философов не могло принадлежать высказывание: «Человек должен относиться к другим как средству достижения своих целей»?

- а) Макиавелли;
- б) Вольтер;
- в) Дидро;
- г) Кант.

## 9. Учение о бытии. Движение и развитие, диалектика

1. *Онтология — это учение:*

- а) о ценностях, об их происхождении и сущности;
- б) о развитии вселенной;
- в) о бытии как таковом;
- г) о духовной культуре общества и человека;
- д) о сущности человеческой истории.

2. *Кто из древних философов первым сформулировал понятие «бытие»?*

- а) Пифагор;
- б) Гераклит;
- в) Парменид;
- г) Платон;
- д) Сократ.

3. *Какое из данных философских понятий возникло первым?*

- а) материя;
- б) бытие;
- в) субстанция;
- г) первоначало.

4. *Аристотель выдвинул двойственную концепцию понимания бытия:*

- а) пассивную материю и активную форму;
- б) активную материю и пассивную форму;
- в) активное сознание и пассивную форму;
- г) пассивное сознание и активную форму.

5. *Развитие, сопровождающееся появлением более совершенного качества по сравнению с предыдущим:*

- а) деградация;
- б) упадок;
- в) регресс;
- г) прогресс;
- д) интеграция.

6. *Объективная связь между отдельными состояниями видов и форм материи в процессах ее движения и развития:*

- а) причинность;
- б) детерминизм;
- в) дуализм;
- г) синергия;
- д) индукция.

7. *Детерминизм является учением:*

- а) о божественной предопределенности;
- б) о всеобщей познаваемости мира;
- в) о всеобщей закономерной связи, причинно-следственной обусловленности явлений;
- г) о непознаваемости мира;
- д) о сотворении мира.

8. *Материалисты утверждают, что:*

- а) существуют два независимых и равноправных начала (принципа): материальное и духовное;
- б) первоосновой мира, природы, сущего является духовное начало;
- в) материя существует абсолютно, она несотворима и неуничтожима, бесконечна в формах своего проявления;
- г) мир создан Богом из ничего.

*9. Материалисты утверждают, что материя – это:*

- а) пассивное начало, преобразующееся под воздействием сознания;
- б) объективная реальность, данная человеку в ощущениях;
- в) абсолютное Единое;
- г) абстрактное понятие.

*10. Идеалисты утверждают, что:*

- а) первоосновой мира, природы, сущего является духовное начало;
- б) существуют два независимых и равноправных начала (принципа): материальное и духовное;
- в) материя существует абсолютно, она несотворима и неуничтожима, бесконечна в формах своего проявления;
- г) материя состоит из вечных, неизменных и неделимых частиц – атомов;
- д) мир создан Богом из ничего.

*11. Пантеизм — это:*

- а) учение, отрицающее личного Бога и приближающее его к природе, иногда отождествляя их;
- б) учение, утверждающее познаваемость мира;
- в) учение, о духовной культуре общества;
- г) о сущности познания, о путях постижения истины;
- д) о сущности человеческой истории.

*12. Гилозоизм — это:*

- а) учение о природе;
- б) учение, признающее «жизнь» неотъемлемым свойством материи;
- в) учение о бытии как таковом;
- г) учение о мире как таковом;
- д) учение о духовной культуре общества и человека.

*13. Что является первоначалом в материалистических философских концепциях?*

- а) дух;
- б) сознание;
- в) материя;
- г) логос;
- д) опыт.

*14. Что является первоначалом в идеалистических философских концепциях?*

- а) дух;
- б) божество;
- в) материя;
- г) логос;
- д) опыт.

*15. Необратимое, однонаправленное и закономерное изменение, приводящее к появлению нового качества – это:*

- а) движение;
- б) деформация;
- в) регресс;
- г) развитие;
- д) трансформация.

*16. Фундаментальные понятия, отражающие наиболее существенные, устойчивые и повторяющиеся связи и отношения действительности и познания:*

- а) термины;
- б) категории;
- в) символы;
- г) универсалии;
- д) парадигмы.

*17. Сущность любых объектов мира проявляется:*

- а) в их внутренних качествах;
- б) в их внешних признаках;
- в) в их обособленности;
- г) во взаимодействии с другими объектами.

*18. Форма бытия материи, выражающая длительность ее существования, последовательность смены состояний в изменении и развитии всех материальных систем:*

- а) время;
- б) пространство;
- в) движение;
- г) развитие;
- д) взаимодействие.

*19. Форма бытия материи, характеризующая ее протяженность, структурность, сосуществование и взаимодействие элементов во всех материальных системах:*

- а) время;
- б) пространство;
- в) движение;
- г) развитие;
- д) взаимодействие.

*20. К основным трактовкам пространства и времени относят:*

- а) субстанциональную;
- б) реляционную;
- в) иррациональную;
- г) экзистенциальную;
- д) субъективно-идеалистическую.

*21. К основным трактовкам категории материи относят:*

- а) субстратную;
- б) корпускулярную;
- в) континуальную;
- г) экзистенциальную;
- д) иррациональную.

*22. С точки зрения континуальной трактовки, материя есть нечто:*

- а) обладающее энергией и массой;

- б) обладающее душой и жизненностью;
- в) обладающее пространственно-временными характеристиками;
- г) обладающее волей и желанием;
- д) находящееся в движении.

23. *Универсальной формой существования материи является:*

- а) неподвижность;
- б) сознание;
- в) движение;
- г) определенный набор форм;
- д) ограниченность в пространстве.

24. *Основные виды взаимодействия элементов на уровне неживой природы (укажите все варианты):*

- а) психологические и эмоциональные;
- б) гравитационные и электромагнитные;
- в) энергетические и информационные;
- г) социальные и институциональные.

25. *Существенная, устойчивая и повторяющаяся взаимосвязь – это:*

- а) явление;
- б) закон;
- в) условие;
- г) качество;
- д) карма.

26. *Неравномерность протекания присуща:*

- а) физическому времени;
- б) математическому времени
- в) биологическому времени;
- г) историческому времени.

27. *Материализм французских просветителей-энциклопедистов был:*

- а) наивный;
- б) механистический;
- в) метафизический;
- г) стихийный;
- д) диалектический.

28. *Материализм Фейербаха получил название:*

- а) наивный;
- б) механистический;
- в) метафизический;
- г) антропологический;
- д) диалектический.

29. *Сведение высших форм движения материи к низшим носит название:*

- а) эмпиризма;
- б) формализма;
- в) релятивизма;
- г) редукционизма;
- д) агностицизма.

30. Сведение всех форм движения (в том числе биологической и др.) к механической носит название:

- а) формализма;
- б) релятивизма;
- в) механицизма;
- г) эмпиризма;
- д) агностицизма.

31. Объективный идеализм признает следующее положение:

- а) мир состоит из материальных тел, а каждое тело — из мельчайших частиц;
- б) мир является ареной войны всех против всех;
- в) мир создан богом, и все происходит в нем по воле свыше;
- г) мир есть совокупность переживаний, представлений, стремлений и идеалов конкретного человека;
- д) мир видимых вещей — это лишь отражение действительного мира совершенных первообразов, существующих вечно и неизменно.

32. Какой закон диалектики можно образно проиллюстрировать спиралью?

- а) тождества материи и сознания;
- б) перехода количественных изменений в качественные;
- в) сохранения материи;
- г) отрицания отрицания.

33. Какой закон диалектики наглядно иллюстрирует таблица химических элементов Д.И. Менделеева?

- а) тождества материи и сознания;
- б) перехода количественных изменений в качественные;
- в) сохранения материи;
- г) отрицания отрицания.

34. Основными законами диалектики являются (укажите все правильные варианты):

- а) закон единства и борьбы противоположностей;
- б) закон неба (Ли);
- в) закон взаимного перехода качества и количества;
- г) закон отрицания отрицания;
- д) закон нравственного воздаяния.

35. Прогресс и регресс – это две формы:

- а) существование;
- б) развития;
- в) движения;
- г) иерархии;
- д) детерминизма.

36. К законам диалектики не относится закон:

- а) единства и борьбы противоположностей;
- б) тождества материи и сознания;
- в) перехода количества в качество;
- г) отрицания отрицания.

37. Диалектика — это:

- а) учение о всеобщих связях и законах развития природы, общества, мышления;
- б) учение, считающее источником и завершающей целью всех изменений в природе Бога;

- в) совокупность методов, применяемых в какой-либо области человеческой деятельности;
- г) учение о всеобщей причинно-следственной связи;
- д) учение о божественном предопределении.

38. Дополните парные категории диалектики:

- а) единичное – общее;
- б) причина –
- в) возможное – действительное;
- г) сущность –
- д) форма – содержание.

39. Установите последовательность возникновения трактовок бытия:

- а) бытие творящее и бытие сотворенное;
- б) бытие как экзистенция;
- в) бытие как Единое;
- г) бытие мира как «часовой механизм».

40. Установите последовательность возникновения философских категорий:

- а) бытие;
- б) первоначало (архэ);
- в) экзистенция;
- г) субстанция.

41. Установите последовательность в историческом развитии материализма:

- а) механистический материализм;
- б) стихийный материализм;
- в) диалектический материализм;
- г) антропологический материализм.

42. Установите последовательность в развитии идеализма:

- а) абсолютный идеализм Гегеля;
- б) трансцендентальный идеализм Канта;
- в) объективный идеализм Платона;
- г) рационализм Декарта;
- д) схоластический реализм Ансельма Кентерберийского.

43. Установите последовательность возникновения онтологических трактовок:

- а) мир идей и мир теней;
- б) град земной и Град Божий;
- в) мир как объективная реальность;
- г) мир как механизм.

44. Установите последовательность в развитии диалектики:

- а) диалектический материализм;
- б) стихийная диалектика (Гераклит);
- в) идеалистическая категориальная диалектика (Платон);
- г) абсолютный идеализм (Гегель).

45. Установите соответствие определения бытия тому или иному философу:

- а) бытие есть сущность и существование человека; при этом существование человека предшествует его сущности; человек есть то, что сам из себя делает; при этом он осужден быть свободным;

1) Бл.

- б) Бог и только Он есть истинно существующее; неизменно пребывающее, 2) Ж.-  
 П. Сартру;  
 все порождающее, источник всякого бытия;  
 в) быть — это быть воспринимаемым через посредство чувств; ощущение и 3) Дж.  
 Беркли.  
 объект восприятия — одно и то же.

46. Установите соответствие понимания времени той или иной философской концепции:

- а) пространство и время – это особые сущности, 1) реляционная;  
 существующие сами по себе;  
 б) пространство и время – это особые отношения 2) субстанциональная;  
 между объектами и процессами;  
 в) пространство и время – это формы восприятия мира; 3) субъективно-  
 идеалистическая.

47. Соотнесите данные трактовки бытия с философскими школами:

- а) В начале сотворил Бог небо и землю. Земля же была безвидна и пуста, 1)  
 элеаты;  
 и тьма над бездною; и Дух Божий носился над водою;  
 б) пустота; наличие бесконечного числа неделимых частиц; 2)  
 христианство;  
 все они разнообразны по величине и форме; кружась в вихре,  
 частицы образуют огонь, воду, воздух и землю; движение  
 частиц подчинено необходимости;  
 в) неподвижное, бесконечное, неделимое; постоянно пребывающее; 3)  
 атомисты.  
 только сущее; сплошное, наполненное, отсутствие небытия.

48. Установите соответствие трактовки бытия учению того или иного философа:

- а) бытие природы, в действительности, — небытие, «иное»; подлинное 1)  
 Гегель;  
 бытие не имеет возникновения (начала), оно вечно возникающее;  
 постигается с помощью размышления;  
 б) бытие — объективная реальность, независимая от сознания человека;  
 2) Маркс;  
 оно материально, к его различным сферам относятся — неорганическая и  
 органическая природа, биосфера, общество и т. д.;  
 в) бытие является вечным саморазвитием и самодвижением абсолютной идеи;  
 3) Беркли;  
 инобытие идеи — природа; понятие есть истина бытия;  
 г) бытие вещей состоит в их воспринимаемости.  
 4) Платон.



## 10. Проблема сознания в философии

1. Сознание рассматривается как свойство высокоорганизованной материи, в философском направлении:

- а) объективный идеализм;
- б) субъективный идеализм;
- в) диалектический материализм;
- г) экзистенциализм;
- д) томизм.

2. Сознание рассматривается как сложный программный продукт в:

- а) механике;
- б) кибернетике;
- в) платонизме;
- г) фрейдизме;
- д) экзистенциализме.

3. «Бессознательное» в современной философии это:

- а) явления и процессы в психике человека, которые им не осознаются, но влияют на его поведение;
- б) рефлексорные процессы в организме человека;
- в) опыт, не поддающийся логическому анализу;
- г) нечто, присущее только отдельному человеку;
- д) общественное, социальное в личности.

4. Бессознательное, по З. Фрейду, есть:

- а) божественное озарение;
- б) стихийные импульсы, исходящие из сферы познания;
- в) «первичные влечения» с целью получения наибольшего удовольствия;
- г) стихийные процессы, происходящие в коллективах («коллективное бессознательное»).

5. По Фрейду, «Я» и «Оно» находятся в отношениях:

- а) тождества;
- б) постоянного конфликта;
- в) «Я» и «Оно» дополняют друг друга;
- г) между «Я» и «Оно» нет никакой связи;
- д) «Я» постоянно контролирует «Оно».

6. Бессознательное в философии— это:

- а) явления и процессы в психике человека, которые им не осознаются;
- б) понятие, тождественное психическому;
- в) высший уровень психики человека;
- г) намеренное поведение, не соответствующее моральным и правовым нормам общества;
- д) часть коллективной духовной памяти человечества, проявляющаяся в пограничных состояниях отдельных индивидов.

7. Философское понятие рефлексии относится к феномену:

- а) эмпирического познания;
- б) логического познания;
- в) интуитивного познания;
- г) самосознания;
- д) подсознания.

8. Сознание возникает, функционирует и развивается в процессе:

- а) взросления человека;
- б) взаимодействия человека с реальностью;
- в) получения образования;
- г) научного познания.

9. Выберите правильный ответ:

- а) сознание возникает еще в утробе матери;
- б) сознание (в форме самосознания) возникает в 2-4 летнем возрасте;
- в) сознание предсуществует человеку;
- г) сознание возникает сразу после рождения ребенка.

10. Важнейшим условием появления сознания у человека является:

- а) выработка трудовых навыков;
- б) общение с другими людьми;
- в) обретение политической позиции;
- г) взросление индивида.

11. В ранней античной философии категория «сознание» определялась через понятие:

- а) апейрон;
- б) атом;
- в) логос;
- г) душа;
- д) разум.

12. Впервые акт самосознания в качестве условия достоверности познания мира рассмотрел:

- а) Маркс;
- б) Демокрит;
- в) Декарт;
- г) Бэкон;
- д) Гоббс.

13. В какую эпоху сознание начинают рассматривать как функцию человеческого мозга по отражению действительности?

- а) Античность;
- б) Средневековье;
- в) Возрождение;
- г) Просвещение.

14. Гегель полагал, что сознание:

- а) порождается материей;
- б) способ самопознания материи;
- в) автономно от материи;
- г) зависит от материи.

15. Первым объединил сознание и психику:

- а) Бэкон;
- б) Шеллинг;
- в) Фрейд;
- г) Гегель;
- д) Кант.

16. Свойство отражения:

- а) присуще только неживой материи;
- б) присуще только живой материи;
- в) присуще только человеку;
- г) это - глобальное свойство материи.

*17. С точки зрения вульгарного материализма:*

- а) сознание есть свойство всякой материи;
- б) сознание есть свойство живой материи;
- в) сознание есть субстрат, выделяемый мозгом;
- г) сознание есть свойство человека.

*18. Сознание человека отличается от психики позвоночных животных:*

- а) наличием абстрактного мышления и речи;
- б) наличием способности работать с реальными предметами;
- в) наличием опережающего отражения;
- г) наличием раздражимости.

*19. Выделите три наиболее характерные функции языка:*

- а) конструктивная (инструмент выражения мысли);
- б) отражательная (инструмент познания);
- в) политическая;
- г) литературная;
- д) коммуникативная.

*20. Что появилось у человека раньше — мышление или язык?*

- а) мышление;
- б) язык;
- в) одновременно;
- г) они совершенно не связаны между собой, поэтому вопрос некорректен.

*21. Человеческое сознание отличается от психики животных:*

- а) способностью более четко отражать окружающий мир;
- б) способностью воздействовать на окружающий мир;
- в) способностью к рефлексии, т.е. самопознанию;
- г) способностью адекватно реагировать на воздействие окружающей среды.

*22. С точки зрения структурализма человеческое сознание является продуктом:*

- а) речевой деятельности;
- б) социальной действительности;
- в) божественного творчества;
- г) творчества абсолютного духа.

*23. Установи последовательность эволюции отражения в живой природе:*

- а) безусловные рефлекс у животных;
- б) условные рефлекс у животных;
- в) раздражимость у амебы;
- г) сознание человека;
- д) раскрытие и закрытие цветков у растений.

*24. Установите последовательность возникновения трактовок сознания:*

- а) сознание – функция мозга по отражению действительности;
- б) сознание – свойство человеческого организма;
- в) сознание – божественный дар; г) сознание – душа.

## 11. Теория познания. Философия науки

1. Гносеология — это учение:

- а) о ценностях, об их происхождении и сущности;
- б) о развитии вселенной;
- в) о бытии как таковом;
- г) о сущности познания, о путях постижения истины;
- д) о сущности человеческой истории.

2. Познание в современной философии преимущественно рассматривается как (укажите наиболее правильный ответ):

- а) способности, умения, навыки в определенной области деятельности;
- б) значимая информация в аспекте деятельности;
- в) объективная реальность, данная в сознании действующего человека;
- г) обусловленный практикой процесс приобретения и развития знаний.

3. Абсолютизация роли и значения чувственных данных в философии связана с направлением:

- а) рационализма;
- б) реализма;
- в) скептицизма;
- г) сенсуализма;
- д) гедонизма.

4. Дедукция — это:

- а) логический путь от общего к частному;
- б) передача ложного знания, как истинного;
- в) восхождение познания от частных, единичных фактов к обобщениям более высокого порядка;
- г) момент интеллектуального озарения;
- д) относительная, неполная истина.

5. Индукция — это:

- а) логический путь от общего к частному;
- б) подача ложного знания, как истинного;
- в) восхождение познания от частных, единичных фактов к обобщениям более высокого порядка;
- г) момент интеллектуального озарения;
- д) относительная, неполная истина.

6. Метод познания в философии и науке, когда мысль движется от общих положений к частным выводам:

- а) индукция;
- б) дедукция;
- в) анализ;
- г) синтез.

7. Форма мышления, отражающая предельно общие закономерные связи, стороны, признаки явлений, закрепляемые в определениях:

- а) слово;
- б) категория;
- в) дефиниция;
- г) термин;

д) имя.

8. *Эмпиризм — это:*

- а) направление в теории познания, считающее мышление источником знания;
- б) направление в теории познания, считающее чувственный опыт источником знания;
- в) направление в теории познания, считающее абсолютное сознание источником знания;
- г) направление в теории познания, считающее интуицию источником знания;
- д) направление в теории познания, считающее врожденные идеи источником знания.

9. *Агностицизм — это:*

- а) учение в онтологии рассматривающее проблемы бытия человека;
- б) учение в гносеологии, отрицающее возможность достоверного познания мира;
- в) учение о развитии мира;
- г) учение о всеобщей причинной связи;
- д) учение о сущности человеческой истории.

10. *В философии «агностицизм» понимается как:*

- а) рассмотрение процесса познания;
- б) рассмотрение объектов познания;
- в) полное или частичное отрицание принципиальной возможности познания;
- г) сомнение в возможности познания;
- д) метод познания.

11. *Высшая ступень логического понимания; теоретическое, рефлексивное, философски мыслящее сознание, оперирующее широкими обобщениями и ориентированное на наиболее полное и глубокое знание истины — это:*

- а) рассудок;
- б) разум;
- в) чувство;
- г) переживание;
- д) интуиция.

12. *В решении вопроса о познаваемости мира существуют такие позиции (укажите все правильные варианты):*

- а) агностицизм;
- б) эмпириокритицизм;
- в) скептицизм;
- г) гносеологический оптимизм;
- д) гедонизм.

13. *Учение, утверждающее об ограниченных возможностях человека в познании мира, называется:*

- а) материализм;
- б) скептицизм;
- в) эмпиризм;
- г) идеализм;
- д) рационализм.

14. *Какое из понятий лишнее в данном перечне?*

- а) гносеологический оптимизм;
- б) агностицизм;
- в) скептицизм;
- г) антропоцентризм.

15. Уровни научного познания (укажите все варианты):

- а) эмпирический;
- б) религиозный;
- в) теоретический;
- г) мифологический;
- д) диалектический.

16. Определенный этап познавательного процесса, на котором информация об объекте, полученная в ощущениях и восприятиях, сохраняясь в сознании, воспроизводится позже без прямого воздействия объекта на субъект — это:

- а) чувственное отражение;
- б) познавательный контакт с объектом познания;
- в) представление;
- г) объяснение;
- д) ноумен.

17. К основным формам живого созерцания (в теории познания как отражения) не относится:

- а) представление;
- б) восприятие;
- в) идея;
- г) ощущение.

18. Эти формы познания не относятся к теоретическому познанию:

- а) понятие;
- б) представление;
- в) умозаключение;
- г) суждение;
- д) восприятие.

19. Вид познания, вплетенный в ткань жизнедеятельности субъекта, но не обладающий доказательной силой, называется:

- а) абстрактным;
- б) теоретическим;
- в) обыденным;
- г) научным;
- д) божественным.

20. Практика по своим функциям в процессе познания не является:

- а) основой познания и его движущей силой;
- б) целью познания;
- в) критерием истины;
- г) успешной заменой теоретических исследований и научного творчества.

21. Поскольку истина не зависит от познающего субъекта, она:

- а) абстрактна;
- б) объективна;
- в) субъективна;
- г) абсолютна;
- д) божественна.

22. Понятие, противоположное по смыслу «истине» в гносеологии:

- а) пропаганда;
- б) заблуждение;
- в) суждение;
- г) предрассудок;
- д) иллюзия.

23. Совокупность подходов, приемов, способов решения различных практических и познавательных проблем — это:

- а) методика;
- б) развитие;
- в) навык;
- г) механизм;
- д) процесс.

24. К какой форме научного познания относится концепция инопланетного происхождения жизни на Земле?

- а) гипотеза;
- б) теория;
- в) проблема;
- г) парадигма;
- д) модель.

25. Наука как специфический тип духовного производства и социальный институт возникла в эпоху:

- а) античности;
- б) средних веков;
- в) Возрождения;
- г) Нового времени;
- д) в XX веке.

26. Структурными компонентами теоретического научного познания являются (укажите все правильные варианты):

- а) проблема;
- б) боль;
- в) вера;
- г) гипотеза;
- д) теория.

27. Учение, утверждающее, что критерием истины является признание в научном сообществе, называется:

- а) конвенционализм;
- б) релятивизм;
- в) рационализм;
- г) агностицизм;
- д) скептицизм.

28. В западноевропейской философии рационализм преимущественно развивался на основе метода:

- а) аналогии;
- б) индукции;
- в) дедукции;
- г) анализа;
- д) математического анализа.

29. В теории познания исключают друг друга, но одинаково доказуемые понятия, носят название:

- а) категорий;
- б) универсалий;
- в) модусов;
- г) антиномий;
- д) законов.

30. Какое из определений рациональности рассматривается в философии в качестве основного?

- а) расчет адекватных средств для данной цели;
- б) наилучшая адаптивность к обстоятельствам;
- в) логическая обоснованность правил деятельности;
- г) способность разума к целостному охвату природы, общества и собственной субъективности.

31. К эмпирическим методам познания относятся (укажите все правильные ответы):

- а) анализ;
- б) наблюдение;
- в) эксперимент;
- г) измерение;
- д) моделирование.

32. К теоретическим методам познания относятся (укажите все правильные ответы):

- а) анализ;
- б) наблюдение;
- в) идеализация;
- г) измерение;
- д) моделирование.

33. При использовании этого метода происходит замена отдельных свойств изучаемого объекта символами или знаками:

- а) индукции;
- б) дедукции;
- в) идеализации;
- г) наблюдению;
- д) анализе.

34. Научные знания отличаются от других знаний (укажите все правильные ответы):

- а) точностью;
- б) обоснованностью;
- в) большой предсказательной способностью;
- г) большой степенью фантазии (не обязательно обоснованной);
- д) своей исключительной эстетической ценностью.

35. В концепции Т. Куна парадигма трактуется как:

- а) абсолютная истина;
- б) эмпирически достоверное знание;
- в) математически обоснованное знание;
- г) заблуждение;
- д) совокупность предпосылок, признанных на данном этапе и определяющих конкретное научное исследование.



36. В этой научной картине мира используются такие общенаучные понятия как неустойчивость, неравновесность, нелинейность, необратимость:

- а) доклассическая;
- б) классическая;
- в) неклассическая;
- г) постнеклассическая.

37. Науке присущи такие основные функции, как (укажите все правильные ответы):

- а) мировоззренческая;
- б) методологическая;
- в) эстетическая;
- г) политическая;
- д) предсказательная.

38. На самых ранних этапах человеческой истории важную роль играли такие формы познания, как:

- а) научное;
- б) обыденно-практическое;
- в) игровое;
- г) философское;
- д) мифологическое.

39. К основным концепциям истины относят:

- а) конвенциональную;
- б) прагматическую;
- в) системную;
- г) соответствия;
- д) аналитическую.

40. Понятие «практика» в философии может быть обозначено такими терминами (укажите наиболее правильный ответ):

- а) действие;
- б) познание;
- в) опыт в целом;
- г) физическая жизнь;
- д) истина.

41. Установите последовательность возникновения гносеологических установок:

- а) «Я верю, чтобы знать»;
- б) «Я знаю, что ничего не знаю»;
- в) «Я мыслю, следовательно я существую»;
- г) «Мы живем внутри языка».

42. Установите соответствие философских школ по отношению к пониманию ими значимости науки:

- |                                  |                       |
|----------------------------------|-----------------------|
| а) сциентистские направления     | 1) неотомизм;         |
| б) антисциентистские направления | 2) экзистенциализм;   |
|                                  | 3) «философия жизни»; |
|                                  | 4) неопозитивизм;     |
|                                  | 5) неокантианство.    |

43. Соотнесите термин с определением:

- |   |   |
|---|---|
| 1. Абсолютная истина<br>духовную первооснову      | а) Знание, проникающее и охватывающее бесконечную вселенной;  |
| 2. Относительная истина<br>естественной           | б) Неполное знание о предмете (сложноорганизованной системе); |
| 3. Истина как откровение<br>прошедшая многолетнюю | в) Истина, которая тождественна своему предмету, проверку.    |

44. *Какое определение истины соответствует исторической эпохе?*

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| а) Античность                    | 1. Истина — это соответствие чувств и идей фактам;    |
| б) Средние века<br>(Аристотель); | 2. Истина — это проявление идеи (Платон) или сущности |
| в) Новое время                   | 3. Бог, вот что является истиной;                     |
| г) XX в.<br>меневтика).          | 4. Истина — это открывающаяся сущность вещи (гер-     |

45. *Определите какому периоду времени присущи те или иные исторические формы науки:*

- |                        |            |
|------------------------|------------|
| а) романтический;      | 1) XVII в. |
| б) классический;       | 2) XV в.   |
| в) неклассический;     | 3) XXI в.  |
| г) постнеклассический. | 4) XX в.   |

46. *Какому уровню научного исследования соответствует следующая цель?*

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| а) Эмпирический<br>старой;         | 1. Придумать новую теорию, которая была бы эффективней            |
| б) Теоретический<br>эффективности; | 2. Сопоставить с фактами теорию, проверить степень ее             |
|                                    | 3. Добыть новые экспериментальные факты;                          |
|                                    | 4. Провести теоретическую интерпретацию экспериментальных фактов. |

47. *Установите соответствие определения тому или иному философскому направлению:*

- |  |                 |
|--|-----------------|
| а) мы не можем до конца познать мир, потому что наши чувства и разум несовершенны;                               | 1) скептицизм;  |
| б) наука является лишь описанием потока наших восприятий и не дает никакого знания о мире;                       | 2) агностицизм; |
| в) предметы существуют лишь постольку, поскольку они воспринимаются;   | 3) прагматизм;  |
| г) философия должна быть методом решения проблем, которые встают перед конкретными людьми в жизненных ситуациях. | 4) солипсизм.   |

48. *Установите соответствие критерия истины тому или иному философскому направлению:*

- |  |    |
|--|----|
| а) непротиворечивое суждение в согласии с научным сообществом;<br>неопозитивизм; | 1) |
| б) верифицируемость;<br>диалектический материализм;                              | 2) |

в) практика.  
конвенционализм.

3)

## 12. Сущность и природа человека

1. Индивид в философии понимается, как:

- а) синоним понятия «человек»;
- б) родовое понятие, т.е. выражающее общие черты, присущие человеческому роду;
- в) устойчивая система социально-значимых черт, характеристика человека как члена общества;
- г) совокупность физических способностей отдельного человека;
- д) социальная «маска».

2. Личность в философии понимается, как:

- а) синоним понятий «индивид», «человек»;
- б) родовое понятие, т.е. выражающее общие черты, присущие человеческому роду;
- в) устойчивая система социально-значимых черт, характеристика человека как члена общества;
- г) совокупность физических способностей отдельного человека;
- д) социальная «маска».

3. При употреблении понятия «личность» подразумевают такие качества, как:

- а) возрастные отличия;
- б) физические отличия;
- в) приобретенные каждым человеком духовные, социальные качества;
- г) нейродинамические отличия (свойства нервной системы).

4. Неповторимое своеобразие отдельного человека (внешность, характер, привычки, особенности и т.д.), в противоположность типовым чертам, — это:

- а) индивид;
- б) индивидуальность;
- в) личность;
- г) субъект;
- д) особь.

5. Специфика философской антропологии заключается в том, что она:

- а) исследует биологические параметры человека;
- б) исследует происхождение и становление человека;
- в) пытается определить сущность человека, человеческое в человеке;
- г) исследует социальные детерминанты в поведении человека;
- д) пытается определить направление дальнейшего развития человечества.

6. Термин «антропогенез» означает:

- а) процесс историко-эволюционного формирования физического типа человека;
- б) процесс исторического формирования социальной сущности человека;
- в) процесс формирования «сверхчеловека»;
- г) процесс развития человека от момента рождения до смерти.

7. Термин «филогенез» означает:

- а) процесс развития человека от первобытности до современности;
- б) процесс исторического формирования социальной сущности человека;
- в) процесс формирования «сверхчеловека»;
- г) процесс формирования государства;
- д) процесс развития человека от момента рождения до смерти.

8. Термин «онтогенез» означает:

- а) процесс развития человека от первобытности до современности;
- б) процесс исторического формирования социальной сущности человека;
- в) процесс формирования «сверхчеловека»;
- г) процесс формирования государства;
- д) процесс развития человека от момента рождения до смерти.

9. *Средневековые философы утверждали, что человек:*

- а) есть результат биологической эволюции;
- б) создан по образу и подобию Божьему;
- в) есть продукт социальной действительности;
- г) есть продукт речевой активности.

10. *Это качество в человеке считалось самым главным в философии Нового времени:*

- а) эмоциональность;
- б) набожность;
- в) разумность, рациональность;
- г) креативность.

11. *Биологизаторские концепции утверждают, что:*

- а) все люди рождаются равными от природы, только социальная среда делает всех разными;
- б) жизнь человека определена его генотипом;
- в) жизнь человека определена процессом воспитания;
- г) жизнь человека определена роком (судьбой).

12. *Категория «деятельность» означает:*

- а) целенаправленное воздействие субъекта на субъект;
- б) инстинктивную активность живого существа;
- в) целенаправленное воздействие субъекта на объект (где частным случаем объекта может быть другой субъект);
- г) воздействие объекта на субъект.

13. *Процесс социализации означает:*

- а) активное участие человека в общественной жизни;
- б) принадлежность человека к той или иной социальной группе;
- в) усвоение и использование человеком социокультурного опыта;
- г) участие человека в социалистическом движении.

14. *Термин «культура» означает (подберите наиболее правильный ответ):*

- а) культура - это обычай, язык;
- б) культура - это общепринятый образ мышления (менталитет);
- в) культура – это сплав способов деятельности и результатов этой деятельности в виде совокупности созданных материальных и духовных ценностей;
- г) культура – это, прежде всего, явление искусства.

15. *С точки зрения гедонизма, смысл жизни состоит в том, что:*

- а) жизнь — это отречение от мира и умерщвление плоти ради искупления грехов;
- б) жизнь — это стремление к счастью как подлинному назначению человека;
- в) жизнь — это наслаждения, желательны, как можно более разнообразные, здесь и сейчас;
- г) жить — значит из всего извлекать пользу;
- д) жизнь – это стремление к богу.

16. *Предметом этики является:*

- а) общество;
- б) человек;
- в) мораль;
- г) смысл жизни;
- д) идеал.

*17. Ответственность человека за свои поступки возможна только при наличии:*

- а) выбора;
- б) вины;
- в) непреодолимой силы;
- г) необходимости;
- д) предопределенности.

*18. Дополните недостающие парные этические категории:*

- а) добро – зло;
- б) свобода –
- в) жизнь – смерть;
- г) права –

*19. Раздел философии, изучающий мораль и специфические явления общественной жизни:*

- а) онтология;
- б) аксиология;
- в) эстетика;
- г) этика;
- д) антропология.

*20. Аксиология — это учение о:*

- а) о ценностях, об их происхождении и сущности;
- б) о красоте;
- в) о добре и зле;
- г) о духовной культуре общества и человека;
- д) учение о сущности человеческой истории.

*21. Требование ненасилия означает в первую очередь отказ от:*

- а) навязывания другим своего мнения;
- б) посягательства на жизнь другого человека;
- в) посягательства на имущество другого человека;
- г) командования другими людьми.

*22. Автором термина «этика» является:*

- а) Гераклит;
- б) Протагор;
- в) Спиноза;
- г) Платон;
- д) Аристотель.

*23. Автором термина «мораль» является:*

- а) Сократ;
- б) Аристотель;
- в) Цицерон;
- г) Августин Блаженный;
- д) Фома Аквинский.

24. *Научные открытия, способствовавшие разрушению антропоцентрической картины мира:*

- а) открытие клетки;
- б) создание гелиоцентрической системы мира;
- в) теория происхождения человека от обезьяноподобного предка;
- г) теория тепловой смерти Вселенной;
- д) теория бессознательного.

### 13. Общество и история

1. Эта философская позиция утверждает, что общественная жизнь является ареной борьбы за существование:

- а) антропосоциогенез;
- б) социал-дарвинизм;
- в) космогенез;
- г) историософия.

2. Наиболее закрытой социальной группой является:

- а) род;
- б) класс;
- в) каста;
- г) сословие;
- д) страта.

3. Понятие класса является ключевым в философии:

- а) Сен-Симона;
- б) Гоббса;
- в) Маркса;
- г) Гегеля.

4. Концепция, утверждающая, что государство возникает в результате разделения труда в обществе, носит название:

- а) конвенциональной;
- б) социал-экономической;
- в) патерналистской;
- г) теократической;
- д) психологической.

5. Теория единой глобальной цивилизации была сформулирована:

- а) Хангтингтоном;
- б) Данилевским;
- в) Шпенглером;
- г) Моисеевым.

6. Ф. Фукуяма в своей философии провозгласил:

- а) конец политики;
- б) конец истории;
- в) конец экономики;
- г) конец государства;
- д) конец человека.

7. По мнению А. Тойнби, всякая историческая общность людей развивается по принципу:

- а) причины и следствия;
- б) вызова и ответа;
- в) борьбы классов;
- г) борьбы рас.

8. Составлением глобальных прогнозов занимается:

- а) информатика;
- б) евгеника;



- в) синергетика;
- г) космология;
- д) футурология.

9. В философских учениях Тейяра де Шардена и В.И. Вернадского область сознательной деятельности человека («мыслящий пласт земли») носит название:

- а) духовная сфера;
- б) семиосфера;
- в) ноосфера;
- г) стратосфера;
- д) биосфера.

10. В современности господствующим типом культуры является:

- а) поп-культура;
- б) элитарная культура;
- в) контркультура;
- г) антикультура;
- д) маргинальная культура.

11. Общество является предметом исследования такой философской науки, как:

- а) культурология;
- б) социальная философия;
- в) гносеология;
- г) политология;
- д) экономика.

12. Философским учением о сущности и развитии человеческого общества является:

- а) онтология;
- б) метафизика;
- в) социальная философия;
- г) антропология;
- д) история.

13. Целостность и устойчивость общественного организма основывается на:

- а) эстетических ценностях;
- б) логических принципах;
- в) творческой деятельности;
- г) системе традиций;
- д) экономических отношениях.

14. Отчуждение во взаимоотношениях человека и общества наступает тогда, когда:

- а) человек непрерывно воспроизводит самого себя как субъекта, соединяющего в себе природные, социальные и духовные качества;
- б) происходит растворение человека в абстрактных социальных качествах, в утрате им контроля над результатами своей деятельности в обществе;
- в) осуществляется освоение личностью разнообразных условий и форм деятельности, ее плодов и результатов;
- г) выработанные культурой устойчивые, упорядоченные стереотипы деятельности превращаются для отдельного человека в его собственный способ жизнедеятельности в обществе.

15. Социальный институт, который представляет собой способ присвоения людьми продуктов материального и духовного производства, а также природных объектов, называется:

- а) семья;
- б) государство;
- в) собственность;
- г) власть;
- д) закон.

16. В «ноосферной» модели человеческой цивилизации основная роль отведена:

- а) государству;
- б) нации;
- в) экономике;
- г) науке;
- д) религии.

17. Сторонниками цивилизационной трактовки истории человечества являются (укажите все варианты):

- а) Тойнби;
- б) Шпенглер;
- в) Маркс;
- г) Конт.

18. Что понимали под цивилизацией в XVIII в.

- а) теократическое государственное образование;
- б) идеальное общество, основанное на принципах разумности и справедливости;
- в) определенный уровень научно-технического развития;
- г) бесклассовое общество.

19. С точки зрения Хантингтона, отношения между цивилизациями в будущем приведут к:

- а) конфликту;
- б) миру;
- в) самоизоляции цивилизаций;
- г) единой цивилизации;
- д) бесклассовому обществу.

20. Формами государственного правления являются (укажите все варианты ответов):

- а) монархическая;
- б) республиканская;
- в) судебная;
- г) исполнительная;
- д) религиозная.

21. По вопросу возникновения государства современная философия считает, что:

- а) государство есть божественное образование;
- б) государство основывается героической личностью;
- в) государство существовало всегда;
- г) государство существовало не всегда, а возникло на определенной стадии усложнения общественного развития.

22. Гражданское общество – это:

- а) ветвь государственной власти;

- б) система внегосударственных общественных образований, помогающая государству и оппозирующая государству в случае неэффективного выполнения им своих функций;
- г) партийная политическая система;
- д) конституционная форма правления.

23. «Формация» является ключевой категорией в учении:

- а) Маркса;
- б) Платона;
- в) Канта;
- г) Ницше.

24. Установите соответствие понимания общества той или иной исторической эпохе:

- |                 |  |
|-----------------|--|
| а) Античность   | 1. Люди, живущие в соответствии с ими же установленным общественным договором;   |
| б) Средние века | 2. Система социальных действий людей, смысл которых определяется выработкой ценностей (Вебер, Парсонс, Сорокин и др.); |
| в) Новое время  | 3. Совокупность людей, более или менее удачно живущих по законам справедливости.                                       |
| г) XX в.        | 4. «Град земной», стремящийся к «Граду небесному».   |

25. Установите соответствие трактовки общества тому или иному философу:

- |                            |              |
|----------------------------|--------------|
| а) формационный подход;    | 1) Шпенглер; |
| б) цивилизационный подход; | 2) Маркс;    |
|                            | 3) Тойнби;   |
|                            | 4) Конт.     |

## 14. Философские термины и категории

1. *Впишите ключевое слово в определение:*

Детерминизм – философское учение об объективной закономерной \_\_\_\_\_ связи и взаимообусловленности вещей, процессов и явлений реального мира.

2. *Впишите ключевое слово в определение:*

Идеализм – философское направление, которое исходит из первичности \_\_\_\_\_ по отношению к материальному.

3. *Впишите ключевое слово в определение:*

Материализм – философское направление, которое исходит из первичности \_\_\_\_\_ по отношению к духовному.

4. *Впишите ключевое слово в определение:*

Гуманизм – философские взгляды, основывающиеся на признании самоценности \_\_\_\_\_ и его прав на абсолютную свободу с целью развития и самовыражения.

5. *Впишите ключевое слово в определение:*

Онтология – учение о \_\_\_\_\_.

6. *Впишите ключевое слово в определение:*

Гносеология – учение о \_\_\_\_\_.

7. *Впишите ключевое слово в определение:*

Аксиология – учение о \_\_\_\_\_.

8. *Впишите ключевое слово в определение:*

Сциентизм – абсолютизация роли \_\_\_\_\_ в обществе.

9. *Впишите ключевое слово в определение:*

Иррационализм – философское учение, отрицающее фундаментальное значение \_\_\_\_\_.

10. *Впишите ключевое слово в определение:*

Нигилизм – философское учение, отрицающее фундаментальное значение \_\_\_\_\_.

11. *Впишите ключевое слово в определение:*

Сенсуализм – философское направление, выводящее все познание из \_\_\_\_\_.

12. *Впишите ключевое слово в определение:*

Пантеизм – это представление о том, что \_\_\_\_\_ существует повсюду в мире (природе).

13. *Впишите ключевое слово в определение:*

Гилюзоизм – философское направление, которое считает всю материю \_\_\_\_\_ и одушевленной.

14. *Впишите ключевое слово в определение:*

Рационализм – направление в теории познания, выдвигающее на первый план \_\_\_\_\_ знание.

15. *Впишите ключевое слово в определение:*

Эмпиризм – направление в теории познания, выдвигающее на первый план \_\_\_\_\_ знание.

16. *Впишите ключевое слово в определение:*

Механицизм – односторонний метод познания, основанный на признании \_\_\_\_\_ формы движения как единственно объективной.

17. *Впишите ключевое слово в определение:*

Субъективизм – мировоззренческая позиция, отрицающая существование \_\_\_\_\_ законов природы и общества.

18. *Впишите ключевое слово в определение:*

Натурфилософия (философия \_\_\_\_\_) – философское направление, создавшее новую картину мира, свободную от теологии, опираясь на достижения естествознания.

19. *Впишите ключевое слово в определение:*

Релятивизм – методологический принцип, абсолютизирующий \_\_\_\_\_ и условность содержания познания.

20. *Впишите ключевое слово в определение:*

Теоцентризм – картина мира, помещающая в центр мироздания \_\_\_\_\_.

21. *Впишите ключевое слово в определение:*

Антропоцентризм – картина мира, помещающая в центр мироздания \_\_\_\_\_.

22. *Впишите ключевое слово в определение:*

Конвенционализм – философское направление, подчеркивающее, что научные постулаты покоятся на \_\_\_\_\_ ученых.

23. *Впишите ключевое слово в определение:*

Гедонизм – этическое направление, рассматривающее \_\_\_\_\_ в качестве основного мотива человеческой деятельности.

24. *Впишите ключевое слово в определение:*

Волюнтаризм – философское направление, признающее в качестве первоосновы бытия \_\_\_\_\_.

25. *Подберите термин, противоположный понятию «материализм».*

26. *Подберите термин, противоположный понятию «идеализм».*

27. *Подберите термин, противоположный понятию «реализм».*

28. *Подберите термин, противоположный понятию «номинализм».*

29. *Подберите термин, противоположный понятию «пессимизм».*

30. *Подберите термин, противоположный понятию «индукция».*

31. *Подберите термин, противоположный понятию «дедукция».*

32. *Подберите термин противоположный, понятию «диалектика».*

33. Подберите термин противоположный понятию «эмпиризм».
34. Подберите термин противоположный понятию «рационализм».
35. Подберите термин противоположный в гносеологии понятию «истина».
36. Подберите термин противоположный понятию «причинность».
37. Какое из понятий лишнее в данном перечне:  
а) слепая воля;  
б) воля к власти;  
в) воля к жизни;  
г) жизненный порыв.
38. Какое из понятий лишнее в данном перечне:  
а) первоначало;  
б) сознание;  
в) материя;  
г) субстанция.
39. Какое из понятий лишнее в данном перечне:  
а) онтология;  
б) гносеология;  
в) этика;  
г) филология.
40. Какое из понятий лишнее в данном перечне:  
а) Я;  
б) Оно;  
в) Сверх-Оно;  
г) Сверх-Я.
41. Установите последовательность возникновения философских категорий:  
а) бытие;  
б) первоначало;  
в) экзистенция;  
г) субстанция;  
д) сублимация.
42. Установите последовательность возникновения философских категорий:  
а) формация;  
б) логос;  
в) идея;  
г) мораль;  
д) фальсификация.
43. Установите последовательность возникновения философских категорий:  
а) этика;  
б) универсалии;  
в) первоначало;  
г) диалектика;  
д) вещь в себе.

44. Установите последовательность возникновения философских категорий:

- а) бытие;
- б) метафизика;
- в) гуманизм;
- г) формации;
- д) воля к власти.

45. Установите последовательность возникновения философских категорий:

- а) универсалии;
- б) идея;
- в) естественное право;
- г) атом;
- д) Сверх-Я.

46. Найдите соответствия между разделом философии и основной категорией:

- |                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| а) онтология;   | 1) красота;        |
| б) гносеология; | 2) нравственность; |
| в) этика;       | 3) истина;         |
| г) эстетика;    | 4) бытие.          |

47. Соотнесите философские категории и их авторов:

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| а) идея;         | 1) Ницше;      |
| б) социология;   | 2) Конт;       |
| в) сверхчеловек; | 3) Платон;     |
| г) воля к жизни; | 4) Шопенгауэр. |

48. Установите соответствие философской категории и ее автора:

- |                         |                |
|-------------------------|----------------|
| а) моральный императив; | 1) Демокрит;   |
| б) атом;                | 2) Аристотель; |
| в) этика;               | 3) Кант;       |
| г) бытие;               | 4) Парменид.   |

## ОТВЕТЫ

### *Философия и ее роль в жизни человека и общества*

1. Динамический процесс вопрошания, поиска удела человека.
2. Любовь к мудрости.
3. Всеобщее в системе «мир-человек».
4. Все эти функции вместе взяты.
5. Рациональной аргументации.
6. Мировоззрение.
7. Доводах и умозаключениях разума.
8. Вопрос об отношении сознания к бытию, идеального к материальному.
9. Что первично: материальное или идеальное (Энгельс)?  
стоит ли жизнь быть прожитой (Камю)?  
как быть счастливым (Сократ)?
10. В чем сущность человека?  
В чем смысл жизни?
11. Разумное миропонимание.
12. Абстрактность.
13. Мировоззрение.
14. Мифология, религия, философия, наука.
15. Мифологию.
16. Целостное, нерасчлененное постижение первобытным человеком мира и явлений в нем, построенное на «оборотнической» логике.
17. В мифологической.
18. Философия и наука частично включаются друг в друга.
19. Онтология, аксиология, антропология, гносеология.
20. Онтология.
21. Гносеология.
22. Соотношение бытия и сознания, материального и идеального.
23. О ценностях, об их происхождении и сущности.
24. Мир состоит из материальных тел, каждое тело из мельчайших частиц;  
материя – это объективная реальность;  
атрибутом материи является движение.

### *Античная философия*

1. Фалес.
2. Стихийный материализм.
3. Брали в качестве первоосновы мира материальные элементы.
4. Гераклит.
5. Диалектических мыслей Гераклита.
6. Гераклит.
7. Пифагор.
8. Первоначало мира, тождественное вещи.
9. Небытие.
10. Демокрит-Левкипп.
11. Мир состоит из невидимых, неделимых частиц – атомов.
12. Протагор.
13. Другие не знают и этого.
14. Общение с собеседником с целью обретения им истины.



15. Нематериальна, но умопостижима.
16. Воспоминание душой идей, виденных ею в ином мире.
17. Платон.
18. Государством кастового типа, с четким сословным разделением.
19. Философов, воинов, ремесленников.
20. Единство материи и формы.
21. Аристотель.
22. Идеал мудреца, который бесстрастно переносит удары судьбы.

23. Вода – Фалес;  
апейрон – Анаксимандр;  
огонь – Гераклит;  
число – Пифагор;  
атомы – Демокрит.

24. Платон – идея;  
Гераклит – логос;  
Аристотель – форма;  
Демокрит – атом;  
Эмпедокл – любовь, ненависть.

25. Парменид - Элейская школа;  
Демокрит - атомисты;  
Анаксимандр - Милетская школа;  
Плотин - неоплатонизм;  
Пиррон - скептики.

26. Материализм: Демокрит; Эпикур;  
идеализм: Парменид; Платон; Аристотель.

27. Платон - Аристотель;  
Сократ – Платон;  
Аристотель - Александр Македонский;  
Фалес – Анаксимандр.

28. «Все из воды»;  
«в основании всего лежит число»;  
«мир идей»;  
«воздержание от суждения».

29. Милетская школа;  
пифагорейцы;  
Академия;  
Ликей;  
неоплатоники.

### *Средневековая философия*

1. Сотворение мира из ничего;  
человек создан по образу и подобию божьему.
2. Бог, будучи единым и единственным, существует в трех ипостасях.
3. Троиединство.
4. Человек – «венец творения» и повелитель всего созданного для него Богом.

5. Бог.
6. Теология.
7. Откровения.
8. Теодицея.
9. Использовала идеи отдельных философов, перерабатывая их в соответствии с собственными запросами.
- 10. История есть прямолинейное движение от грехопадения до судного дня.**
11. Защищали, оправдывали христианское вероучение.
12. Дух.
13. Бога.
14. Вера.
15. Откровение.
16. Найти рациональные доказательства веры.
17. Верой и разумом.
18. Реальное существование общих понятий.
19. Приписывали существование общему.
20. Подготовил почву для отделения теологии от философии.
21. Религия не вне- и не антиразумна, она сверхразумна.
22. О превосходстве веры над знанием.
23. Томизмом.
24. Признавал бога полностью трансцендентным, непознаваемым.
25. Душа есть чистая форма без материи, она бестелесна.
26. Фома Аквинский.
27. Реализм: Ансельм Кентерберийский; Фома Аквинский;  
номинализм: Уильям Оккам; Иоанн Росцелин.
28. Филон Александрийский;  
Тертуллиан;  
Бл. Августин;  
Фома Аквинский.
29. «О началах» Ориген;  
«О граде Божьем» Бл. Августин;  
«О божественных именах» Дионисий Ареопагит;  
«Сумма теологии» Фома Аквинский.
30. «О граде Божьем - Бл. Августин;  
«Сумма теологии» - Фома Аквинский;  
«О божественных именах» - Дионисий Ареопагит;  
«О началах» - Ориген.

### **Философия Возрождения и Нового времени**

1. «Об ученом незнании».
2. Двойственной истины.
3. Эмпиризма и материализма.
4. Индукция.
5. Театра.
6. Сомнение.
7. «Во всем должно сомневаться».
8. Существуют независимо друг от друга.
9. Двух независимых субстанций — мышление и протяжение.
10. Протяженность (распространенность).
11. Рациональную дедукцию.
12. Картезианством.

13. Геометрический.
14. Мышление и протяжение.
15. Космос – это бесконечность, как вечное несотворенное бытие (бог).
16. Пантеизм.
17. Гоббс.
18. Ощущение.
19. Локк.
20. Вера в человеческий разум, знание и общественный прогресс.
21. Ламетри.
22. Мошенник и глупец.
23. Дидро.
24. Искусственные.
25. Эмпиризм: Бэкон; Локк; Гоббс;  
рационализм: Декарт; Спиноза.
26. «Об ученом незнании» Николай Кузанский;  
«О бесконечности Вселенной и мирах» Бруно;  
«Новая Атлантида» Бэкон.  
«Этика» Спиноза;  
«Об общественном договоре» Руссо;
27. «Об ученом незнании» - Николай Кузанский;  
«Об общественном договоре» - Руссо.  
«Рассуждение о методе» - Декарт;  
«Левиафан» - Гоббс;  
«Новая Атлантида» - Бэкон.

### *Немецкая классическая философия*

1. Докритический и критический.
2. Кантом.
3. Абсолютно непознаваемое.
4. Мир существующий, который нам совершенно недоступен и никогда не может сделаться объектом нашего познания.
5. Мир вещей в себе.
6. Феномен.
7. Пространство и время.
8. Не существуют реально, но необходимо предшествуют чувственному опыту.
9. Человек должен согласовывать свою автономную мотивацию с мотивацией других людей, рассматривая их как цель в самих себе.
10. Общим законом.
11. Непреложное нравственное требование, моральный закон.
12. Соответствует действующему закону.
13. Незаинтересованности.
14. Абсолютный объективный идеализм.
15. Спекулятивно-идеалистическая.
16. Абсолютная идея (мировой дух).
17. Развитие духа (абсолютной идеи).
18. Все, что разумно — действительно.
19. Развитие мирового духа во времени.
20. Материализм.
21. Антропологический материализм.
22. Человека.
23. Приписыванием Богу атрибутов человека.

24. Любви.
25. Трансцендентальный идеализм - Кант;  
антропологический материализм – Фейербах;  
абсолютный идеализм - Гегель;  
философия тождества - Шеллинг.
26. «Критика чистого разума» - Кант;  
«О сущности христианства» - Фейербах;  
«Наука логики» - Гегель;  
«Система трансцендентального идеализма» - Шеллинг.

### **Западноевропейская философия XIX-XX вв.**

1. Диалектический материализм.
2. Производительных сил.
3. Бытие определяет сознание.
4. Эмпириокритицизм.
5. О. Конт;  
Г. Спенсер.
6. Как.
7. Теологическую — метафизическую — позитивную.
8. Социологией.
9. Сила.
10. Эволюция.
11. Равновесия.
12. Истина — то, что полезно.
13. Ницше.
14. Воля.
15. Майя.
16. Воли.
17. Бессознательная, слепая и дикая;  
единственная и безосновная.
18. Стрaдание.
19. Победить желание, страсть.
20. Бессмысленное сплетение событий.
21. Учение Канта;  
учение Будды.
22. Пессимистическим учением.
23. Страх.
24. Духовный индивид, единичный человек противостоит социальной среде и совершенствуется вопреки ей и ее законам.
25. Эстетическая — этическая — религиозная.
26. Воля к власти.
27. Вечного возвращения.
28. Полезное заблуждение.
29. Сверхчеловек.
30. Изменчивый, творческий поток сознания.
31. «Творческая эволюция».
32. Интуиция.
33. Бессознательным.
34. Сублимации первичных комплексов.
35. Коллективные формы и образы, исходящие из мифологического сознания и образа жизни.

36. Существование предшествует сущности.
37. Свобода.
38. Решимость;  
заброшенность.
39. Экзистенция.
40. Бытие-к-смерти.
41. Экзистенциализме.
42. Камю.
43. Генерализующий и индивидуализирующий.
44. О природе и о духе.
45. Существенное свойство всех актов сознания, направленность сознания на объект, находящийся вне самого сознания.
46. Толкование и осмысление текста, в качестве которого может предстать любой предмет.
47. Понимание.
48. Сартр, Камю, Хайдеггер - экзистенциализм;  
Ницше, Шопенгауэр - «философия жизни»;  
Виндельбанд, Риккерт - неокантианство;  
Фрейд, Юнг - психоанализ;  
Миль, Спенсер – позитивизм.
49. «Бытие и время» - Хайдеггер;  
«Воля к власти» - Ницше;  
«Капитал» - Маркс;  
«Мир как воля и представление» - Шопенгауэр;  
«Курс позитивной философии» - Конт.

### **Вопросы повышенной сложности (история философии)**

1. Августин Блаженный - Средневековье;  
Николай Кузанский - Возрождение;  
Кант - Новое время;  
Платон - Античность.
2. Аристотель - Античность;  
Локк - Новое время;  
Вольтер – Просвещение;  
Фома Аквинский – Средневековье.
3. Гоббс - Новое время;  
Цицерон - Античность;  
Руссо - Просвещение;  
Дж. Бруно – Возрождение.
4. Сартр - экзистенциализм;  
Фалес - милетская школа;  
Гегель - немецкая классическая философия;  
Августин Блаженный - патристика.
5. Фома Аквинский – схоластика;  
Демокрит - атомисты;  
Маркс - диалектический материализм;  
Николай Кузанский - натурфилософия.

6. Дидро - энциклопедизм;  
Протагор - софистика;  
Томас Мор - утопизм;  
Кант - немецкая классическая философия.

7. Немецкая классическая философия - Новое время;  
герменевтика - Современность;  
патристика - Средневековье;  
софистика - Античность.

8. Энциклопедизм - Просвещение;  
атомизм - Античность;  
фрейдизм - Современность;  
схоластика - Средневековье.

9. Философия Нового времени - картезианство;  
современная западная философия - прагматизм;  
философия Античности - скептицизм;  
немецкая классическая философия - трансцендентальный идеализм.

10. Утопия - Томас Мор;  
логос - Гераклит;  
мораль - Цицерон;  
общественно-экономическая формация - Маркс.

11. Бытие - Парменид;  
форма - Аристотель;  
идея - Платон;  
атом - Демокрит.

12. Эпикур - удовольствие;  
Ницше - воля к власти;  
Бергсон - жизненный порыв;  
Конт - позитивная философия.

13. Гомер - «Илиада»;  
Гоббс - «Левиафан»;  
Аристотель - «Никомахова этика»;  
Парменид - «О природе».

14. Гомер - «Одиссея»;  
Гесиод - «Труды и дни»;  
Бэкон - «Новая Атлантида»;  
Августин Блаженный - «О граде божьем».

15. Гесиод - «Теогония»;  
Спиноза - «Этика»;  
Кант - «Критика чистого разума»;  
Ницше - «Так говорил Заратустра».

16. Материализм – Маркс;  
кинизм - Диоген;

гедонизм (философия наслаждения) – Эпикур;  
идеализм - Гегель.

17. Антропоцентризм - человек в центре мира;  
теоцентризм - бог в центре мира;  
пантеизм - бог повсюду;  
атеизм - отрицание Бога.

18. Патристика;  
схоластика;  
возрождение;  
просвещение.

19. Пифагорейцы;  
софисты;  
эпикурейцы;  
неоплатоники;  
экзистенциалисты.

20. Атомизм;  
эпикуреизм;  
реализм;  
эмпиризм;  
энциклопедизм.

21. Софистика;  
стоицизм;  
патристика;  
реализм;  
психоанализ.

22. Неоплатонизм;  
схоластика;  
гуманизм;  
марксизм;  
неопозитивизм.

23. Патристика;  
схоластика;  
картезианство;  
позитивизм;  
феноменология.

24. Скептицизм - философия сомнения;  
эпикуреизм - философия наслаждения;  
патристика - философия спасения;  
экзистенциализм - философия существования.

### **Философские максимы**

1. Гераклит Эфесский.
2. Протагор.

3. Тертуллиан.
4. Августин Блаженный.
5. Фома Аквинский.
6. Ф. Бэкон.
7. Декарт.
8. Спиноза.
9. Кант.
10. Ницше.
11. Витгенштейн.
12. Элеаты.
13. Реализм.
14. Конт.
15. Ницше.
16. Макиавелли.
17. Спиноза.
18. Сократ.
19. Дж. Бруно.
20. Платон.
21. Конт.
22. Кант.
23. Гоббс.
24. Кант.

### *Учение о бытии. Движение и развитие, диалектика*

1. О бытии как таковом.
2. Парменид.
3. Первоначало.
4. Пассивную материю и активную форму.
5. Прогресс.
6. Причинность.
7. О всеобщей закономерной связи, причинно-следственной обусловленности явлений.
8. Материя существует абсолютно, она несотворима и неуничтожима, бесконечна в формах своего проявления.
9. Объективная реальность, данная человеку в ощущениях.
10. Первоосновой мира, природы, сущего является духовное начало.
11. Учение, отрицающее личного Бога и приближающее его к природе, иногда отождествляя их.
12. Учение, признающее «жизнь» неотъемлемым свойством материи.
13. Материя.
14. Дух.
15. Развитие.
16. Категории.
17. Во взаимодействии с другими объектами.
18. Время.
19. Пространство.
20. Субстанциональную;  
реляционную;  
субъективно-идеалистическую.
21. Субстратную;  
корпускулярную;  
континуальную.



22. Обладающее пространственно-временными характеристиками.
23. Движение.
24. Гравитационные и электромагнитные; энергетические и информационные.
25. Закон.
26. Историческому времени.
27. Механистический.
28. Антропологический.
29. Редукционизма.
30. Механицизма.
31. Мир видимых вещей — это лишь отражение действительного мира совершенных первообразов, существующих вечно и неизменно.
32. Отрицания отрицания.
33. Перехода количественных изменений в качественные.
34. Закон единства и борьбы противоположностей; закон взаимного перехода качества и количества; закон отрицания отрицания;
35. Развития.
36. Тождества материи и сознания.
37. Учение о всеобщих связях и законах развития природы, общества, мышления.
38. Причина – следствие; сущность – явление.
  
39. Бытие как Единое; бытие творящее и бытие сотворенное; бытие мира как «часовой механизм»; бытие как экзистенция.
  
40. Первоначало (архэ); бытие; субстанция; экзистенция.
  
41. Стихийный материализм; механистический материализм; антропологический материализм; диалектический материализм.
  
42. Объективный идеализм Платона; схоластический реализм Ансельма Кентерберийского; рационализм Декарта; трансцендентальный идеализм Канта; абсолютный идеализм Гегеля.
  
43. Мир идей и мир теней; град земной и Град Божий; мир как механизм; мир как объективная реальность.
  
44. Стихийная диалектика (Гераклит); идеалистическая категориальная диалектика (Платон); абсолютный идеализм (Гегель); диалектический материализм.

45. Бытие есть сущность и существование человека; при этом существование Ж.-П. Сартр; человека предшествует его сущности; человек есть то, что сам из себя делает; при этом он осужден быть свободным; Бог и только Он есть истинно существующее; неизменно пребывающее, Бл. Августин; все порождающее, источник всякого бытия; быть — это быть воспринимаемым через посредство чувств; ощущение и Дж. Беркли. объект восприятия — одно и то же.

46. Пространство и время – это особые сущности, исубстанциональная;  
существующие сами по себе;  
пространство и время – это особые отношения реляционная;  
между объектами и процессами;  
пространство и время – это формы восприятия мира; субъективно-идеалистическая.

47. В начале сотворил Бог небо и землю. Земля же была безвидна и пуста, христианство;  
и тьма над бездною; и Дух Божий носился над водою;  
пустота; наличие бесконечного числа неделимых частиц;  
атомисты;  
все они разнообразны по величине и форме; кружась в вихре,  
частицы образуют огонь, воду, воздух и землю; движение  
частиц подчинено необходимости;  
неподвижное, бесконечное, неделимое; постоянно пребывающее, элеаты.  
только сущее; сплошное, наполненное, отсутствие небытия.

48. Бытие природы, в действительности, — небытие, «иное»; подлинное Платон;  
бытие не имеет возникновения (начала), оно вечно возникающее;  
постигается с помощью размышления;  
бытие — объективная реальность, независимая от сознания человека;  
Маркс;  
оно материально, к его различным сферам относятся — неорганическая и органическая природа, биосфера, общество и т. д.;бытие является вечным саморазвитием и самодвижением абсолютной идеи;  
Гегель;  
инобытие идеи — природа; понятие есть истина бытия;  
бытие вещей состоит в их воспринимаемости.  
Беркли.

### *Проблема сознания в философии*

1. Диалектический материализм.
2. Кибернетике.
3. Явления и процессы в психике человека, которые им не осознаются, но влияют на его поведение.
4. «Первичные влечения» с целью получения наибольшего удовольствия.
5. Постоянного конфликта.
6. Явления и процессы в психике человека, которые им не осознаются.
7. Самосознания.
8. Взаимодействия человека с реальностью.

9. Сознание (в форме самосознания) возникает в 2-4 летнем возрасте.
10. Общение с другими людьми.
11. Душа.
12. Декарт.
13. Просвещение.
14. Автономно от материи.
15. Фрейд.
16. Это – глобальное свойство материи.
17. Сознание есть субстрат, выделяемый мозгом.
18. Наличием абстрактного мышления и речи.
19. Конструктивная (инструмент выражения мысли);  
отражательная (инструмент познания);  
коммуникативная.
20. Одновременно.
21. Способностью к рефлексии, т.е. самопознанию.
22. Речевой деятельности.
23. Раскрывание и закрывание цветков у растений;  
раздражимость у амебы;  
безусловные рефлексы у животных;  
условные рефлексы у животных;  
сознание человека.
24. Сознание – душа;  
сознание – божественный дар;  
сознание – свойство человеческого организма;  
сознание – функция мозга по отражению действительности.

### *Теория познания. Философия науки*

1. О сущности познания, о путях постижения истины.
2. Обусловленный практикой процесс приобретения и развития знаний.
3. Сенсуализма.
4. Логический путь от общего к частному.
5. Восхождение познания от частных, единичных фактов к обобщениям более высокого порядка.
6. Дедукция.
7. Категория.
8. Направление в теории познания, считающее чувственный опыт источником знания.
9. Учение в гносеологии, отрицающее возможность достоверного познания мира.
10. Полное или частичное отрицание принципиальной возможности познания.
11. Разум.
12. Агностицизм;  
скептицизм;  
гносеологический оптимизм.
13. Скептицизм.
14. Антропоцентризм.
15. Эмпирический;  
теоретический.
16. Представление.
17. Идея.
18. Представление;  
восприятие.
19. Обыденным.

20. Успешной заменой теоретических исследований и научного творчества.
21. Объективна.
22. Заблуждение.
23. Методика.
24. Гипотеза.
25. Нового времени.
26. Проблема;  
гипотеза;  
теория.
27. Конвенционализм.
28. Дедукции.
29. Антиномий.
30. Способность разума к целостному охвату природы, общества и собственной субъективности.
31. Наблюдение;  
эксперимент;  
измерение.
32. Анализ;  
идеализация;  
моделирование.
33. Идеализации.
34. Точностью;  
обоснованностью;  
большой предсказательной способностью.
35. Совокупность предпосылок, признанных на данном этапе и определяющих конкретное научное исследование.
36. Неклассическая.
37. Мировоззренческая;  
методологическая;  
предсказательная.
38. Обыденно-практическое;  
игровое;  
мифологическое.
39. Конвенциональную;  
прагматическую;  
соответствия;
40. Опыт в целом.
41. «Я знаю, что ничего не знаю»;  
«Я верю, чтобы знать»;  
«Я мыслю, следовательно, я существую»;  
«Мы живем внутри языка».
42. Сциентистские направления: неопозитивизм; неокантианство.  
антисциентистские направления: экзистенциализм; неотомизм; «философия жизни».
43. Абсолютная истина - Истина, которая тождественна своему предмету, прошедшая многолетнюю проверку;  
Относительная истина - Неполное знание о предмете (сложноорганизованной естественной системе);  
Истина как откровение - Знание, проникающее и охватывающее бесконечную духовную первооснову вселенной.
44. Античность - Истина — это проявление идеи (Платон) или сущности (Аристотель);  
Средние века - Бог, вот что является истиной;  
Новое время - Истина — это соответствие чувств и идей фактам;  
XX в. - Истина — это открывающаяся сущность вещи (герменевтика).

45. Романтический - XV в.

Классический - XVII в.

Неклассический - XX в.

Постнеклассический - XXI в.

46. Эмпирический: Сопоставить с фактами теорию, проверить степень ее эффективности;  
Добыть новые экспериментальные факты;

Теоретический: Придумать новую теорию, которая была бы эффективней старой;

Провести теоретическую интерпретацию экспериментальных фактов.

47. Мы не можем до конца познать мир, потому что наши чувства и разум несовершенны;  
скептицизм;

наука является лишь описанием потока наших восприятий и

агностицизм;

не дает никакого знания о мире;

предметы существуют лишь постольку, поскольку они воспринимаются;

солипсизм;

философия должна быть методом решения проблем, которые встают перед

прагматизм.

конкретными людьми в жизненных ситуациях.

48. Непротиворечивое суждение в согласии с научным сообществом;

конвенционализм;

верифицируемость;

практика.

материализм.

неопозитивизм;

диалектический

### *Сущность и природа человека*

1. Родовое понятие, т.е. выражающее общие черты, присущие человеческому роду.

2. Устойчивая система социально-значимых черт, характеристика человека как члена общества.

3. Приобретенные каждым человеком духовные, социальные качества.

4. Личность.

5. Пытается определить сущность человека, человеческое в человеке.

6. Процесс историко-эволюционного формирования физического типа человека.

7. Процесс развития человека от первобытности до современности.

8. Процесс развития человека от момента рождения до смерти.

9. Создан по образу и подобию Божьему.

10. Разумность, рациональность.

11. Жизнь человека определена его генотипом.

12. Целенаправленное воздействие субъекта на объект (где частным случаем объекта может быть другой субъект).

13. Усвоение и использование человеком социокультурного опыта.

14. Культура - это сплав способов деятельности и результатов этой деятельности в виде совокупности созданных материальных и духовных ценностей.

15. Жизнь — это наслаждения, желательны, как можно более разнообразные, здесь и сейчас.

16. Мораль.

17. Выбора.

18. Свобода – ответственность;

права – обязанности.

19. Этика.

20. О ценностях, об их происхождении и сущности.
21. Навязывания другим своего мнения.
22. Аристотель.
23. Цицерон.
24. Создание гелиоцентрической системы мира;  
теория происхождения человека от обезьяноподобного предка;  
теория бессознательного.

### **Общество и история**

1. Социал-дарвинизм.
2. Каста.
3. Маркса.
4. Социал-экономической.
5. Моисеевым.
6. Конец истории.
7. Вызова и ответа.
8. Футурология.
9. Ноосфера.
10. Поп-культура.
11. Социальная философия.
12. Социальная философия.
13. Системе традиций.
14. Происходит растворение человека в абстрактных социальных качествах, в утрате им контроля над результатами своей деятельности в обществе.
15. Собственность.
16. Науке.
17. Тойнби; Шпенглер.
18. Идеальное общество, основанное на принципах разумности и справедливости.
19. Конфликту.
20. Монархическая; республиканская.
21. Государство существовало не всегда, а возникло на определенной стадии усложнения общественного развития.
22. Система внегосударственных общественных образований, помогающая государству и оппозирующая государству в случае неэффективного выполнения им своих функций.
23. Маркса.
24. Античность - Совокупность людей, более или менее удачно живущих по законам справедливости.  
Средние века - «Град земной», стремящийся к «Граду небесному».  
Новое время - Люди, живущие в соответствии с ими же установленным общественным договором.  
XX в. - Система социальных действий людей, смысл которых определяется выработкой ценностей (Вебер, Парсонс, Сорокин и др.).
25. Формационный подход: Маркс; Конт.  
цивилизационный подход: Шпенглер; Тойнби.

### **Философские термины и категории**

1. Причинно-следственной.
2. Духовного.
3. Материального.

4. Человека.
5. Бытии.
6. Познании.
7. Ценностях.
8. Науки.
9. Разума.
10. Ценностей.
11. Чувства.
12. Бог.
13. Живой.
14. Рациональное, абстрактное.
15. Чувственное.
16. Механической.
17. Объективных.
18. Природы.
19. Относительность.
20. Бога.
21. Человека.
22. Соглашении, договоре.
23. Наслаждение, удовольствие.
24. Волю.
25. Идеализм.
26. Материализм.
27. Номинализм.
28. Реализм.
29. Оптимизм.
30. Дедукция.
31. Индукция.
32. Метафизика.
33. Рационализм.
34. Эмпиризм.
35. Заблуждение.
36. Случайность.
37. Слепая воля.
38. Сознание.
39. Филология.
40. Сверх-Оно.
41. Первоначало;  
бытие;  
субстанция;  
сублимация;  
экзистенция.
42. Логос;  
идея;  
мораль;  
формация;  
фальсификация.
43. Первоначало;  
диалектика;  
этика;  
универсалии;  
вещь в себе.

44. Бытие;  
метафизика;  
гуманизм;  
формации;  
воля к власти.

45. Атом;  
идея;  
универсалии;  
естественное право;  
Сверх-Я.

46. Онтология – бытие;  
гносеология - истина;  
этика - нравственность;  
эстетика - красота.

47. Идея - Платон;  
социология - Конт;  
сверхчеловек - Ницше;  
воля к жизни - Шопенгауэр.

48. Моральный императив - Кант;  
атом - Демокрит;  
этика - Аристотель;  
бытие - Парменид.



## Темы для рефератов

1. Место и роль философии в системе культуры.
2. Философия и искусство.
3. Проблема плюрализма в философии.
4. Философия, религия, атеизм.
5. Сциентизм и антисциентизм в философии.
6. Философские аспекты естествознания.
7. От мифа к логосу: рождение философии.
8. Философская и научная картина мира XX века.
9. Философия и политика.
10. Личность философа (философия как образ жизни).
11. Формирование научных знаний в древнем Египте.
12. Мифология и космогония Древнего Египта. «Книга мертвых».
13. Философия Анаксагора.
14. Древняя стоя: поиски человеческого счастья.
15. Критика образа жизни и общественных устоев в кинизме.
16. Стихийная диалектика и учение о космосе Гераклита Эфесского.
17. Пифагорейский союз. Учение о числе и гармонии.
18. Философская школа элеатов. Проблема бытия. Апории Зенона.
19. Этика как учение о счастье в философии Эпикура. Его натурфилософские искания.
20. Философия стоицизма в Древнем Риме.
21. Философия неоплатонизма.
22. Становление христианской традиции. Античность и раннее христианство.
23. Божественное и человеческое в личности Христа.
24. Учение о человеке в христианской философии.
25. Неоплатонизм и аристотелизм в византийской философии.
26. Неортодоксальное богословие Средних веков: Сигер Брабантский, Роджер Бекон.
27. Арабская средневековая философия.
28. Средневековая картина мира.
29. Историософия Иоахима Флорского.
30. Проблема веры и разума в средневековой философии.
31. Средневековые университеты.
32. Социальные утопии Т. Мюнцера, Т. Мора, Т. Кампанеллы.
33. Гуманизм Эразма Роттердамского.
34. Естественнаучная и философская мысль Возрождения.
35. Воплощение философских идей в творчестве титанов эпохи Возрождения.
36. Философские идеи Г. Галилея.
37. Философские искания Б. Паскаля.
38. Скептическая философия П. Гассенди.
39. «Теория идолов» Ф. Бэкона.
40. «Монадология» Г. Лейбница.
41. Социальная философия Ж.-Ж. Руссо.
42. Философский пантеизм Б. Спинозы. «Этика».
43. Субъективный идеализм Дж. Беркли и агностицизм Д. Юма.
44. Вольтер в истории французской и мировой культуры.
45. Э.Б. Кондильяк, П.А. Гольбах и другие просветители.
46. Механика и натурфилософия И. Ньютона.
47. Проблема субъекта и объекта в немецкой классической философии.
48. Этика И. Канта.
49. Философия права И. Канта.
50. Социальная философия И.Г. Фихте.
51. Философия творческого субъекта И.Г. Фихте

52. «Философия откровения» Ф.И. Шеллинга.
53. Философия Гегеля и развитие естествознания.
54. Социальная антропология К. Маркса.
55. Социальная философия П.Я. Чаадаева.
56. Философские воззрения революционных демократов.
57. Религиозно-философские взгляды Ф.М. Достоевского и Л.Н. Толстого.
58. Консервативно-религиозная концепция К.Н. Леонтьева.
59. Философско-социологические теории народников.
60. «Общее дело» Н.Ф. Федорова.
61. Русский экзистенциализм. Н.А. Бердяев: судьба человека и смысл истории.
62. Философские концепции русского космизма.
63. Современные проблемы экологии, пути их решения.
64. Проблема внеземной жизни.
65. Современные представления о сущности, происхождении и развитии жизни на земле.
66. Эстетика и наука в концепциях «философии жизни».
67. Природа и общество: перспективы развития.
68. Эволюция жизни в философии А. Бергсона.
69. Жизнь как высшая ценность в трудах А. Швейцера.
70. Человек и природа в учении о ноосфере В.И. Вернадского.
71. Современные представления об уровнях организации материи.
72. Проблемы классификации форм движения материи.
73. Специфика социального времени и пространства.
74. Категория материи в современной философии и науке.
75. Информация как важнейшее свойство материи.
76. Диалектика и синергетика.
77. Неклассические формы диалектики в философии XX века.
78. Негативная диалектика франкфуртской школы.
79. Органическая диалектика и ее особенности в русской философии.
80. Диалектика и метафизика — два исторически сложившихся метода в философии.
81. Сознание и бессознательное в философии З. Фрейда.
82. Учение об архетипах К.Г. Юнга.
83. Индивидуальная психология А. Адлера.
84. Проблема сознания в феноменологических концепциях.
85. Категория сознания в философской концепции М.К. Мамардашвили.
86. Философские аспекты проблемы искусственного интеллекта.
87. Рациональное и иррациональное в познании.
88. Познание и творчество.
89. Понятие истины в современных философских концепциях.
90. Взаимосвязь языка, мышления и мозга.
91. Значение опыта в процессе познания.
92. Философия науки в XX веке. Основные проблемы и перспективы.
93. Основные этапы взаимодействия философии и науки.
94. Наука как социальный институт. Роль науки в современном мире.
95. Философия и физика. История и перспектива взаимодействия.
96. Смена парадигм в науке.
97. Человек как объект философского рассмотрения: исторический и логический аспекты.
98. Проблема жизни и смерти в духовном опыте человечества. Проблема бессмертия.
99. Проблема человека в западной философии XX века.
100. Феномен человека в русской философии.
101. Проблема смысла жизни в произведениях А. Камю.
102. Человек и машина. Научный прогноз.

- 103.Религиозные концепции бытия человека.
- 104.Понятие общества в истории философии.
- 105.Формационный и цивилизационный подходы к обществу.
- 106.Индустриальное и постиндустриальное общество.
- 107.Личность и общество. Типы и социальные роли личности.
- 108.Теория социальной стратификации.
- 109.Концепции общественного прогресса в истории философии.
- 110.Техника в трудах мыслителей Древней Греции и Рима.
- 111.Техника в трудах мыслителей Нового времени.
- 112.Философский анализ техники М. Хайдеггера.
- 113.Философский анализ техники К. Ясперса.
- 114.Философский анализ техники Х. Ортега-и Гассета.
- 115.Технологическая экспансия и полемика вокруг нее.
- 116.Деятельность Римского клуба по изучению глобальных проблем современности.
- 117.Современная философия техники: Л. Мамфорд, Ж. Эллюль.
- 118.Темы технологической агрессии в творчестве Н.А. Бердяева.
- 119.Технократическая концепция Т. Веблена и его последователей.
- 120.Концепция «технотронного общества» З. Бжезинского.
- 121.Концепция «постиндустриального общества» Д. Белла.
- 122.Критика технократического тоталитаризма в антиутопиях XX века.
- 123.Учение Л. фон Мизеса о свободном рынке.
- 124.Учение М. Вебера генезиса капитализма.
- 125.Теория Д.М. Кейнса о принципах регулирования экономики.
- 126.Экономические аспекты либерализма Ф. Хайека.
- 127.Экономическое учение К. Маркса в труде «Капитал».
- 128.Учение Дж. Ст. Милля.
- 129.Учение Д. Рикардо.
- 130.Взаимосвязь этики и экономики.

## Вопросы к зачету

1. Введение в философию
2. Философия Древнего Китая и Индии
3. Античная философия
4. Философия Средневековья
5. Философия Возрождения и Нового времени
6. Немецкая классическая философия
7. Западноевропейский иррационализм
8. Развитие русской философии
9. Современная философия
10. Онтология
11. Гносеология
12. Философская антропология
13. Социальная философия
14. Аксиология
15. Этика
16. Философия культуры
17. Философия науки
18. Глобальные проблемы цивилизации

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**по дисциплине ОГСЭ 02. История**  
**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

г. Георгиевск

Комплект фонда оценочных средств по дисциплине **ОГСЭ.02 История**, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565. и примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учётом рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и требований работодателей

Организация - разработчик: ГБПОУ ГТМАУ

Составитель: Ковалёва В.В. преподаватель ГБПОУ ГТМАУ

Рассмотрен и одобрен цикловой комиссия общеобразовательных дисциплин  
Протокол № 10 от «16» мая 2024г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Цой Е.Д.

Утвержден и рекомендован к применению методическим советом  
Протокол № 4 от «16» мая 2024г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ М.Н. Дядюк

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт.
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.
3. Контроль и оценка учебной дисциплины по темам.
  - 3.1 Формы и методы оценивания
  - 3.2 Освоение учебной дисциплины по темам.
4. Комплект оценочных средств.
  - 4.1 Текущий контроль успеваемости по темам.
  - 4.2 Вопросы промежуточной аттестации
5. Лист регистрации изменений в ФОС.

## 1. Паспорт ФОС

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «История» программы подготовки специалистов среднего звена (далее-ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

ФОС разработаны в соответствии с:

1. ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
2. рабочей программой учебной дисциплины «Истории»

Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл ППССЗ, ОГСЭ.02.

## 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка формирования общих, а также усвоения следующих знаний и умений.

**Таблица №1**

<b>Результаты обучения: знать, уметь (в соответствии с ФГОС СПО по специальности)</b>	<b>Показатели оценки результата.</b>
<b>ЗНАТЬ:</b>	
<b>З 1.</b> основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX- XXI вв.)	-Воспроизводит основные черты экономической, политической, культурной жизни стран Западной Европы и США, Восточной Европы, Азии, Африки и Лат. Америки -Излагает основные проблемы развивающихся стран мира, использует материалы СМИ и Интернет
<b>З 2.</b> сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX- начале XXI в.	-Воспроизводит знания о локальных, региональных, межгосударственных конфликтах XX- н. XXI вв. - Анализирует гражданские войны в Китае, в Корее, во Вьетнаме, конфликты в Африке и Лат. Америке, арабо-израильские, ирано-иракские войны -Выявляет причины Карибского кризиса 1962г. -Заполняет таблицу «Локальные конфликты» -Сравнивает, обобщает, приводит примеры, даёт оценку локальным, региональным, межгосударственным конфликтам XX-XXI вв.



<p><b>З 3.</b> основные процессы (интеграционных, поликультурных, миграционных и иных) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира</p>	<p>-Воспроизводит основные процессы политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира          -Сравнивает процессы интеграции на постсоветском пространстве с аналогичными процессами в других регионах мира, определяет причины различий между ними          Выявляет проблемы и противоречия интеграционного процесса          - Определяет стадии интеграции стран Западной Европы и перспектив их дальнейшего сближения</p>
<p><b>З 4.</b> назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности</p>	<p>–Определяет причины создания ООН          -Указывает основные направления деятельности ООН          - Оценивает деятельность России в качестве постоянного члена Совета Безопасности          -Характеризует наиболее влиятельные международные организации, определяет их значения в современном мире.</p>
<p><b>З 5.</b> о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций</p>	<p>-Выявляет основные достижения культуры СССР в 1970-1991гг.          -Устанавливает общие условия развития культуры в суверенной России, образования и науки, художественного творчества, общественно- политической мысли          -Анализирует проблемы духовного развития российского общества в XX-XXI в          -Излагает знания о живописи, архитектуре, музыке и кино современного Запада</p>
<p><b>З 6.</b> содержание и назначение важнейших нормативных правовых и законодательных актов мирового и регионального значения</p>	<p>-Воспроизводит основные правовые и законодательные акты мирового и регионального значения          - Сравнивает и сопоставляет Декларацию по правам человека и Декларацию по правам ребенка          -Истолковывает Декларации ЮНЕСКО, МОТ, ВОЗ и др.</p>
<p><b>УМЕТЬ:</b></p>	
<p><b>У 1.</b> ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире</p>	<p>-Извлекает информацию из различных исторических и современных источников, структурирует информацию, соотносит теоретические знания с материалами источника          - Применяет исторические знания для осмысления сущности современных</p>
	<p>общественных явлений          - Составляет кроссворды, конспекты.</p>

<p><b>У 2.</b> выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем</p>	<p>-Решает проблемные и познавательные задачи          -Строит хронологические, синхронистические таблиц, тематические схемы          -Выделяет причинно-следственные связи и закономерности исторического процесса          -Участвует в дискуссиях, ведёт диалог.</p>
---	---

В результате освоенных знаний и умений развиваются общие компетенции (ОК).

<b>общие компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по специальности.</b>	<b>Показатели оценки результата.</b>
<p><b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Постоянство демонстрации интереса к будущей профессии. Проявление инициативы в аудиторной и самостоятельной работе.</p>
<p><b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Систематическое планирование собственной учебной деятельности и действие в соответствии с планом.          Структурирование объема работы и выделение приоритетов.          Грамотное определение методов и способов выполнения учебных задач.          Осуществление самоконтроля в процессе выполнения работы и ее результатов.          Анализ результативности использованных методов и способов выполнения учебных задач.          Адекватная реакция на внешнюю</p>
<p><b>ОК 3.</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>оценку выполненной работы.          Признание наличия проблемы и адекватная реакция на нее.          Выстраивание вариантов альтернативных действий в случае возникновения нестандартных ситуаций.          Грамотная оценка ресурсов, необходимых для выполнения заданий.          Расчет возможных рисков и определение методов и способов их снижения при выполнении профессиональных задач.</p>

<p><b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Нахождение и использование разнообразных источников информации. Грамотное определение типа и формы необходимой информации. Получение нужной информации и сохранение ее в удобном для работы формате. Определение степени достоверности и актуальности информации. Извлечение ключевых фрагментов и основного содержания из всего массива информации. Упрощение подачи информации для ясности понимания и представления.</p>
<p><b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Грамотное применение специализированного программного обеспечения для сбора, хранения и обработки информации, подготовки самостоятельных работ.</p>
<p><b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Положительная оценка вклада членов команды в общеконандную работу. Передача информации, идей и опыта членам команды. Использование знания сильных сторон, интересов и качеств, которые необходимо развивать у членов команды, для определения персональных задач в общеконандной работе. Формирование понимания членами команды личной и коллективной ответственности. Регулярное представление обратной связи членам команды. Демонстрация навыков эффективного общения.</p>
<p><b>ОК 7.</b> Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>Грамотная постановка целей. Точное установление критериев успеха и оценки деятельности. Гибкая адаптация целей к изменяющимся условиям. Обеспечение выполнения поставленных задач. Демонстрация способности контролировать и корректировать работу коллектива. Демонстрация самостоятельности в принятии ответственных решений. Демонстрация ответственности за принятие решений на себя, если необходимо продвинуть дело вперед.</p>

<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий и домашней работы при изучении учебной дисциплины. Эффективный поиск возможностей развития профессиональных навыков. Разработка, регулярный анализ и совершенствование плана личностного развития и повышения квалификации.
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление готовности к освоению новых технологий в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b> Владеть письменной и устной коммуникацией на государственном и (или) иностранном (английском) языке.	Демонстрация навыков владения письменной и устной речью на русском и иностранном (английском) языке.

### 3. Контроль и оценка учебной дисциплины по темам

#### 3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «История», направленные на формирование общих компетенций.

**УО** оценка устного ответа.

**СР** оценка выполнения самостоятельной работы

**КП** оценка компьютерной презентации

**Т** оценка результатов тестирования

**ДЗ** оценка результата дифференцированного зачета

#### 3.2 Освоение учебной дисциплины по темам

Таблица №3

	Текущий контроль	
	Формы контроля	Проверяемые ОК, У,З
<b>Раздел 1</b> Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		
Тема 1.1. Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	УО, КП, Т №1	31, 35, У1,2.
Тема 1.2. Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	УО, Т № 2.	3 2, 33, У1,2
<b>Раздел 2.</b> Россия и мир в конце XX - начале XXI века.		
Тема 2.1. Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	УО, КП.	3 2, 35, У1,2.

Тема 2.2. Укрепление влияния России на постсоветском пространстве.	УО, КП.	33, У1,2
Тема 2.3. Россия и мировые интеграционные процессы	УО	31, 33, 34, У1,2.
Тема 2.4. Развитие культуры в России.	УО, КП.	3 5, У1.
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире	УО, КП.	У1,2, 34,
Дифференцированный зачёт	ДЗ	31-6, У1-2, ОК 1-10

#### 4. Комплект оценочных средств.

##### 4.1 Текущий контроль успеваемости по темам.

###### Тест №1

#### Внутренняя и внешняя политика СССР в 1964-1985 годах

##### Вариант 1.

**1. В каком году был подписан договор ОСВ-2?**

- 1) в 1965. 2) в 1970. 3) в 1979. 4) в 1983.

**2. Какое событие произошло ранее других?**

- 1) начало восьмой пятилетки  
2) принятие третьей Конституции СССР  
3) смерть Л.И. Брежнева  
4) введение пятидневной рабочей недели для рабочих и служащих

**3. Писатель, автор романа «Архипелаг ГУЛАГ», был выслан из страны.**

- 1) А.И. Солженицын. 2) А.Д. Сахаров. 3) А.Д. Синявский. 4) И.А. Бродский

**4. Какое предприятие было построено во второй половине 1960-х – начале 1970-х годов?**

- 1) Московский автомобильный завод им. И.А. Лихачёва. 2) Волжский автомобильный завод. 3) Уральский автомобильный завод. 4) Горьковский автозавод.

**5. Что явилось одной из предпосылок разрядки международной напряжённости?**

- 1) отказ СССР от строительства социализма  
2) огромное преимущество СССР в количестве накопленных вооружений  
3) осознание мировым сообществом невозможности победы в ядерной войне  
4) прекращение холодной войны

**6. Прочитайте данный отрывок из международного соглашения и укажите год, когда оно было подписано.**

Правительства Французской Республики, Соединённого Королевства и Соединённых Штатов Америки заявляют, что связи между Западными секторами Берлина и Федеративной Республикой Германии будут поддерживаться и развиваться с учётом того, что эти сектора по-прежнему не являются составной частью Федеративной Республики Германии и не будут управляться ею и впредь.

- 1) 1965. 2) 1971. 3) 1981. 4) 1983.

**7. Использование должностным лицом своего служебного положения в целях личного обогащения, противоречащее законодательству и моральным установкам, - это:**

- 1) инфляция. 2) застой. 3) бюрократия. 4) коррупция.

**8. Что было предпринято в ходе экономической реформы А.Н. Косыгина?**

- 1) полностью отменялось государственное планирование производства  
2) увеличивалось количество нормативных плановых показателей  
3) создавался Высший совет народного хозяйства

4) предприятия получили возможность самостоятельно распоряжаться частью прибыли

**9. Расположите данные события в хронологическом порядке.**

- 1) подписание договора ОСВ-1
- 2) ввод советских войск в Афганистан
- 3) столкновение с Китаем близ острова Даманский
- 4) подписание Заключительного акта Совещания по безопасности и сотрудничеству в Европе

**10. Что было характерно для социально-экономического развития страны в период 1964-1985 годов? Укажите две характеристики из пяти предложенных.**

- 1) уменьшение значимости средств от продажи нефти и газа для экономики страны
- 2) СССР полностью обеспечивал себя продуктами сельского хозяйства
- 3) удельный вес ручного труда в промышленности составлял не более 10%
- 4) переход на пятидневную рабочую неделю
- 5) рост численности населения

**11. Установите соответствие между именами политических деятелей и фактами их биографий.**

**ДЕЯТЕЛИ**

А) Л.И. Брежнев.

Б) Ю.В. Андропов

В) А.Н. Косыгин

**ФАКТЫ**

1) Председатель Совета Министров СССР в 1964-1980 годах.

2) Министр обороны СССР в 1976-1984 годах.

3) Автор книг «Малая Земля», «Возрождение» и «Целина.

4) Председатель КГБ СССР в 1967 – 1982 годах.

**12. Прочитайте отрывок из воспоминаний участницы событий и укажите год, пропущенный в тексте.**

Ровно в 12 часов дня 25 августа \_\_\_\_\_ года мы сели на парапет у Лобного места и развернули лозунги: «At' zije svobodne a nezavisle Ceskoslovensko!» («Да здравствует свободная и независимая Чехословакия»), «Позор оккупантам!», «Руки прочь от ЧССР!», «За вашу и нашу свободу!», «Свободу Дубчеку!» Почти немедленно раздался свист, и со всех концов площади к нам бросились сотрудники КГБ в штатском: они дежурили на Красной площади, ожидая выезда из Кремля чехословацкой делегации. Подбегая, они кричали: «Бей антисоветчиков!»

**Внутренняя и внешняя политика СССР в 1964-1985 годах**

**Вариант 2.**

**1. В каком году начала осуществляться косыгинская реформа в области промышленности?**

- 1) в 1965.
- 2) в 1970.
- 3) в 1975.
- 4) в 1980.

**2. Какое событие произошло ранее других?**

- 1) подписание договора ОСВ-1.

- 2) ввод советских войск в Афганистан.
- 3) ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию.
- 4) подписание Заключительного акта Совещания по безопасности и сотрудничеству в Европе.

**2. Кто занимал должность Председателя Совета Министров СССР в 1964-1980 годах?**

- 1) Л.И. Брежнев. 2) А.Н. Косыгин. 3) К.У. Черненко.
- 2) 4) Д.Ф. Устинов.

**3. Строительство какого объекта было завершено во второй половине 1960-х – начале 1970-х годов?**

- 1) Днепро ГЭС. 3) Красноярская гидроэлектростанция.
- 2) Горьковская гидроэлектростанция. 4) Волжская гидроэлектростанция.

**4. Что стало одним из последствий «Пражской весны»?**

- 1) появление «доктрины Брежнева»
- 2) улучшение отношений между СССР и Югославией
- 3) выход Чехословакии из Организации Варшавского договора сразу после «Пражской весны»
- 4) проведение в 1970-х годах демократических реформ в Чехословакии А. Дубчеком

**5. С кем из деятелей культуры беседует журналист? Укажите имя.**

- Вы сказали однажды: «Я в отличие от других поэтов...». Вот я тоже вас считаю поэтом по преимуществу, а вы кем себя считаете?

- Я себя считаю тем, кто я есть. Я думаю, сочетание тех жанров и элементов искусства, которыми я занимаюсь и пытаюсь сделать из них синтез, может, это даже какой-то новый вид искусства. Не было же магнитофонов в XIX веке, была только бумага, теперь появились магнитофоны и видеомангнитофоны. Вы спросили: «Кем я себя больше считаю – поэтом, композитором, актёром?». Вот я не могу вам впрямую ответить на этот вопрос.

- 1) О.Н. Ефремов. 2) С.Ф. Бондарчук. 3) В.М. Щукин. 4) В.С. Высоцкий.

**7. Человек, политические взгляды которого существенно расходятся с официальными установлениями в стране, где он живёт; политически инакомыслящий – это:**

- 1) дилетант. 2) конформист. 3) диссидент. 4) коррупционер.

**8. Какое положение содержалось в «брежневской» конституции СССР?**

- 1) в СССР существует частная собственность на средства производства.
- 2) в СССР построено развитое социалистическое общество.
- 3) в СССР построено коммунистическое общество.
- 4) в СССР существует многопартийность.

**9. Расположите данные события в хронологическом порядке.**

- 1) начало восьмой пятилетки
- 2) принятие третьей Конституции СССР
- 3) избрание Ю.В. Андропова Генеральным секретарём ЦК КПСС



4) избрание К.У. Черненко Генеральным секретарём ЦК КПСС

**10. Что было характерно для общественно-политической жизни СССР периода 1964-1985 годов? Укажите две характеристики из пяти предложенных.**

- 1) отказ от регулярного проведения съездов КПСС
- 2) прекращение критики культа личности Сталина
- 3) отсутствие регулярной смены руководителей, старение руководящих кадров
- 4) массовые репрессии
- 5) волна реабилитации жертв политических репрессий

**11. Установите соответствие между именами политических деятелей и фактами их биографий.**

**ДЕЯТЕЛИ ФАКТЫ**

А) А.И.Солженицын. 1) был арестован в 1965 году за публикацию за рубежом своих произведений.

Б) А.Д.Сахаров. 2) знаменитый музыкант, в конце 1970-х годов лишён советского гражданства.

В) Ю.М.Даниэль. 3) автор произведения «Архипелаг ГУЛАГ».  
4) правозащитник, арестован и сослан в г. Горький в 1980 году.

**12. Прочитайте данный отрывок и укажите фамилию, дважды пропущенную в тексте.**

В мае 1967 г. Брежнев отправил в отставку председателя КГБ В.Семичастного и на его место назначил \_\_\_\_\_ ... При нём репрессии против инакомыслящих несколько уменьшились в количественном отношении, но усилились качественно. В этот период стали применять психиатрическое «лечение» ... \_\_\_\_\_ направил в ЦК письмо с планом более активного использования сети психиатрических лечебниц в целях изоляции активных противников власти.

**Внутренняя и внешняя политика СССР в 1964-1985 годах**

**Вариант 3.**

**1. В каком году К.У. Черненко стал Генеральным секретарём ЦК КПСС?**

- 1) в 1979.
- 2) в 1980.
- 3) в 1982.
- 4) в 1984.

**2. Какое событие произошло позже других?**

- 1) суд над писателями А.Д. Синявским и Ю.М. Даниэлем
- 2) создание Комитета прав человека в СССР
- 3) высылка из страны А.И. Солженицына
- 4) создание Московской группы содействия выполнению Хельсинских соглашений

**3. Кто занимал должность председателя КГБ СССР в период 1967-1982 годов?**

- 1) Л.И. Брежнев.
- 2) А.Н. Косыгин.
- 3) Ю.В. Андропов.
- 4) Д.Ф. Устинов.

**4. Строительство какого объекта было завершено во второй половине 1960-х – начале 1970-х годов?**

1) здание Исторического музея в Москве. 3) Шуховская (Шаболовская) башня в Москве.

2) здание Казанского вокзала в Москве. 4) Останкинская телебашня в Москве.

**5. Что стало одним из последствий прихода к власти в СССР Л.И. Брежнева?**

- 1) новая волна реабилитаций жертв политических репрессий
- 2) начало критики культа личности Сталина
- 3) курс на стабилизацию положения в стране
- 4) регулярная смена высших руководителей, омоложение кадров

**6. Укажите, в какой стране происходили описанные события.**

Ситуация по-прежнему беспокоила советское руководство. Однако Москва, учитывая «уроки Чехословакии», не желала повторения ошибок...

В ноябре 1981 г. в столице произошли столкновения оппозиции с полицией. Конфликт грозил перерасти в острые формы. 12 декабря 1981 г. правительство В. Ярузельского ввело в стране военное положение, образовав Военный совет национального спасения. При этом двум советским дивизиям, дислоцированным в этой стране, был отдан строгий приказ оставаться в казармах, чтобы не провоцировать население... Была приостановлена деятельность «Солидарности» и всех оппозиционных групп...

- 1) в Чехословакии. 2) в Польше. 3) в ФРГ. 4) в Финляндии.

**7. Какое название получила политика плотной опеки СССР по отношению к социалистическим странам?**

- 1) доктрина Брежнева. 3) разрядка.
- 2) «Пражская весна». 4) правозащитное движение.

**8. Какое положение содержалось в «брежневской» конституции СССР?**

- 1) никакая идеология не может устанавливаться в качестве государственной
- 2) в СССР признаётся идеологическое многообразие
- 3) руководящей и направляющей силой светского общества является КПСС
- 4) в СССР признаётся политическое многообразие, многопартийность

**9. Расположите данные события в хронологическом порядке.**

1) визит Р. Никсона в Москву  
2) подписание договора ОСВ-2  
3) подписание Заключительного акта Совещания по безопасности и сотрудничеству в Европе

- 4) вооружённое столкновение с Китаем близ острова Даманский

**10. Что характерно для экономики страны в период 1964-1985 годов? Укажите две характеристики из пяти предложенных.**

- 1) постепенный рост теневой экономики
- 2) полный отказ от планирования производства
- 3) постоянное сокращение затрат на содержание аппарата управления
- 4) попытка проведения экономической реформы

5) СССР становится мировым лидером в производстве вычислительной техники

**11. Установите соответствие между именами деятелей культуры и фактами их биографий.**

**ДЕЯТЕЛИ      ФАКТЫ**

- |                     |   |
|---------------------|---|
| А) Э.А. Рязанов     | 1) советский писатель, поэт, главный редактор журнала «Новый мир» |
| Б) Ю.П. Любимов     | 2) режиссёр фильма «Берегись автомобиля»                          |
| В) А.Т. Твардовский | 3) режиссёр фильма «Обыкновенный фашизм»                          |
|                     | 4) главный режиссёр Театра на Таганке                             |

**Прочитайте данный отрывок и укажите название страны, пропущенное в тексте.**

8 декабря 1979 г. состоялось заседание «малого Политбюро». После долгих колебаний решили ввести в \_\_\_\_\_ небольшой контингент 75-80 тысяч человек. 10 декабря заседали ещё раз, пригласив начальника Генштаба Николая Огаркова. Он выступил против ввода войск, заявив, что 75 тысяч задачи не решат. Маршал Устинов резко осадил его: «Вы что будете учить Политбюро? Вам надлежит только выполнять приказания».

**Внутренняя и внешняя политика СССР в 1964-1985 годах.**

**Вариант 4.**

**1. В каком году была принята Конституция СССР?**

- 1) в 1965.    2) в 1975.    3) в 1977.    4) в 1980.

**2. Какое событие произошло позже других?**

- 1) арабо-израильская «шестидневная» война  
2) подписание договора ОСВ-2  
3) ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию  
4) вооружённое столкновение с Китаем близ острова Даманский

**3. Кто является одним из создателей советской водородной бомбы, известным правозащитником?**

- 1) А.И. Солженицын.    2) А.Д. Сахаров.    3) Ю.М. Даниэль.    4) П.Л. Капица.

**4. Строительство какого объекта было завершено в период 1964-1985 годов?**

- 1) Трансполярная магистраль  
2) Байкало-Амурская магистраль (Тайшет – Советская Гавань)  
3) Туркестано-Сибирская магистраль  
4) Транссибирская магистраль

**5. Что явилось одной из причин свёртывания разрядки международной напряжённости?**

- 1) начало войны во Вьетнаме  
2) ввод советских войск в Афганистан  
3) ввод войск стран Варшавского договора в Чехословакию    4)

подписание четырёхстороннего соглашения по Западному Берлину

**6. Укажите имя, пропущенное в данном отрывке.**

Рано утром 4 июня 1972 года, покидая страну, \_\_\_\_\_ написал письмо Генеральному секретарю КПСС Леониду Брежневу, в котором выразил надежду, что ему разрешат публиковаться в русских журнал и книгах:

«Уважаемый Леонид Ильич, покидая Россию не собственной воле, о чём Вам, может быть, известно, я решаюсь обратиться к Вам с просьбой... Я хочу просить Вас дать возможность сохранить моё существование, моё присутствие в литературном процессе, хотя бы в качестве переводчика – в том качестве, в котором я до сих пор и выступал.

- 1) А.А. Фадеев. 2) М.Л. Ростропович. 3) В.С. Высоцкий. 4) И.А. Бродский.

**7. Какое название получила политика, направленная на снижение агрессивности противостояния стран социалистического лагеря и капиталистического лагеря?**

- 1) демократизация. 2) оттепель. 3) застой. 4) разрядка.

**8. Что было предпринято в ходе экономической реформы А.Н. Косыгина?**

1) сокращалось количество нормативных плановых показателей для предприятий

2) вместо отраслевых министерств создавались совнархозы

3) предприятия передавались в частную собственность

4) предприятиям запретили распоряжаться частью прибыли

**9. Расположите данные события в хронологическом порядке.**

1) суд над писателями А.Д. Синявским и Ю.М. Даниэлем

2) избрание Ю.В. Андропова Генеральным секретарём ЦК КПСС

3) высылка из страны А.И. Солженицына

4) создание Московской группы содействия выполнению Хельсинских соглашений

**10. Какие положения содержались в «брежневской» Конституции? Укажите два положения из пяти предложенных.**

1) в СССР признаётся частная собственность

2) правительство страны называется Совет Народных Комиссаров СССР

3) КПСС является руководящей и направляющей силой советского общества

4) в СССР сложилась новая историческая общность людей – советский народ

5) к 1980 году в СССР будет построено коммунистическое общество

**11. Установите соответствие между именами политических деятелей и фактами их биографий.**

**ДЕЯТЕЛИ**

**ФАКТЫ**

А) Л.И. Брежнев

1) председатель КГБ СССР в 1967-1982 годах

Б) К.У.Черненко

2) председатель Президиума Верховного Совета и 1977-1982 гг.

В) А.Н.Косыгин

3) Генеральный секретарь ЦК КПСС с 13 февраля 1984 года

4) глава правительства СССР в 1964-1980 годах

**12. Прочитайте данный отрывок из Постановления Секретариата ЦК КПСС и укажите год, когда произошло событие, о котором говорится в тексте.**

Успешное проведение Игр нанесло серьёзный удар по амбициям администрации США, пытавшейся ради нагнетания международной напряжённости сорвать Олимпиаду в Москве, развалить международное олимпийское движение. Важным политическим итогом борьбы вокруг Московской Олимпиады является тот факт, что большинство западноевропейских стран – союзников США по НАТО, вопреки грубому нажиму американской администрации, направили на Игры представительные спортивные делегации.

**Тест № 2.**

**Внутренняя и внешняя политика СССР в эпоху перестройки**

**Вариант 1.**

**1. В каком году был принят Закон о государственном предприятии?**

- 1) в 1985.      2) в 1987.      3) в 1989.      4) в 1990.

**2. Какое событие произошло ранее других?**

- 1) подписание Договора о ликвидации ракет средней и меньшей дальности  
2) роспуск СЭВ  
3) подписание договора об объединении Германии  
4) окончание вывода советских войск из Афганистана

**3. Кто являлся одним из авторов программы «500 дней»?**

- 1) С.С. Шаталин.      2) Л.И. Абалкин.      3) Т.И. Заславская.      4) А.Г.

Аганбегян.

**4. Что было предпринято ГКЧП?**

- 1) подписан новый союзный договор с республиками СССР  
2) введена свобода слова в стране  
3) объявлено о запрещении деятельности оппозиционных партий  
4) объявлено об отмене Конституции 1977 года

**5. Что явилось одним из итогов политики советского руководства по отношению к странам Восточной Европы в период перестройки?**

- 1) сохранение СЭВ и Организации Варшавского договора  
2) появление концепции «новое политическое мышление»  
3) крах просоветских режимов в Восточной Европе  
4) укрепление социалистического лагеря

**6. Укажите фамилию, трижды пропущенную в тексте?**

21 октября 1987 года на пленуме ЦК КПСС \_\_\_\_\_ подверг критике работу Политбюро и секретариата ЦК, выразил недовольство низкими темпами преобразований в обществе и низкопоклонством перед Генеральным секретарём, и попросил об отставке из состава Политбюро, добавив, что вопрос об отставке его с поста Первого секретаря МГК решит горком. В ответ Горбачёв обвинил \_\_\_\_\_ в «политической незрелости» и «абсолютной безответственности», рекомендовал пленуму признать его выступление «политически ошибочным» и поставить на пленуме МГК партии вопрос о его освобождении от

должности Первого секретаря. Никто из присутствующих \_\_\_\_\_ не поддержал...

- 1) Рыжков.                      2) Яковлев.                      3) Сахаров.                      4) Ельцин.

**7. Какое название получил компонент политики перестройки, заключавшийся в существенном ослаблении цензуры и снятии существовавших в советском обществе многочисленных информационных барьеров?**

- 1) ускорение.    2) оттепель.    3) гласность.    4) реабилитация.

**8. Какое решение было принято на III Съезде народных депутатов СССР?**

- 1) о запрете КПСС  
2) о проведении первых выборов на альтернативной основе  
3) о введении поста Президента СССР  
4) о созыве XIX \_\_\_\_\_ партконференции

**9. Расположите данные события в хронологическом порядке.**

- 1) принятие Закона о государственном предприятии  
2) авария на Чернобыльской АЭС  
3) провозглашение курса на ускорение социально-экономического развития страны  
4) разработка программы «500 дней»

**10. Что явилось последствием антиалкогольной компании в СССР?**

**Укажите два последствия из пяти предложенных?**

- 1) сокращение доходов государства от продажи спиртных напитков  
2) население страны прекратило употреблять алкогольные напитки  
3) полное прекращение выпуска алкогольной продукции в стране к 1991 году  
4) в стране впервые появились наркоманы  
5) увеличение средней продолжительности жизни людей

**11. Установите соответствие между именами политических деятелей и фактами их биографий.**

**ДЕЯТЕЛИ**

А) В.С. Павлов

Б) Л.М. Кравчук

В) Н.И. Рыжков

**ФАКТЫ**

1) Председатель Совета Министров СССР в 1985-1991 годах

2) вице-президент СССР в 1990-1991 годах

3) подписал Беловежские соглашения в 1991 году

4) Премьер-министр СССР в январе-августе 1991 года

**12. Прочитайте данный отрывок из Декларации и укажите год, когда она была принята.**

Первый Съезд народных депутатов РСФСР ... выражая волю народов РСФСР, торжественно провозглашает государственный суверенитет Российской Советской Федеративной Социалистической Республики на всей её территории и заявляет о

решимости создать демократическое правовое государство в составе обновлённого Союза ССР.

## **Внутренняя и внешняя политика СССР в эпоху перестройки**

### **Вариант 2.**

**1. В каком году состоялась XIX партийная конференция?**

- 1) в 1985.      2) в 1987.      3) в 1988.      4) в 1989.

**2. Какое событие произошло ранее других?**

1) провозглашение курса на ускорение социально-экономического развития страны

2) авария на Чернобыльской АЭС

3) принятие Закона «О кооперации в СССР» 4) разработка программы «500 дней»

**3. Кто являлся членом ГКЧП?**

- 1) Е.К. Лигачёв.      2) Э.А. Шеварнадзе.      3) Г.И. Янаев.      4)

А.Н. Яковлев

**4. Какое положение включал Закон «О государственном предприятии»?**

1) перевод предприятий на хозрасчёт

2) предприятия в своей деятельности не руководствуются государственным планом

3) государство полностью отвечает по обязательствам предприятий

4) вся прибыль предприятий переходит к государству

**5. Что явилось последствием отмены статьи 6 Конституции СССР 1977 года?**

1) начало публикации ранее запрещённых произведений

2) проведение первых демократических выборов

3) начало проведения съездов народных депутатов

4) формирование многопартийной системы в СССР

**6. Прочитайте отрывок из письма в журнал «Новый мир» и укажите название произведения, дважды пропущенное в тексте.**

... Большое вам спасибо, что вы печатаете \_\_\_\_\_ А. Солженицына. Это, пожалуй, самая чёрная и страшная правда о нашем недавнем прошлом. Скрыть эту правду или умолчать о ней невозможно. Рано или поздно она была бы сказана. И хорошо, что эту правду сказал такой писатель, как А.Солженицын. Но что может один человек, даже такой, как Солженицын? Как утверждал Козьма Прутков, «нельзя объять необъятное». Назвав свою книгу \_\_\_\_\_, Солженицын, в сущности, описывает только отдельные острова. У него очень много белых пятен...

1) «Красное колесо».      2) «Архипелаг Гулаг».      3) «Доктор Живаго».      4) «Колымские рассказы».

**7. Какое название получила внешнеполитическая концепция, провозглашённая М.С. Горбачёвым, подразумевающая единство человеческой**

**цивилизации, приоритет общечеловеческих ценностей над классовыми, идеи мирного сосуществования, ядерного разоружения?**

1) ускорение. 2) гласность. 3) новое политическое мышление. 4) перестройка

**8. Какое решение было принято руководителями России, Белоруссии и Украины в Беловежской пуще в декабре 1991 года?**

1) об аресте ГКЧП. 2) о создании СНГ. 3) о необходимости сохранения СССР. 4) о роспуске СЭВ

**9. Расположите данные события в хронологическом порядке.**

1) подписание Договора о ликвидации ракет средней и меньшей дальности  
2) объединение Германии  
3) подписание СССР и США Договора о сокращении стратегических наступательных вооружений

4) окончание вывода советских войск из Афганистана

**10. Какие решения были приняты на XIX партийной конференции? Укажите два решения из пяти предложенных.**

1) о сохранении монополии КПСС на власть  
2) об избрании М.С. Горбачёва Председателем Верховного Совета СССР и сохранении им поста Генерального секретаря ЦК КПСС

3) об освобождении КПСС от административно-хозяйственных функций и передаче этих функций Советам

4) две трети Съезда народных депутатов должны избираться населением, а одну треть должны представлять общественные организации

5) об отмене статьи 6 Конституции СССР

**11. Установите соответствие между именами деятелей политики и культуры и фактами их биографий.**

<b>ДЕЯТЕЛИ</b>	<b>ФАКТЫ</b>
А) Н.А. Андреева правозащитник	1) советский физик, диссидент и
Б) А.Д. Сахаров принципами»	2) автор статьи «Не могу поступаться
В) А.Н. Рыбаков	3) автор романа «Белые одежды»
	4) автор романа «Дети Арбата»

**12. Прочитайте данный отрывок из выступления Р.Рейгана и укажите, о каком городе идёт речь.**

Господин генеральный секретарь Горбачёв, если вы ищете мира, если ищете процветания для Советского Союза и Восточной Европы, если вы ищете либерализации, приезжайте сюда к этим воротам, господин Горбачёв, откройте эти ворота. Господин Горбачёв, снесите эту стену!

**Внутренняя и внешняя политика СССР в эпоху перестройки  
Вариант 3.**



**1. В каком году СССР полностью вывел войска из Афганистана?**

- 1) в 1985.      2) в 1988.      3) в 1989.      4) в 1991.

**2. Какое событие произошло позже других?**

1) принятие Декларации о государственном суверенитете Российской Федерации

2) отмена статьи 6 Конституции СССР

3) XIX партийная конференция

4) выступление ГКЧП

**3. Кто являлся основателем и одним из лидеров партии Демократический союз?**

1) В.И.Новодворская. 2) Г.А.Явлинский. 3) Н.А.Андреева. 4) А.Д.Сахаров

**4. Что предусматривала программа «500 дней»?**

1) резкое снижение жизненного уровня населения

2) либерализацию цен

3) сохранение государственных цен на большинство товаров

4) строгую централизацию управления экономикой

**5. Что стало одним из последствий внешней политики СССР периода перестройки?**

1) ухудшение отношений с Китаем. 3) утрата страной позиций на мировой арене.

2) роспуск НАТО. 4) сохранение контроля над странами Восточной Европы.

**6. Укажите понятие, пропущенное в тексте.**

В апреле 1985 г. был провозглашён курс на \_\_\_\_\_ за счёт более полного использования потенциала социалистической системы – укрепления трудовой дисциплины и интенсивной эксплуатации производственных мощностей.

В поисках выхода из кризиса новое советское руководство большие надежды возлагало на развитие инициативы и самостоятельности масс, активизацию «человеческого фактора». Однако действия в этом направлении не отличались последовательностью, были противоречивы.

1) гласность. 3) ускорение социально-экономического развития. 2) реформу политической системы. 4) «новое политическое мышление».

**7. Как называются выборы, при которых в предвыборной гонке участвует только один кандидат или одна партия, избиратели могут голосовать только за или против кандидата?**

1) безальтернативные. 2) альтернативные. 3) дополнительные. 4) косвенные.

**8. Что из перечисленного было сделано в первый период перестройки (март 1985 года – январь 1987 года)?**

- 1) принят Закон «О кооперации в СССР». 3) введена государственная приёмка.
- 2) приняты Основы законодательства об арендных отношениях. 4) разработана программа «500 дней»

**9. Расположите данные события в хронологическом порядке.**

- 1) авария на Чернобыльской АЭС. 3) принятие Закона «О государственном предприятии».
- 2) разработка программы «500 дней». 4) избрание М.С.Горбачёва Генеральным секретарём ЦК КПСС

**10. Какие решения были приняты III Съездом народных депутатов СССР? Укажите два решения из пяти предложенных.**

- 1) о внесении поправок в Конституцию СССР
- 2) об избрании М.С.Горбачёва Председателем Верховного Совета СССР
- 3) о прекращении существования СССР
- 4) отстранение М.С.Горбачёва от должности Генерального секретаря ЦК КПСС
- 5) о введение поста Президента СССР

**11. Установите соответствие между именами политических деятелей и фактами их биографий.**

**ДЕЯТЕЛИ**

**ФАКТЫ**

- |             |  |
|-------------|--|
| А) Р.Рейган | 1) подписал Договор о сокращении стратегических наступательных вооружений      |
| Б) Г.Коль   |  |
| В) В.Гавел  | 2) подписал Договор о ликвидации и уничтожении ракет средней и малой дальности |
|             | 3) был руководителем ФРГ во время объединения Германии                         |
|             | 4) Президент Чехословакии с декабря 1989 года                                  |

**12. Прочитайте данный отрывок из выступления и укажите его автора.**

В силу сложившейся ситуации с образованием Содружества Независимых Государств я прекращаю свою деятельность на посту Президента СССР. Принимаю это решение по принципиальным соображениям.

Я твёрдо выступал за самостоятельность, независимость народов, за суверенитет республик, но одновременно и за сохранение союзного государства, целостности страны.

События пошли по другому пути. Возобладала линия на расчленение страны и разъединение

государства, с чем я не могу согласиться.

**Внутренняя и внешняя политика СССР в эпоху перестройки**

**Вариант 4.**

**1. В каком году М.С. Горбачёв был избран Президентом СССР?**

- 1) в 1986. 2) в 1988. 3) в 1990. 4) в 1991.

**2. Какое событие произошло позже других?**

- 1) принятие Закона «О кооперации в СССР»
- 2) разработка программы «500 дней»

- 3) принятие Закона «О государственном предприятии»
- 4) начало антиалкогольной кампании в СССР

**3. Кто являлся советским физиком, правозащитником, участником I Съезда народных депутатов СССР?**

- 1) А.Г.Аганбегян.
- 2) Г.А.Явлинский.
- 3) Н.А.Андреева.
- 4) А.Д. Сахаров.

**4. Какое положение содержал договор СНВ-1?**

- 1) возможность размещения американских и советских ракет в Европе
- 2) объединение ФРГ и ГДР
- 3) сокращение ядерных арсеналов СССР и США
- 4) вывод войск СССР из Афганистана

**5. Что явилось одним из последствий выступления ГКЧП?**

- 1) срыв подписания нового союзного договора
- 2) проведение референдума по вопросу о сохранении СССР
- 3) «парад суверенитетов»
- 4) принятие Декларации о государственном суверенитете Российской Федерации

**6. Прочитайте отрывок и укажите фамилию, трижды пропущенную в тексте.**

17 декабря 1989 года \_\_\_\_\_ отдал приказ вооружённым силам стрелять в демонстрантов в городе Тимишоаре, что послужило поводом для начала народного восстания.

Спасаясь от многотысячной толпы митингующих у телецентра в Бухаресте, \_\_\_\_\_ с женой бежали, но бегство не удалось. Был организован Чрезвычайный военный трибунал, который приговорил чету \_\_\_\_\_ к расстрелу.

- 1) Валенса.
- 2) Чаушевску.
- 3) Илиеску.
- 4) Ярузельский.

**7. Какое название получила совокупность политических, экономических, духовных перемен, происходивших в СССР с 1986 по 1991 годы?**

- 1) ускорение.
- 2) оттепель.
- 3) парад суверенитетов.
- 4) перестройка.

**8. Какое положение содержалось в статье 6 Конституции СССР 1977 года?**

- 1) руководящей и направляющей силой советского общества является КПСС
- 2) основу экономической системы СССР составляет социалистическая собственность на средства производства
- 3) Союз Советских Социалистических Республик есть социалистическое общенародное государство
- 4) в СССР построено развитое социалистическое общество

**9. Расположите данные события в хронологическом порядке.**

- 1) I Съезд народных депутатов СССР
- 2) принятие Декларации о государственном суверенитете Российской Федерации

3) XIX партийная конференция

4) выступление ГКЧП

**10. Какие положения содержались в Декларации 11 государств, подписанной 21 декабря 1991 года? Укажите два положения из пяти предложенных.**

1) образуется Содружество Независимых Государств

2) СССР прекращает своё существование

3) СССР сохраняется, необходимо подготовить новый союзный договор

4) о разделе ядерных вооружений между всеми бывшими республиками СССР

5) о незаконности действий ГКЧП и необходимости ареста его участников

**11. Установите соответствие между именами политических деятелей и фактами их биографий.**

**ДЕЯТЕЛИ**

А) Е.К.Лигачёв

Б) Г.И.Янаев

В) Б.Н.Ельцин

**ФАКТЫ**

1) вице-президент СССР, председатель  
ГКЧП

2) секретарь ЦК КПСС в 1983-1990  
годах, один из

организаторов антиалкогольной  
кампании

3) подписал Беловежские соглашения в  
1991 году

4) Премьер-министр СССР в январе –  
августе 1991 года

**12. Прочитайте данный отрывок из статьи А.Д.Сахарова и укажите слово, дважды пропущенное в тексте.**

О чём же я думаю, что жду перестройки? Прежде всего – о \_\_\_\_\_.  
Именно \_\_\_\_\_ должна создать в стране новый нравственный климат!  
Люди должны знать правду и должны иметь возможность беспрепятственно выражать  
свои мысли... Только внутренне свободный человек может быть инициативным, как  
то необходимо обществу... Понятие открытости включает в себя контроль  
общественности за принятием ключевых решений... свободу убеждений, свободу  
получения и распространения информации, свободу выбора страны проживания и  
места проживания внутри страны.

## ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине «История» проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет проходит в форме тестирования в 4-х вариантах. В каждом варианте содержится 12 вопросов.

### Критерии оценивания.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 – 100	5	отлично
80 – 89	4	хорошо
70 – 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

### Вариант 1.

**1. В каком году была принята Конституция Российской Федерации?**

- 1) в 1991.    2) в 1993.    3) в 1995.    4) в 1998.

**2. Какое событие произошло позже других?**

- 1) выборы в I Государственную Думу РФ  
2) Указ Президента РФ Б.Н.Ельцина «О поэтапной конституционной реформе в Российской Федерации»  
3) назначение главой Правительства РФ С.В.Кириенко  
4) избрание В.В.Путина Президентом РФ

**3. Один из идеологов и руководителей экономических реформ начала 1990-х годов в России, исполняющий обязанности Председателя Правительства РФ в июне – декабре 1992 года, –** 1) А.В.Руцкой.    2) Г.А.Явлинский. 3) Е.Т.Гайдар. 4) Р.И.Хасбулатов.

**4. Какая партия одержала победу на парламентских выборах 2007 года?**

- 1) «Справедливая Россия». 2) КПРФ. 3) «Единая Россия». 4) «Выбор России».

**5. Что явилось одним из последствий либеральных экономических реформ, проведённых в 1992 году?**

- 1) постепенное наполнение рынка товарами  
2) резкий рост уровня жизни населения  
3) уменьшение расслоения общества на богатых и бедных  
4) значительное увеличение финансирования государством бюджетной сферы

**6. Прочитайте отрывок и укажите, в каком году было принято данное постановление.**

Обсудив сложившуюся ситуацию, Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации постановляет:

1. Считать вторжение незаконных вооружённых формирований с территории Чеченской Республики на территорию Республики Дагестан особо опасной формой терроризма с участием иностранных граждан, направленной на отторжение Республики Дагестан от Российской Федерации.

2. Признать ситуацию, складывающуюся в республике Дагестан, исключительно опасной для единства и территориальной целостности Российской Федерации.

1) в 1994. 2) в 1996. 3) в 1999. 4) в 2004.

**7. Как называется нарушение платёжных обязательств заёмщика перед кредитором, неспособность производить своевременные выплаты по долговым обязательствам или выполнять иные условия договора займа?**

1) девальвация. 2) дефолт. 3) приватизация. 4) инфляция.

**8. В чем состоит отличие Государственной Думы от Верховного Совета РФ, действовавшего до 1993 года?**

1) депутаты в Думе работают постоянно на профессиональной основе

2) постоянное место пребывания – город Москва

3) Государственная Дума принимает законы

4) имеется должность Председателя

**9. Расположите данные события в хронологическом порядке.**

1) создание Стабилизационного фонда РФ 3) создание Федеральных округов в России

2) избрание Д.А.Медведева Президентом РФ 4) начало ваучерной приватизации в России

**10. Какие события относятся к периоду 2000-2008 годов? Укажите два события из пяти предложенных.**

1) подписание договора о коллективной безопасности стран СНГ

2) присоединение России к программе НАТО «Партнёрство во имя мира»

3) начало реализации приоритетных национальных проектов в России

4) операция по принуждению Грузии к миру

5) начало государственной поддержки семей в форме материнского капитала

**11. Установите соответствие между именами деятелей культуры и фактами их биографий.**

**ДЕЯТЕЛИ**

А) З.К.Церетели

Б) И.С.Глазунов

В) Д.С.Лихачёв

**ФАКТЫ**

1) советский и российский художник, автор картины

«Вечная Россия»

2) режиссёр фильма «Утомлённые солнцем»

3) советский и российский художник и скульптор, автор

памятника Петру I на Москва-реке

4) советский и российский литературовед и историк культуры

**12. О ком идёт речь в данном отрывке?**

В 1996 и 2000 годах он был зарегистрирован кандидатом в Президенты РФ. На состоявшихся в июне 1996 года выборах он прошёл во второй тур голосования и проиграл Борису Ельцину, второй раз подряд ставшему президентом РФ. В 2000 году он опять занял второе место, но его соперник одержал победу уже в первом туре. В президентских выборах 2004 года не участвовал, а в октябре

2006 года объявил о своём намерении вновь выставить свою кандидатуру на должность главы государства.

**Вариант 2.**

**1. В каком году В.В. Путин был избран Президентом РФ?**

1) в 1999.      2) в 2000.      3) в 2001.      4) в 2002.

**2. Какое событие произошло позже других?**

- 1) создание Стабилизационного фонда РФ
- 2) избрание Д.А. Медведева Президентом РФ
- 3) создание федеральных округов в России
- 4) начало реализации приоритетных национальных проектов

**3. Кто являлся Председателем Правительства РФ во время кризиса 17 августа 1998 года?**

1) С.В. Кириенко. 2) В.С. Черномырдин. 3) Е.М. Примаков. 4) С.В. Степашин.

**4. Какое положение реализовано в Российской Федерации в рамках проведения судебной реформы?**

- 1) введён институт народных заседателей
- 2) Упразднено Особое совещание при МВД России
- 3) введён суд присяжных.
- 4) упразднён институт мировых судей.

**5. Что явилось последствием операции по принуждению Грузии к миру, проведённой Россией в 2008 году?**

- 1) проведение референдумов в Южной Осетии и Абхазии по вопросу независимости этих республик
- 2) ввод грузинских войск на территорию Южной Осетии
- 3) признание Россией Абхазии и Южной Осетии и установление с ними дипломатических отношений
- 4) сохранение контроля Грузии над частью Южной Осетии

**6. Прочитайте отрывок и укажите пропущенную фамилию.**

Весной 1994 года скорое возвращение писателя в Россию уже не было секретом и для российской общественности, хотя

почти никто не знал ни деталей, ни конкретных сроков этого важного для многих события. Некоторые из политических наблюдателей задавались вопросом: как сложатся отношения между самым знаменитым русским писателем, не раз говорившим, что «его пером водит Бог», и Президентом РФ Ельциным, который нередко называл себя «хозяином» России? Этот вопрос беспокоил и самого Ельцина. Известно, что он звонил весной 1994 года в Вермонт \_\_\_\_\_, однако содержание их разговора не стало предметом гласности.

- 1) Астафьев.
- 2) Твардовский.
- 3) Бродский.
- 4) Солженицын.

**7. Как называется передача или продажа государственной собственности частным лицам или группе лиц?**

- 1) девальвация.
- 2) монетаризм.
- 3) приватизация.
- 4) конверсия.

**8. Какое положение содержал Указ Б.Н. Ельцина «О поэтапной конституционной реформе в Российской Федерации»?**

- 1) прекращение деятельности Съезда народных депутатов и Верховного Совета
- 2) проведение референдума о доверии Президенту
- 3) выделение в РФ семи федеральных округов
- 4) скорейшее подписание Федеративного договора

**9. Расположите данные события в хронологическом порядке.**

- 1) выборы в I Государственную Думу РФ
- 2) избрание Б.Н.Ельцина Президентом РСФСР
- 3) назначение главой Правительства РФ М.М. Касьянова
- 4) назначение главой Правительства РФ М.Е. Фрадкова

**10. Какие положения содержатся в Конституции РФ 1993 года? Укажите два положения из пяти предложенных.**

- 1) в Российской Федерации признаются и защищаются равным образом частная, государственная, муниципальная и иные формы собственности
- 2) высшим органом государственной власти является Верховный Совет
- 3) высшая цель государства – построение бесклассового общества
- 4) разделение властей на законодательную, исполнительную и судебную
- 5) социальная основа общества – нерушимый союз рабочих, крестьян и интеллигенции

**11. Установите соответствие между именами министров иностранных дел России и годами, когда они занимали этот пост.**

ИМЕНА	ГОДЫ
А) И.С.Иванов	1) 1990-1996
Б) Е.М.Примаков	2) 1996-1998
В) А.В.Козырев	3) 1998-2004
	4) с 2004 года

**12. Прочитайте отрывок и укажите, кто является автором данного обращения.**

Считаю, что выбор наиболее оптимален, уверен, Дмитрий Медведев достойно справится с работой на высшем государственном посту. Говорю так не потому, что



работаю с ним более 17 лет, и не потому, что у нас сложились действительно хорошие, деловые и доверительные личные отношения. Дмитрий Анатольевич Медведев является человеком исключительно честным и порядочным... В руки такого человека не стыдно и не страшно передать основные рычаги управления страной, судьбу России... Я предлагаю съезду партии выдвинуть Дмитрия Анатольевича Медведева кандидатом в президенты страны!

### **Вариант 3.**

#### **1. В каком году Д.А. Медведев был избран Президентом РФ?**

- 1) в 2004.      2) в 2007.      3) в 2008.      4) в 2009.

#### **2. Какое событие произошло ранее других?**

- 1) принятие Конституции РФ
- 2) начало «ваучерной» приватизации в России
- 3) подписание Федеративного договора
- 4) либерализация цен в России

#### **3. Председатель Центрального комитета Коммунистической партии Российской Федерации с**

**1995 года –**

- 1) М.С.Горбачёв. 2) Г.А.Зюганов. 3) В.А.Купцов. 4) Е.М.Примаков.

#### **4. Какая партия участвовала в парламентских выборах 1993 года?**

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 1) «Единая Россия»       | 3) Союз правых сил                          |
| 2) «Справедливая Россия» | 4) Либерально-демократическая партия России |

#### **5. Что явилось причиной проведения Россией операции по принуждению Грузии к миру?**

- 1) конфликт между Грузией и Арменией
- 2) вступление Грузии в НАТО
- 3) начало Грузией боевых действий в Южной Осетии
- 4) начало Грузией полномасштабных боевых действий в Абхазии

#### **6. Прочитайте данный отрывок и укажите название субъекта Российской Федерации, пропущенное в тексте.**

Строительство новой Федерации осложнялось и ситуацией в отдельных регионах страны. Федеративный договор не подписала Республика \_\_\_\_\_. Более того, вопреки протестам федеральных властей в ноябре 1992 г. после референдума её Верховный Совет утвердил новую Конституцию, где Республика характеризовалась как «суверенное государство, субъект международного права, ассоциированное с Россией на основании Договора».

- 1) Якутия.      2) Ингушетия.      3) Татарстан.      4) Башкортостан.

#### **7. Как называется снижение курса национальной валюты по отношению к иностранной валюте, золоту?**

- 1) импичмент.      2) девальвация.      3) приватизация.      4) конверсия.

#### **8. Что было осуществлено в период президентства Д.А. Медведева?**

- 1) начата реализация приоритетных национальных проектов

- 2) приняты поправки к Конституции РФ об увеличении срока полномочий Президента РФ и Госдумы
- 3) утверждены герб РФ, гимн РФ и флаг РФ
- 4) начато осуществление судебной реформы в Российской Федерации

**9. Расположите данные события в хронологическом порядке.**

- 1) избрание Д. Дудаева Президентом Чеченской Республики Ичкерия
- 2) избрание А.
- 3) Кадырова Президентом Чеченской Республики
- 4) подписание Хасавюртовских соглашений
- 5) вторжение боевиков из Чечни в Дагестан

**10. Какие партии получили представительство в Государственной Думе по результатам парламентских выборов 2007 года? Укажите две партии из пяти предложенных.**

- 1) «Патриоты России»
- 2) «Коммунистическая партия Российской Федерации»
- 3) «Яблоко»
- 4) Союз правых сил
- 5) «Справедливая Россия»

**11. Установите соответствие между именами деятелей культуры и фактами их биографий.**

<b>ДЕЯТЕЛИ</b>	<b>ФАКТЫ</b>
А) В.А.Гергиев	1) выдающийся советский и российский художник деятель
Б) Н.С.Михалков	2) русский писатель, публицист, историк, поэт и общественный
В) А.И.Солженицын	3) российский дирижёр
	4) российский актёр и кинорежиссёр

**12. Прочитайте отрывок и укажите, кто является автором данного обращения.**

Дорогие друзья! Дорогие мои! Сегодня я в последний раз обращаюсь к вам с новогодним приветствием. Но это не всё. Сегодня я в последний раз обращаюсь к вам как Президент России.

Я принял решение. Долго и мучительно над ним размышлял. Сегодня, в последний день уходящего

века, я ухожу в отставку.

**Вариант 4.**

**1. В каком году Б.Н. Ельцин одержал победу на президентских выборах?**

- 1) в 1995.
- 2) в 1996.
- 3) в 1997.
- 4) в 1998.

**2. Какое событие произошло ранее других?**

- 1) Указ Б.Н. Ельцина «О мероприятиях по восстановлению конституционной законности и правопорядка на территории Чеченской Республики»
- 2) избрание А.Кадырова Президентом Чеченской Республики
- 3) подписание Хасавюртовских соглашений
- 4) вторжение боевиков из Чечни в Дагестан

**3. Основатель и председатель Либерально-демократической партии**

- России –**
- 1) В.В. Жириновский.
  - 2) Е.М. Примаков.
  - 3) Г.А. Явлинский.
  - 4) Г.А. Зюганов.

**4. Какой принцип реализуется в России в соответствии с Конституцией РФ?**

- 1) проведение народовластия в лице Советов
- 2) ликвидация эксплуатации и эксплуататорских классов
- 3) разделение властей
- 4) осуществление диктатуры рабочего класса

**5. Что стало одним из последствий политического кризиса 1993 года в России?**

- 1) прекращение деятельности Верховного совета РФ
- 2) созыв Съезда народных депутатов
- 3) превращение России в парламентскую республику
- 4) досрочное переизбрание Президента РФ

**6. Прочитайте отрывок из Указа Президента РФ и укажите год, когда данный Указ был издан.**

- 1) Учитывая волеизъявление югоосетинского народа, признать Республику Южная Осетия в качестве суверенного и независимого государства.
- 2) Министерству иностранных дел Российской Федерации провести с Югоосетинской Стороной переговоры об установлении дипломатических отношений и достигнутую договорённость оформить соответствующими документами.

- 1) 2000.
- 2) 2004.
- 3) 2008.
- 4) 2010.

**7. Как назывался приватизационный чек, документ, дающий право на участие в приватизации посредством его обмена на акции приватизируемого предприятия?**

- 1) вексель.
- 2) сертификат.
- 3) облигация.
- 4) ваучер.

**8. Какое изменение в деятельности и формировании Совета Федерации произошло в период президентства В.В.Путина?**

- 1) перенесение места пребывания Совета Федерации в Санкт-Петербург
- 2) главы региональной исполнительной власти и председатели законодательных собраний субъектов Российской Федерации вошли в состав Совета Федерации
- 3) изменение полномочий Совета Федерации
- 4) замену губернаторов и глав законодательной власти в Совете Федерации назначенными представителями

**9. Расположите глав Правительства РФ в той последовательности, в какой они занимали данный пост.**

1) Е.М. Примаков. 2) В.С. Черномырдин. 3) М.Е. Фрадков. 4) М.М. Касьянов.

**10. Какие республики отказались подписывать Федеративный договор в 1992 году? Укажите две республики из пяти предложенных.**

1) Дагестан. 2) Башкортостан. 3) Чечня. 4) Якутия. 5) Татарстан.

**11. Установите соответствие между именами деятелей культуры и фактами их биографий.**

#### **ДЕЯТЕЛИ ФАКТЫ**

- А) З.К. Церетели 1) режиссёр фильма «Сибирский цирюльник»  
Б) О.П. Табаков 2) художественный руководитель МХТ им А. Чехова  
В) Н. С. Михалков 3) российский дирижёр  
4) советский и российский художник и скульптор

**12. Прочитайте отрывок из Послания Президента РФ Федеральному Собранию и укажите фамилию Президента.**

Самый известный наш инновационный проект – это центр в Сколково. Я выступил с этой инициативой меньше года назад. Сейчас этот проект уже становится реальностью. Есть земля, есть управленческая команда, есть, наконец, специальный закон, который устанавливает уникальные преференции для тех, кто будет заниматься этим проектом. Наконец, есть конкретные предложения от частных и государственных компаний, которые готовы начать работу уже сегодня...

Поручаю Правительству не менее половины экономии запланированных расходов, а также часть дополнительных доходов федерального бюджета направлять на поддержку приоритетов модернизации.

#### **ЭТАЛОН ОТВЕТОВ**

Вариант 1.

1.2 2.4 3.3 4.3 5.1 6.3 7.2 8.1 9.4312 10.35 11.314 12. Г.А. Зюганов

Вариант 2.

1.2 2.2 3.1 4.3 5.3 6.4 7.3 8.1 9.2134 10.14 11.321 12. В.В. Путин

Вариант 3.

1.3 2.4 3.2 4.4 5.3 6.3 7.2 8.2 9.1342 10.25 11.342 12. Б.Н. Ельцин

Вариант 4.

1.2 2.1 3.1 4.3 5.1 6.3 7.4 8.4 9.2143 10.35 11.421 12. Д.А. Медведев

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по дисциплине**

**ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

г. Георгиевск 2024 г

Комплект фонда оценочных средств по дисциплине ОГСЭ. 03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1565 и рабочей программы по ОГСЭ. 04 «Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Организация - разработчик: ГБПОУ ГТМАУ  
Составитель: Цой Е.Д., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ГТМАУ

Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин  
Протокол № 10 от 16 мая 2024 г.  
Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Цой Е.Д.

Утверждена и рекомендована к применению методическим советом ГБПОУ ГТМАУ  
Протокол № 4 от 16 мая 2024 г.  
Председатель методического совета \_\_\_\_\_ Дядюк М.Н.

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств
- 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины
- 3 Комплект контрольно-оценочных средств.
- 4 Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при контроле.

## **1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств**

по ОГСЭ. 03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **1.1 Общие положения**

Комплект фонда оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида деятельности (ВД) «Иностранный язык в профессиональной деятельности» образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Формой аттестации по дисциплине является дифференцированный зачет.

Форма проведения дифференцированный зачета: *выполнение устных и письменных заданий.*

### **1.2 Область применения**

Комплект фонда оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для проверки результатов освоения дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **1.3 Объекты оценивания**

Комплект ФОС позволяет оценить степень освоения и формирование у обучающихся общих компетенций в соответствии с требованием ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и личностных результатов реализации программы воспитания.

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих общих компетенций и личностных результатов реализации программы воспитания:

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

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

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.

ЛР 14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации.

ЛР 15 Демонстрирующий 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.

ЛР 19 Активно применять полученные знания на практике.

ЛР 20 Анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

ЛР 21 Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания



Код ПК, ОК, личностных результатов реализации программы воспитания	Умения	Знания
<b>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21</b>	<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>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>

## 2. Система контроля и оценки освоения программы дисциплины

Формы промежуточной аттестации в основной профессиональной образовательной программе по программе подготовки специалистов среднего звена специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при освоении учебной дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование дисциплины	Семестр	Формы промежуточной аттестации
<b>ОГСЭ.03 Иностранный язык</b>	<b>3</b>	-
	<b>4</b>	-
	<b>5</b>	-
	<b>6</b>	-
	<b>7</b>	-
	<b>8</b>	<b>Дифференцированный зачёт</b>

## 2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по учебной дисциплине ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, направленные на формирование общих компетенций.

При изучении учебной дисциплины предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний обучающихся:

Тесты - контроль, проводимый после изучения материала, предполагает выбор и обоснование правильного ответа на вопрос;

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

Письменный контроль – выполнением практических заданий по отдельным темам, позволяет выявить уровень усвоения теоретического материала и умение применять полученные знания на практике;

Аудирование - прослушивание текстов и выполнение упражнений, позволяет выявить уровень понимания звучащей речи.

Выполнение сообщений, докладов и творческих проектов - проверить умения самостоятельно работать с источниками информации.

Итоговый контроль по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачёта.

Основными формами проведения текущего контроля знаний на занятиях являются: устный опрос, проверочные упражнения, контроль аудирования.

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения – Коды ПК, ОК	Наименование раздела, дисциплины, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование контрольно-оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	4	5	6	7
<b>Раздел 1. Вводно-коррективный курс</b>					
понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимает тексты на базовые профессиональные темы; знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. умеет кратко обосновывать и	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21	Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	2	Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.	Устный, письменный опрос.
	ОК 1, ОК 2, ОК 3,	Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении,	2	Выполнение лексико-грамматических упражнений	Устный, письменный опрос.

<p>объяснить свои действия (текущие и планируемые);  знает основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  умеет писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;  знает лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  Умеет писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы с использованием информационных технологий;  Умеет пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;  знает правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>ОК 4,  ОК 10,  ЛР 13,  ЛР 14,  ЛР 15,  ЛР 19,  ЛР 20,  ЛР 21</p>	<p>на работе</p>		<p>Практическое занятие.</p>	
<b>Раздел 2. Развивающий курс</b>					
<p>понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</p>	<p>ОК 1,  ОК 2,  ОК 3,  ОК 4,  ОК 10,  ЛР 13,</p>	<p>Тема 2.1  Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день</p>	<p>2</p>	<p>Выполнение лексико-грамматических упражнений  Практическое занятие.</p>	<p>Устный, письменный опрос.</p>

<p>понимает тексты на базовые профессиональные темы; знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p> <p>умеет кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); знает основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; умеет писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; знает лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения</p> <p>Умеет писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы с использованием информационных технологий; Умеет пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке; знает правила чтения</p>	<p>ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21</p>				
	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21</p>	<p>Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни</p>	2	<p>Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.</p>	<p>Устный, письменный опрос.</p>
	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21</p>	<p>Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура</p>	2	<p>Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.</p>	<p>Устный, письменный опрос.</p>
	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21</p>	<p>Тема 2.4. Досуг</p>	2	<p>Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.</p>	<p>Устный, письменный опрос.</p>
	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 21</p>	<p>Тема 2.5. Новости, средства массовой информации</p>	2	<p>Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.</p>	<p>Устный, письменный опрос.</p>

текстов профессиональной направленности	ЛР 20, ЛР 21				
	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21	Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	2	Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.	Устный, письменный опрос.
	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21	Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование.	2	Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.	Устный, письменный опрос.
	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21	Тема 2.8 Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники		Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.	Устный, письменный опрос.
	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21	Тема 2.9 Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)		Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.	Устный, письменный опрос.
	ОК 1,	Тема 2.10		Выполнение	Устный,

	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21	Научно-технический прогресс		лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.	письменный опрос.
	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21	Тема 2.11 Профессии, карьера		Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.	Устный, письменный опрос.
	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21	Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм		Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.	Устный, письменный опрос.
	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21	Тема 2.13 Искусство и развлечения		Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.	Устный, письменный опрос.
	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4,	Тема 2.14 Государственное устройство, правовые		Выполнение лексико-грамматических упражнений	Устный, письменный опрос.

	ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21	институты		Практическое занятие.	
<b>Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»</b>					
<p>понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимает тексты на базовые профессиональные темы; знает правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</p> <p>умеет кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); знает основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; умеет писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; знает лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21	Тема 3.1 Продукты питания и способы кулинарной обработки	2	Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.	Устный, письменный опрос.
	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21	Тема 3.2. Типы организаций питания и работа персонала	2	Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.	Устный, письменный опрос.
	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21	Тема 3.3 Составление меню, названия блюд	2	Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.	Устный, письменный опрос.
	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21	Тема 3.4 Кухня, производственные помещения, оборудование	2	Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.	Устный, письменный опрос.

<p>особенности произношения Умеет писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы с использованием информационных технологий; Умеет пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке; знает правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21</p>				
	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21</p>	<p>Тема 3.5. Кухонная столовая и барная посуда</p>	2	<p>Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.</p>	<p>Устный, письменный опрос.</p>
	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21</p>	<p>Тема 3.6 Обслуживание посетителей в ресторане</p>	2	<p>Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.</p>	<p>Устный, письменный опрос.</p>
	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21</p>	<p>Тема 3.7. Система закупок продуктов и их хранения</p>	2	<p>Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.</p>	<p>Устный, письменный опрос.</p>
	<p>ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21</p>	<p>Тема 3.8. Организация работы официанта и бармена</p>	2	<p>Выполнение лексико-грамматических упражнений Практическое занятие.</p>	<p>Устный, письменный опрос.</p>



	ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21				
	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 10, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15, ЛР 19, ЛР 20, ЛР 21	Тема 3.9 Кухня народов мира	2	Выполнение лексико- грамматических упражнений Практическое занятие.	Устный, письменный опрос.

## 2.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие контролю

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов	Форма контроля
У1 понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);	понимают общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);	Проверочные упражнения, доклады, творческие проекты, контроль лексики, устный опрос.
У2 понимать тексты на базовые профессиональные темы;	понимают тексты на базовые профессиональные темы;	Проверочные упражнения, доклады, творческие проекты, контроль лексики, устный опрос.
У3 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	участвуют в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Проверочные упражнения, доклады, творческие проекты, контроль лексики, устный опрос.
У4 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	формулируют простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Проверочные упражнения, доклады, творческие проекты, контроль лексики, устный опрос.
У5 кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	кратко обосновывают и объясняют свои действия (текущие и планируемые);	Проверочные упражнения, доклады, творческие проекты, контроль лексики, устный опрос.
У6 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	пишут простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	Проверочные упражнения, доклады, творческие проекты, контроль лексики, устный опрос.
З1 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	знают правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	Проверочные упражнения, доклады, творческие проекты, контроль лексики, устный опрос.

основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
32 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	знают лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	Проверочные упражнения, доклады, творческие проекты, контроль лексики, устный опрос.
33 особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	знают особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	Проверочные упражнения, доклады, творческие проекты, контроль лексики, устный опрос.

### 3. Комплект контрольно-оценочных средств.

#### 3.1. Теоретические задания (теоретический контроль – ТК)

##### Вопросы для устного опроса:

##### Грамматические темы:

1. Существительные (общие сведения)
2. Местоимения (общие сведения)
3. Прилагательные (общие сведения). Степени сравнения прилагательных и наречий. Использование союзов (as...as, not so ...as).
4. Числительные (общие сведения)
5. Артикль (общие сведения)
6. Глагол to be (общие сведения)
7. The Present Simple Tense.
8. The Past Simple Tense.
9. The Future Simple Tense.
10. The Present Continuous.
11. The Past Continuous.
12. The Future Continuous.
13. The Perfect Tenses.
14. The Past Perfect
15. The Future Perfect
16. Согласование времен в главном и придаточном предложениях.
17. Страдательный залог.
18. Модальные глаголы и их заменители.
19. Сложное дополнение.
20. Придаточные предложения условия и времени.
21. Причастия и герундий.
22. Условные предложения.
23. Сочинительные и подчинительные союзы.

##### Лексические темы:

- Мой лучший друг.
- Моя семья.
- Мой рабочий день.
- Средства массовой информации.
- Достопримечательности России.
- Культурные и национальные традиции, обычаи и праздники Великобритании.
- Культурные и национальные традиции, обычаи и праздники США.
- Образование в России и за рубежом.
- Интернет.
- Досуг.
- Экологические проблемы.
- Путешествия.
- Отдых.
- Искусство и развлечения.
- Продукты питания.
- Способы кулинарной обработки.
- Организация питания и работа персонала.
- Составление меню.
- Названия блюд.
- Производственные помещения и оборудование.
- Кухонная посуда.

Столовая посуда.  
Барная посуда.  
Обслуживание посетителей в ресторане.  
Система закупок.  
Система хранения продуктов.  
Организация работы официанта.  
Организация работы бармена.  
Кухни народов мира.  
Рецепты приготовления блюд.

#### Критерии оценок при устном ответе

"5" /отлично/ - ставится в том случае, когда обучающийся исчерпывающе знает весь материал данной темы, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В ответах пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок.

"4" /хорошо/ - ставится в том случае, когда обучающийся знает весь требуемый материал данной темы, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы отвечает без затруднений. В ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок.

"3" /удовлетворительно/ - ставится в том случае, когда обучающийся обнаруживает знание основного материала данной темы. В ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи.

"2" /неудовлетворительно/ - ставится в том случае, когда обучающийся обнаруживает незнание большей части материала данной темы, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы неуверенно.

### **3.2 Практические занятия.**

#### ***Раздел 1. Вводно-коррективный курс***

**Тема 1.1.** Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)

Цель: введение и закрепление лексических единиц по теме; изучение грамматического материала: простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; понятие глагола-связки; развитие фонетических навыков: основные звуки и интонаемы английского языка; основные способы написания слов на основе знания правил правописания; совершенствование орфографических навыков.

*Задание 1.* Выучите слова и выражения по теме.

round — круглое

oval — овальное

straight — прямой

turned up — вздернутый

mouth — рот

lips — губы

teeth — зубы

ears — уши

forehead — лоб

neck — шея

legs — ноги

feet — ступни

hands — руки (кисти рук)

nice — милый

pretty — хорошенькая  
beautiful — красивая (о женщине)  
handsome — красивый (о мужчине)  
good-looking — приятной внешности  
plain — простой, ничем не примечательной внешности  
ugly — неприятной внешности, безобразный

**like about** — нравиться в

What do you **like about** her?

**look like** – выглядеть

What does she **look like**?

**be like** — представлять из себя

What **is** her appearance **like**?

What is your **height**? — Какой у тебя рост?

What is your **build** like? — Какое у тебя телосложение?

What is your **hair colour**? — Какой у тебя цвет волос?

What is your **hair** like? — Какие у тебя волосы?

What are your **eyes** like? — Какие у тебя глаза?

What is your **face** like? — Какое у тебя лицо?

What is your **nose** like? — Какой у тебя нос?

*Задание 2.* Переведите слова с английского на русский:

tall, short, medium height, slim, thin, fat, overweight, dark hair and skin, blond and fair skin, beard, long hair, moustache, old, young, middle-aged, pretty, beautiful, handsome, ugly, ordinary-looking.

*Задание 3.* Переведите слова и словосочетания с английского на русский:

warm and friendly cold and unfriendly

kind unkind

nice, pleasant horrible, unpleasant

generous (= happy to give/share) mean (= never gives to others)

optimistic (= thinks positively) pessimistic (= thinks negatively)

relaxed and easy-going tense (= nervous; worries a lot; not calm)

strong weak

sensitive insensitive (= does not think about others' feelings)

honest (= always tells the truth) dishonest

hard-working lazy (= never does any work)

punctual (=always on time) not very punctual; always late

reliable unreliable (= you cannot trust / depend on someone like this)

clever, bright (*infml*) stupid, thick (*infml*)

flexible inflexible (= a very fixed way of thinking; unable to change)

ambitious unambitious (= no desire to be successful and get a better job)

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

Цель: введение и закрепление лексических единиц по теме; изучение грамматического материала: модальные глаголы, их эквиваленты; предложения с оборотом *thereis/are*; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *and, but*; образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite; развитие фонетических навыков; формирование умения говорения.

*Задание 1.* Read translate the text. Make up a plan of retelling.

How could you describe the word "family"?

First of all "family" means a close unit of parents and their children living together. But we shouldn't forget that it is a most complex system of relationships. Family relationships are rarely as easy as we would like, and very often we have to work hard at keeping them peaceful. When do people usually start a family? This question doesn't have a definite answer. In the 18th, 19th and at

the beginning of the 20th century people used to get married at the age of 18 or even 16. If a girl about 23 or more wasn't married, she was said to be an old maid or a spinster. That might have turned out a real tragedy for her family which usually brought up more than three children, because in some cases a successful marriage was the only chance to provide a good life for the daughter and to help her family. Despite the fact that the girl was so young, she was already able to keep the house, take care of her husband and raise children. To feel the time, its culture and customs I advise you to read a wonderful novel or see a breathtaking film "Pride and Prejudice". Though the story takes place at the turn of the 19th century, it retains fascination for modern readers, revealing some problems which may be urgent in the 21st century.

But life's changing as well as people's style of life. Nowadays we have got much more freedom in questions concerning family. It is natural to get married at the age of 20 up to 30; however, some people prefer to make a career first and only after that start a family when they are already in their forties. Moreover, there are many cases when people prefer to live together without being married. There are some reasons for this phenomenon. Firstly, it is difficult to juggle a family life with studies at school or university. But without good education it is practically impossible to find a suitable well-

paid steady job. It's a must to get a higher education, but by this moment you are already 22—24 years old. After that you seek for a well-paid job to live independently, which takes about 3—5 years. Now you see why people in the 21st century do not hurry to get married. There is also another difference between old and modern families. Nowadays it is very unusual to find three generations living under one roof as they used to do in the past. Relatives, as a rule, live separately and don't often meet one another. This fact sharply hurts an older generation. Our parents and grandparents usually suffer from lack

of attention and respect from their children and grandchildren, although they try not to show it. They really don't need much, just a telephone call or a visit once a week will make them happy. There are two basic types of families. A nuclear family — a typical family consisting of parents and children. A single-parent family consists of one parent and children.

Nowadays there are very few people who have never divorced. Today the highest divorce rate in the world has the Maldives Republic. The United States of America take the third place. Russia is at the ninth place. What are the reasons of great numbers of divorce? Let us name some of the most common and serious ones.

Occurrence of adultery once or throughout the marriage. The unfaithful attitude towards a spouse destroys the relationship and leads to a final separation.

Communication breakdown. After some time of living under one roof spouses find out that they are absolutely incompatible. Constant clashes, brawls and squabbles cause serious problems. The differences grow as a snowball and can't be already settled by kisses or hugs.

Physical, psychological or emotional abuses. When a person taunts, humiliates, hits the children or his spouse, it can't but end with a divorce. Financial problems. It sounds lamentably, but sometimes love alone can't guarantee well-being, whereas money can solve many of your problems. So when a couple

lacks it, their relations become more and more complicated, their priorities change and the relationships end. Boredom. A lot of couples get bored of each other after 7 or more years of marriage. Boredom may become the reason of constant quarrels and adultery which inevitably leads to a divorce. However, it goes without saying, in most cases married couples succeed in solving all the problems and keep living in peace and happiness.

*Задание 2. Ответьте на вопросы.*

1. How many children are there in an ordinary Russian family?
2. Are the relations between parents and children in Russia very close?
3. Why is it very important to have a united family?
4. What features of character are considered to be typical for a person from Russia?

***Раздел 2. Развивающий курс***

## **Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день**

Цель: введение и закрепление лексических единиц по теме; изучение грамматического материала: имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения; артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. Развитие фонетических навыков; формирование умения говорения.

*Задание 1.* Выучите слова и словосочетания.

To wake up- проснуться

To take a shower (bath)-принимать душ (ванну)

To wash (oneself)-умываться

To get up-вставать

To do morning exercises- делать утреннюю зарядку

To have a rest-отдыхать

To dress-одеваться

To clean teeth- чистить зубы

To comb (brush) one's hair-причёсывать волосы

to take a bus (tram, trolleybus)-ехать автобусом (трамваем, троллейбусом)

to leave for work-уходить на работу

to have dinner at the canteen-обедать в буфете

to have free time-свободное время

to do the homework-делать домашнее задание

to be in a hurry-торопиться

to go to bed- лечь спать

to air the room-проветривать квартиру

*Задание 2.* Прочитайте текст и выполните упражнения.

### **Daily routines**

#### **Sleep**

During the week I usually wake up at 6.30 a.m. I sometimes lie in bed for five minutes but then I have to get up (= get out of bed and get dressed). Most evenings, I go to bed at about 11.30 p.m. I'm usually very tired, so I go to sleep / fall asleep very quickly. Occasionally though, I can't get to sleep (= succeed in sleeping). When that happens, I sometimes manage to fall asleep about 3 a.m., then I oversleep (= sleep too long) in the morning. If I have a late night (= go to bed very late; ^ an early night), I try to have a nap (= a short sleep, e.g. 20-25 minutes) in the afternoon. The weekends are different. On Saturday and Sunday I have a lie-in. (= stay in bed until later, e.g. 8 a.m. or 8.30 a.m.)

#### **Food**

In the week I have breakfast at 7.30 a.m., lunch at 1.00 p.m., and dinner around 7 p.m. I also have one or two snacks (=small amounts of food), e.g. cakes, biscuits or fruit, during the day at work. As I live alone / on my own / by myself (= without other people), I also have to make my own breakfast and dinner (= prepare breakfast and dinner for myself), but during the week I don't bother (= make an effort) to cook very much.

I also have to feed (= give food to) my two cats twice a day as well.

*Note:* With breakfast, lunch or dinner in general, there is no definite article (the).

#### **Keeping clean**

In the summer I have a shower in the morning, but in the winter I often have a bath instead (= in place of a shower). Sometimes I have a shave at the same time, or I shave when I have a wash and clean/brush my teeth after breakfast. I wash my hair two or three times a week. *Note:* In some contexts, it is more common in English to use have + noun than a single verb, e.g. I'm going to have a wash. [NOT I'm going to wash.]

#### **Work**

In the morning I leave home about 8.15 a.m. and get to work (= arrive at work) by 9 a.m. I have a lunch break (= stop work for lunch) from 1-2 p.m., and a couple of short breaks during the day. I leave work around 5.30 p.m. and get home about 6.15 p.m.

### **Evenings**

During the week I usually stay in (= stay at home) and have a rest (= relax and do nothing). But at the weekend I often go out (= leave the house for social reasons, e.g. go to the cinema or disco with friends), but quite often I also have friends for dinner (= invite friends to my house and cook dinner for them), or friends just come round (= visit me at the house) for a chat (*infrm*) (= conversation) or we play cards, e.g. poker or bridge.

### **Housework**

I do the shopping (= buy the food) on Saturday.

Fortunately (= luckily) I have a cleaner (= a person who cleans) and she does most of the housework: she does my washing (= washes the clothes), the washing-up (= washes the dishes) and does most of the ironing.

*Задание 3. Ответьте на вопросы:*

- Do you get up early?
- Is it easy for you to get up early?
- Do you wake up yourself or does your alarm-clock wake you up?
- Do you do your morning exercises?
- What do you prefer: a hot or a cold shower in the morning?
- How long does it take you to get dressed?
- What do you usually have for breakfast?
- Some people look through newspapers or listen to the latest news on the radio while having breakfast. What about you?
- When do you usually leave your house?
- Do you work? If yes, where?
- How long does it take you to get to your Academy (Institute)?
- Do you go there by bus/trolley-bus or walk?
- Where do you usually have lunch (dinner)?
- What time do you come home?
- How long does it take you to do your homework?
- How do you usually spend your evenings?
- Do you have a lot of free time?
- Do you play any musical instrument?
- Are you fond of listening to music?
- What kind of music do you prefer?
- Do you collect anything (stamps, records, postcards, coins, matchboxes, etc.)?
- What time do you usually go to bed?

*Задание 4. Ответьте на вопросы:*

1. What days of the week do you like and why?
2. What time do you get up on Sunday?
3. What do you do in the morning?
4. How do you usually spend your days off?
5. Do you often go to the country on your days off?
6. How did you spend your last Sunday?
7. Do you go shopping?
8. Do you go in for sports on Sunday?
9. Do you often go to see your friends?
10. Do you like to spend your days off with your friends or with your parents?
11. What is your hobby?
12. What books do you like to read?



13. Do your guests often come to you on Sunday?

*Задание 4.* Give Russian equivalents of the following:

To make the bed

To take somebody ten minutes to get there

The lessons are over at 12.20.

To be in time for lessons

To make a telephone call

It takes her 3 hours to do the home- work

Supper time

*Задание 5.* Finish the following sentences using appropriate words and word combinations:

1. My working day begins at 7 o'clock when my... rights.

2. For breakfast I usually have tea or coffee and...

3. He lives home at 7 o'clock as he lives rather...

4. Usually I have dinner at... .

5. She comes home and has... .

6. Nick practically has no free time on... .

7. In the evening all the members of the family get together in... .

8. I get to the college by...

*Задание 6.* Read the dialogue and say why Tina didn't phone her friend?

- Hello, Tina, are you fine today?

- I'm afraid, I'm not. I was so tired last night! I had such a busy day!

- What did you do?

- I woke up at 6 and went to the station to meet my mother- in- law (1).

- Why didn't your husband do that?

- He went to Paris on business (2)

- I see.

- Then we had breakfast (3). I left her at home and went to my office. I was 15 minutes late because I was in a hurry and a policeman stopped me. So it took me an hour to get to my work.

- I hope you didn't have much work at the office.

- I did! We had a long meeting in the morning, then I had a lot of visitors, and at the end of the working day I wrote some business letters (4).

- Did your daughter cook dinner for you?

- No, she didn't. She was busy at the University (5) and came home very late.

- Poor thing! Now I see why you didn't phone me yesterday. I hope you are not so busy tomorrow.

*Задание 7.* Let's talk about your working day

When do you usually wake up on week- day?

What do you do when you get up?

Who makes breakfast for you?

What do you usually have for breakfast?

What do you do after breakfast?

Do you live far from your college? How do you get college?

How much does it take you to get there?

When does your college begin?

How many lessons do you have every day?

How long does your college last? When do you get home?

Do you always have dinner at home?

When do you prepare your homework?

What do you usually do in the evenings?

When do you go to bed?

Do you like to read in bed?

*Задание 8.* Fill in the gaps using the prepositions on, at, from...till, in after, past,

I start work... 8 o'clock.  
I like getting up early... the morning.  
What do you usually do ... the weekend?  
Lena puts the coat on and... 5 minutes she is ready is live for college.  
Let's meet...half... four.  
Tom can come...Sunday.  
My sister prepares for exams...morning...late at night.  
The students go to computer class...lessons.  
Nock wants to finish the home work...5 o'clock.  
The second lesson begins at a quarter...nine.

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

Цель: введение и закрепление лексических единиц по теме; изучение грамматического материала: числительные; система модальности; образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite. Развитие фонетических навыков; формирование умения говорения.

*Задание 1.* Раскройте скобки, переведите предложения.

1. We (to come) home by the evening tomorrow.
2. We (to finish) his project by the end of the next week?
3. She (to do) my homework by five o'clock tomorrow.
4. When I come home tomorrow, my family (to have) lunch.
5. When they (to come) to the party tomorrow, I (to cook) dinner. I (to finish) it by 5 pm.
6. If the weather is fine, we (to go) to the picnic.
7. You (to complete) the project by the end of the week?
8. What you (to do) by the end of the year?
9. What you (to make) by five o'clock tomorrow?
10. You (to finish playing) tennis by 7 pm?
11. You (to do) this project by next Friday?

*Задание 2.* Прочитайте и переведите текст.

### Healthy lifestyle

People nowadays are more health-conscious than they used to be. They understand that good health is above wealth.

To be healthy we should avoid different bad habits that can affect our health. In my opinion, smoking and drinking too much alcohol, are the worst ones. It's common knowledge that smoking and drinking can shorten our lives dramatically. Smoking, for example, causes a number of heart and lung diseases, such as pneumonia, emphysema and cancer. Besides, it makes your teeth yellow and skin unhealthy. Fortunately, smoking has been banned in most public places because everyone agrees it does harm to our health.

There are less dangerous habits such as skipping meals, eating unhealthy food, or even overeating. Of course, they are not quite as deadly as smoking or drinking alcohol, but they also affect our health.

If we eat too much, we'll become obese, and obesity leads to serious health problems. Fortunately, there are a lot of ways to lose weight and avoid gaining it. Perhaps the most popular of them is following a diet. Some people count the number of calories they eat every day; so that they can try to take in fewer calories and lose weight. This is called a calorie-controlled diet. But excessive dieting may be dangerous, too.

To my mind, the only way to stay healthy and to keep fit is by going in for sports. Among the benefits of regular exercise are a healthier heart, stronger bones, quicker reaction times and more resistance to various illnesses.

To be healthy, it is also very important to spend a lot of time in the open air. It is useful to go for a walk before going to bed, or to air the room.

I think it is very important to be fit and healthy, and it is necessary to take care of your health. I go in for sports on a regular basis. I am not enthusiastic about strict dieting, but I try to eat only low-fat food, and fruit and vegetables which are rich in vitamins.

Personally I believe that regularity in life promotes our health. Sleeping eight or nine hours, getting up early, regular meals, a healthy diet and going in for sports is really a good way to live.

*Задание 3.* Раскройте скобки и поставьте глаголы в правильную форму.

1. By the time you receive this letter I (*finish*) my final exams.
2. He (*write*) 3 reports on an accident when his mother called.
3. I don't think I (*do*) these exercises by 3 o'clock.
4. He was looking forward to a good meal at home, but Jill (*go*) out.
5. Your house looks nice. You (*paint*) it?
6. After we (*discuss*) all details on the phone I wrote a letter about it.
7. Before my 18th birthday I (*not/be*) out of England.
8. It is the easiest job I (*ever/have*).
9. I felt better after I (*take*) the medicine.
10. I (*not/be*) there for ages.
11. She (*tidy up*) the flat before he comes.
12. I was late. The teacher already (*give*) a quiz when I came into the classroom.
13. The workers (*ship*) the goods before the telegram arrives.
14. I am here for an hour. Where you (*be*)?
15. When I got to the station, the 9 o'clock train (*already/leave*).

### **Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура**

Цель: введение и закрепление лексических единиц по теме; изучение грамматического материала: образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. Развитие фонетических навыков; формирование умения говорения.

*Задание 1.* Составьте диалог ( 10-15 предложений), используя следующие фразы  
Vocabulary to the following dialogues:

1. accompany smb – сопровождать кого-либо
2. I know my way about. – Я не заблужусь; я здесь хорошо ориентируюсь.
3. It is a ten minutes' walk from here. – Это в десяти минутах ходьбы отсюда; здесь недалеко пешком.
4. Is the Tower far from here? – Тауэр далеко отсюда?
5. Am I right for... ? – Я правильно иду к... ?
6. in the opposite direction – в противоположном направлении
7. How do I get to... ? – Как мне добраться до... ?
8. Which is the shortest way to...? – Как быстрее пройти/проехать к...?
9. near here – здесь поблизости
10. block – квартал (городской)
11. turn (round) the corner – повернуть за угол
12. Does this bus go to ... ? – Этот автобус идет до/к... ?
13. take the underground/a bus/a taxi (from ... to ...) – поехать на метро/автобусе/такси (от... до...)
14. change at... – делать пересадку в ...
15. Is there a bus from here to ... ? – Отсюда можно доехать (на автобусе) до .? ?
16. Will this bus take me to ... – Я доеду до... на этом автобусе?
17. We shall (not) make it. – Мы (не) успеем.
18. I don't know which way to turn. – Не знаю, куда идти (букв., перен.).
19. He would know. – Он-то (уж) знает/скажет.
20. miss one's stop – пропустить/проехать свою остановку
21. to go by bus( trolleybus) - ехать на автобусе
22. take a bus – поехать на автобусе

23. change a bus – пересестъ
24. go on foot – идти пешком
25. rush hours – час пик
26. Go straight as far as the first turning to the right. – идите до первого поворота направо.
27. Ask the conductor to put you down in ... street. – попросите кондуктор высадить вас на улице...
28. It's just two steps from here. – это в двух шагах отсюда.
29. I'm afraid it's a long way from here. – боюсь, что это далеко отсюда.
30. It's just round the corner. – это прямо за углом.
31. Go straight ahead till you come to... - идите прямо, пока не дойдете до...
32. All fares, please. – оплатите проезд.
33. Are you getting off at the next stop? – вы выходите на следующей остановке?

*Задание 2. Read the text and answer the questions below.*

In the text above, we asked about the differences between the park and the square. So what are they? Both of them are the favorite places of rest for the citizens who are tired of the endless streams of cars, street noise and fuss. But if you look at the dictionary, you can read the following: a park is “a green open area for recreation”, and a public garden is a “green landscaped territory inside an industrial or residential building”.

Square, like a park, is an object of city landscaping. It is a plot whose size in most cases does not exceed two hectares. Squares are often located at the crossroads of streets, on the square or in residential areas. Their planning usually includes grounds, flowerbeds, paths, lawns, separate groups of shrubs and trees. These are peculiar oases within the city boundaries, intended for short-term rest. The so-called aesthetic center of the public garden is decorated with sculptures or a fountain. This is a great place for walks with children and a fleeting rest in the process of moving around the city.

Parks occupy an impressive area – often their size reaches 10 hectares – and represent the entire architectural and landscape objects. In addition to green spaces, alleys, landscaped paths, benches and arbors, the park implies the presence of various elements of decoration. These include monuments, fountains, sculptures, etc.

1. What are differences between park and public garden?
2. What are the main small architectural structures we can see both in park and in public garden?
3. Can you name some parks or public gardens in your home town?

#### **Тема 2.4. Досуг**

Цель: введение и закрепление лексических единиц по теме; изучение грамматического материала: образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite; использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем; придаточные предложения времени и условия (if, when). Развитие фонетических навыков; формирование умения говорения.

*Задание 1: Answer the questions about your free time activities:*

1. What activities do you like doing in your free time?

I love ... I really like ... I like ... I don't like ... I hate ...

2. What films do you prefer?

Comedy, Drama, Horror, Thriller, Action, Science Fiction (Sci-Fi), Fantasy, Documentary, Musical.

3. Do you watch TV?

Yes, every day; sometimes; seldom; no, never

4. What programs do you prefer?

The News, Soap Operas, Criminal Investigation Dramas, Medical Dramas, Reality TV, Situation Comedies (Sit-Coms), Talk Shows, Documentaries, Cartoons, Game Shows, Sports programs, Movies, Political programs, Religious programs.

5. How many hours a day do you spend using the internet?

6. Do you play video games?

Yes, every day; sometimes; seldom; no, never

7. Can you play any musical instruments? (What musical instrument?)

8. Do you like going to the museums\ theatres?
9. What foreign languages can you speak?
10. Can you cook?
11. Do you like going shopping?
12. Do you like sport? What sport do you like? What sport can you play?
13. Do you keep fit? Do you go to the gym?
14. Can you ski, skate?
15. Do you like travelling? What place would you like to visit?

### **Тема 2.5. Новости, средства массовой информации**

Цель: введение и закрепление лексических единиц по теме; изучение грамматического материала: образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные. Развитие фонетических навыков; формирование умения говорения.

#### *Задание 1:*

1. Прочитать текст;
2. Перевести текст в устной форме;
3. Выпишите незнакомые слова по теме, переведите письменно;
4. Составить краткий обзор текста, записав в тетрадь.

### **Newspapers**

#### **A Background**

In Britain, most newspapers are daily (= they come out / are published every day); a few only come out on Sundays. Magazines are usually weekly (= they come out every week), or monthly (= published every month).

Some newspapers are tabloids (= small in size) e.g. *The Mirror*; others are called broadsheets (= larger in size) e.g. *The Times*. In general, the tabloids represent the popular press (short articles and lots of pictures) and the broadsheets represent the quality press (longer articles and more 'serious'). The largest circulation (= number of readers) is *The Sun*.

#### **B Contents**

Most British papers contain the following: home news (= news about Britain)  
 foreign/international news (= news about other countries) business news sports news  
 features (= longer articles about special subjects, e.g. a famous person or a political issue)  
 radio and TV programmes  
 weather forecast (= tells you what the weather will be like)  
 reviews (= when film, theatre and music critics write about new films, plays and records, and give their opinion of them)

#### **C People**

Editor: the person in control of the daily production.  
 Reporters/journalists: people who report news and write articles; many journalists are freelance (= they work for themselves and are not employed by the newspaper).

#### **D Headlines**

Certain words (usually very short) are often used in newspaper headlines. Here are some:  
 row (pronounced like 'cow') (= an argument) back (= to support)  
 quit (= to leave a job) hit (= to affect badly)  
 bid (n, v) (= an effort / a try / an attempt) talks (= discussions)  
 cut (v, n) (= to reduce / make less) key (= very important)

#### **E "It said in the paper that ..."**

When we refer to something in a newspaper we can use the verb say (not write), or the expression according to: It says in *The Times* that they've found the missing girl. According to *The Guardian*, the missing girl was found last night.

Ответьте на вопросы:

1. How many daily national newspapers are there?

2. How many are tabloids?
3. Are any of the 'quality' papers in tabloid form?
4. How many broadsheets are there?
5. How many newspapers *only* come out on Sunday in your country?
6. Which newspaper has the largest circulation?
7. Can you name at least one editor of a daily paper; and two or three famous journalists who write for daily or weekly papers?
8. How often do you read the newspaper? How often do you buy a newspaper?

Задание 2. Переведите заголовки газет:

- |   |  |   |                                       |
|---|--|---|---------------------------------------|
| 1 | <b>Minister to quit</b>                          | 5 | <b>Germany backs US plan</b>          |
| 2 | <b>Government cuts spending on new hospitals</b> | 6 | <b>Ministers in tax row</b>           |
| 3 | <b>New bid to cut teenage smoking</b>            | 7 | <b>POLICE DISCOVER KEY WITNESS</b>    |
| 4 | <b>Bad weather hits farmers</b>                  | 8 | <b>Japan and US enter fresh talks</b> |

Задание 3. Read and translate the text.

#### MASS MEDIA

Mass media are one of the most characteristic features of modern civilization. People are united into one global community with the help of mass media. People can learn about what is happening in the world very fast using mass media. The mass media include newspapers, magazines, radio and television.

The earliest kind of mass media was newspaper. The first newspaper was Roman handwritten newsheet called "Acta Diurna" started in 59 B.C. Magazines appeared in 1700's. They developed from newspapers and booksellers' catalogs. Radio and TV appeared only in this century. The most exciting and entertaining kind of mass media is television. It brings moving pictures and sounds directly to people's homes. So one can see events in faraway places just sitting in his or her chair.

Radio is widespread for its portability. It means that radios can easily be carried around. People like listening to the radio on the beach or picnic, while driving a car or just walking down the street. The main kind of radio entertainment is music.

Newspapers can present and comment on the news in much detail in comparison to radio and TV newscasts. News-papers can cover much more events and news. Magazines do not focus on daily, rapidly changing events. They provide more profound analysis of events of preceding week. Magazines are designed to be kept for a longer time so they have cover and binding and are printed on better paper.

#### QUESTIONS:

1. What kind of mass media do you know?
2. What was the earliest kind of mass media?
3. Why is the television so exciting?
4. What is the reason for widespread use of radios?
5. What advantage do newspapers have over the other kinds of mass media?
6. What is the difference between a newspaper and a magazine?

Задание 4. Study the texts. Give the title of each paragraph.

#### TELEVISION

Television, also called TV, is one of our most important means of communication. It brings moving pictures and sounds from around the world into millions of homes. The name «Television» comes from Greek word meaning «far», and a Latin word meaning «to see», so the word «television» means «to see far». About three-fourths of the 1500 TV stations in the US are commercial stations.

They sell advertising time to pay for their operating costs and to make profit. The rest are public stations, which are nonprofit organizations.

Commercial TV stations broadcast mostly entertainment programs because they must attract larger number of viewers in order to sell advertising time at high prices. These programs include light dramas called situation comedies; action-packed dramas about life of detectives, police officers, lawyers and doctors; shows featuring comedians, dancers and singers; movies; quiz shows; soap operas; cartoons. Commercial TV broadcasts also documentaries and talk shows. Documentary is dramatic, but nonfictional presentation of information. It can be programs about people, animals in faraway places or programs on such issues as alcoholism, drug abuse, racial prejudice. On talk shows a host interviews politicians, TV and movie stars, athletes, authors. There are also sport programs and brief summaries of local, national and international news. Advertising is an important part of commercial TV. Commercials appear between and during most programs. They urge viewers to buy different kinds of products - from dog food to hair spray, and from cars to insurance policies.

Public television focuses mainly on education and culture. There are programs on wide range of subjects - from physics and literature to cooking and yoga. Public TV also broadcasts plays, ballets, symphonies as well as programs about art and history. Public TV attracts less viewers than commercial TV.

#### QUESTIONS:

What does the word television mean?

What kind of stations are there in the US?

Why do commercial stations broadcast mostly entertainment programs?

What programs are broadcasted on commercial TV?

What programs does public TV broadcast?

Which kind of TV – commercial or public – attracts more viewers?

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

Цель: введение и закрепление лексических единиц по теме; изучение грамматического материала: сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; понятие согласования времен и косвенная речь. Неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. Наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every.

*Задание 1.* Fill in the blanks with one of the words from the list:

*flood, foggy, rainbow, drought, hot, cold, windy, icicles, tornado, summer, snow, spring, sunny, cloudy, thunder, rainy, winter, autumn*

1. When it is \_\_\_\_\_ you see water drops fall from the sky.
2. In \_\_\_\_\_ people often go skiing.
3. The noise you hear after a flash of lightning is called \_\_\_\_\_ .
4. The white pieces of frozen water that fall from the sky in cold weather are called \_\_\_\_\_.
5. Flowers bloom in \_\_\_\_\_ .
6. \_\_\_\_\_ are long thin pointed pieces of ice hanging from a roof or other surface.
7. In \_\_\_\_\_ the leaves fall from the trees.
8. You see the \_\_\_\_\_ when there is both sun and rain.
9. People like sunbathing when it is \_\_\_\_\_ .
10. It is \_\_\_\_\_ when there are a lot of clouds.
11. If it is \_\_\_\_\_ there is a lot of wind.
12. A \_\_\_\_\_ is a very violent storm that makes the air spin very quickly and causes a lot of damage.
13. People sweat when it is very \_\_\_\_\_ .
14. When it is \_\_\_\_\_ it is very difficult to see.
15. There is serious \_\_\_\_\_ in this area since it hasn't rained for months.
16. You wear warm clothes when it is \_\_\_\_\_ .

17. Days are longer in \_\_\_\_\_ than in winter.

18. The area suffered \_\_\_\_\_ damage as a result of the heavy rain.

**Задание 2.** Replace the words and expressions in bold with a suitable word or expression from the box.

under a cloud • bucketing down • weather • boiling • steals my thunder every cloud has a silver lining  
• on cloud nine • storm in a teacup under the weather • cats and dogs • downpour • heavy weather of it

1. It's raining a lot.

2. It's pouring with rain.

3. It's very hot in our office at the moment.

4. We could ask him to sort out the invoices, but he'll make it unnecessarily difficult and complicated.

5. Jan's feeling unwell.

6. There was a sudden heavy fall of rain and all the spectators ran inside.

7. I don't know if we can survive this crisis without any extra cash (cash, def 1).

8. However gloomy things may seem, there is always some aspect which is good.

9. They were very happy when they won the lottery.

10. Ben was under suspicion for a long time after the thefts were discovered.

11. Whenever I have a great idea, Penny spoils it by doing it first and getting all the credit.

12. Sarah thought it was important, but in fact it was a lot of fuss about something which was very trivial.

**Задание 3.** Underline the correct word in each sentences.

a) The sky was full of dark *clouds/rain*.

b) Before the storm started, we heard *booming/thunder*.

c) It was very cold and the river was *frozen/iced*.

d) It won't rain for a long time. It's only a *shower/bath*.

e) When the wind *whistlers/blows*, all the trees move.

f) We sat on the beach and enjoyed *got sunshine/sunburn*.

g) It started raining, and everyone got *watery/wet*.

h) During the storm the sky lit up with *rain/lightning*.

### **Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование**

Цель: введение и закрепление лексических единиц по теме; изучение грамматического материала: глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; инфинитив и инфинитивные обороты, и способы передачи их значений на родном языке; признаки и значения слов и словосочетаний с формами на -ing без обязательного различения их функций.

**Задание 1.** Words and phrases for the topic:

Education- образование

Higher education- высшее образование

Professional education-профессиональное образование

A department-отделение, факультет

A part-time department-заочное отделение

A full- time department-очное отделение

A term-семестр

To pass exams-сдавать экзамены

To get a grant-получать стипендию

To attend lectures-посещать лекции

To miss classes-пропускать занятия

A course of studies-курс обучения

A headmaster's office-кабинет директора

A staff- room-учительская



A hostel-общежитие  
Laboratory equipment - лабораторное оборудование  
Tuition-обучение  
Workshops-мастерские  
An assembly-актовый зал  
A gym-зал  
A canteen-буфет (столовая)  
Changing rooms-раздевалки  
To do well-учиться хорошо  
To be good at-хорошо учиться по  
To be at the top of the list-быть одним из лучших  
Technical drawing-черчение  
A society-кружок в учебном заведении  
Sporting facilities-спортивные сооружения  
The bell has gone-прозвенел звонок  
To make notes-делать записи  
A student's record book-зачетная книжка  
A staff-преподавательский состав (коллектив преподавателей)

A mark-оценка  
*Задание 2. Give Russian equivalents of the following:*

A first- year student  
An extra- mural department  
An academic year  
Terminal exams  
The course of studies runs for...  
To be well equipped  
Extracurricular activities

*Задание 3. Suggest the English for:*

Очное отделение  
Студент заочного отделения  
Получать стипендию  
Быть здоровым  
Обязательный предмет  
Приборы (устройства) для обучения и экспериментов  
Поступить в высшее учебное заведение

*Задание 4. Match two parts of the sentences in 2 columns:*

1. Besides day department there is
2. At the end of each term
3. To enter the college
4. All the students study foreign languages
5. The lessons begin at half past 8 and
6. After graduating from the college
7. After classes the students can
  - a. Participate in extracurricular activities
  - b. Last till 2 or 3 in the afternoon
  - c. Students can enter the University
  - d. Students have session time
  - e. The applicants must pass entrance exams
  - f. It is a compulsory subject
  - g. An extra- mural department for part- time students

*Задание 5. Let's talk about your college*  
Where do you study?

When can the school graduates enter your college?  
Do the applicants pass entrance examinations?  
Who is the Headmaster of your college?  
When does the academic year at the college start?  
What departments are there at your college?  
At what department do you study?  
When do the students have session time?  
What does the curriculum of your college include?  
What special subjects do you study?  
What kinds of lessons according to the time- table do you have?  
What laboratories are there at your college?  
Is your college provided with all necessary equipment?  
Are there any societies and clubs at the college?  
Is there a good library?  
What is your favorite subject?  
Are you good at it?  
Do you work hard to have a good command of special subject?  
Do you know much about your future profession?

*Задание 6. Fill in gaps using article.*

... September is... first month of the academic year.

There is ... sport ground on front of... our college.

I study... Physics as... special subject.

Tom wants to be... lawyer.

We usually do our home task in... evening.

The college is situated in... Pushkin street.

Mr. Thompson is... teacher of technology.

There is... library on... second floor... library is very large.

Lucy is... best student in our group.

He has no... pen to write with.

*Задание 7. Translate into English.*

Он работал не систематически и провалил экзамен.

В расписании английский язык стоит третьим уроком.

После окончания колледжа я могу поступить в университет.

Вечерами Лена готовится к экзаменам.

Моя подруга учиться в колледже заочно.

Староста группы собрала наши зачётные книжки.

Он болел и отстал от группы по специальным предметам.

Я всегда посещаю лекции и никогда не пропускаю практические занятия.

Она учиться на втором курсе медицинского колледжа.

Какую оценку ты получила за последний тест?

*Задание 8. Read the text and the say what the difference between colleges in Russia and in Great Britain is?*

There are more than forty degree-giving universities in Britain. The oldest of them Oxford and Cambridge. Their history goes back to the 12 - 13 centuries. Most universities consist of a number of separate college. Each college has its own Head (who is called President, Master, Principal). The Government gives no direct financial aid to universities and colleges. The students do not go to educational institutions free of charge. Everyone must pay a tuition fee. And though each college offers a number of scholarships many of the students have to work to pay their expenses. The candidates seeking admission into one of the colleges have to pass an entrance examination. After that the freshman can matriculate, i.e. become a member of the college. Most undergraduates are «commoners» (at Oxford) or «pensioners» (at Cambridge), which means paying boarders. The undergraduates are under the

control of their College Dean and Tutors ; the latter advise (or instruct) the students and maintain discipline.

The academic year has three terms; it starts in October, each term lasting eight weeks at Oxford and Cambridge, or ten weeks at other universities. Students have vacations at Christmas, at Easter and the so-called «Long Vac» in summer. At the end of three years' study the undergraduates take their first degree-

bachelor of Arts (B. A.). In addition to university colleges there are a great many technical colleges

dispersed over the country. They provide advanced specialist training for technicians and professional people.

Teachers in the primary and secondary schools in England may get their professional training at the university which provides a one- year course for students who have spent the previous three years in obtaining a university degree or in the training colleges which provide a two-or three- year course for students of 18 years and over- who have usually got a secondary school education and have passed an appropriate qualifying examination. The training college course covers both academic and professional subjects, including practice in teaching.

I. Read the sentences and say if the statements are right or wrong.

1. Most colleges in Great Britain consist of a number of separate universities.
2. The students go to educational institution free of charge.
3. The candidates seeking admission can be admitted to colleges without entrance

examinations.

The undergraduates take their first degree- Bachelor of Arts ( B. A.)- at the end of four years' study.

In addition to university colleges in Great Britain there are a great many technical colleges.

Technical colleges provide advanced specialist training for technicians and professional people.

Teachers in the primary and secondary schools in England may get their professional training in the training colleges which provide a two-or three-year course for students of 18 years and over.

The training college course covers only academic, and doesn't include practice in teaching.

## **Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники**

Цель: введение и закрепление лексических единиц по теме; изучение грамматического материала: предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; предложения с союзами neither...nor, either...or; дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.

*Задание 1.* Ответьте на вопросы.

1. Which holidays are similar in our country?
2. What holidays we don't have in Russia?
3. Which British holiday do you like more? Why?
4. What is your favourite Russian holiday? Why?
5. Which British superstitions are similar to those in our country?

*Задание 2.* Compare some Russian and some British superstitions.

1. What differences and similarities can you see in them?
2. What superstitions do you hear of for the first time?
3. Do you believe that they can influence our lives?

*Задание 3.* Arrange the following holidays in chronological order.

1. All Fools' Day. April 1.
2. Boxing Day. December 26.
3. Christmas Day. December 25.
4. Commonwealth Day. The second Monday in March.

5. Easter Day. It is celebrated in April.
6. Father's Day. The third Sunday of June.
7. Guy Fawkes' Night. November 5.
8. Halloween. October 31.
9. May Day. May 1.
10. Mother's Day. The second Sunday in May.
11. New Year's Day. January 1.
12. New Year's Eve. December 31.
13. Nurses' Day. June 21.
14. Pancake Day. March. The last day before Lent.
15. St. Valentine's Day. February 14.
16. Trooping the Colour. The second Saturday in June.

*Задание 4.* Прочитайте и переведите текст.

#### **American traditions and customs**

The United States of America is the country with the most diverse cultures. As it is the land of immigrants, almost every nation of the world has contributed something to American traditions and customs. Some of them may seem quite strange and completely different from those of our native country.

First of all we must say that American people are not just the nation of fast food and baseball caps. It is a unique nation rich in its traditions and typical habits. Americans like smiling, handshaking and joking. They protect their privacy and avoid discussing such controversial subjects as religion, money, politics and personal values. At the same time the people are really friendly and open-minded. Many Americans appreciate independent thinking. They are always punctual and wait their turn in lines patiently.

Baseball, basketball, football and bowling are America's favourite pastimes. These kinds of sports are played all over the country by thousands of amateurs.

Most of the US holidays are authentically American and celebrated in all the states. These are Thanksgiving Day, Columbus Day, Independence Day, Presidents' Day, Veterans' Day, Memorial Day, Halloween and St. Valentine's Day.

On Christmas Eve the people decorate their homes with holly and mistletoe, they hang stockings over the fireplace and leave cookies and milk for Santa. As for Independence Day which is celebrated in summer, American families are always happy to drive to the countryside to enjoy picnics, barbecues and camping trips. In the evenings there are always impressive fireworks. As for Halloween, adults and children like to carve "jack-o-lanterns", dress up in scary costumes and attend parties. Kids also adore roaming from door to door asking for sweets and shouting "trick or treat".

The type of traditional food in the USA varies depending on the region or the state. Southern states, for instance, are known for fried chicken and dumplings, alligator meat and corn bread. In Texas the cuisine is mostly influenced by Mexican burritos, tacos and chili peppers. On Thanksgiving and Christmas Days American people have really huge family dinners. The traditional food on Thanksgiving Day is roast turkey, mashed potatoes, mincemeat pies and pumpkin pies. At Christmas the Americans cook roast turkey, sweet potatoes, cranberry sauce, "hopping John", plum puddings, apple pies and mince pies.

There is a unique American holiday which was made famous in the 90-s thanks to a comedy film "Groundhog Day". According to the folk saying, if a groundhog emerges out of its burrow on a cloudy day the spring will come early. If not – the winter is going to stay for the next 6 weeks.

*Задание 5.* Подготовьте сообщение на тему «Культурные и национальные традиции».

#### **Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения).**

Цель: введение и закрепление лексических единиц по теме; изучение грамматического материала: глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.

## Тема 2.10 Научно-технический прогресс.

Цель: введение и закрепление лексических единиц по теме; изучение грамматического материала: глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French; отработка лексики описывающей профессии в индустрии гостеприимства; отработка лексики описывающей личностные качества, необходимые для различных профессий; развитие фонетических навыков; формирование умения говорения.

*Задание 1:*

1. Прочитайте текст;
2. Переведите текст в устной форме;
3. Выпишите подчеркнутые незнакомые слова по теме, переведите письменно;
4. Составить краткий обзор текста, записав в тетрадь;

### **The Internet**

The Internet is the most important innovation of the end of the 20th century. More and more people start using it every day for the last few years. They use it to search for information and get the news in different areas including the arts, business, politics and entertainment. Nowadays a lot of people can't imagine their life without surfing in Internet for several hours every day.

Everyone can find useful the electronic mail, or e-mail. You can write a letter and get the answer the same minute, no matter where your recipient lives. Unlike international phone calls, you don't need to pay for a letter to another country, if you have an internet connection.

A half of my internet time goes to search engines. There are always some new sites to give you information you need. The internet is full of data about everything on the Earth. My favourite search engine is Yandex, because it is very easy to use.

Generally, the Internet has its disadvantages, like doubtfulness of information, viruses, and Internet addiction. Some people spend all their leisure time in the Internet, communicating with an enormous amount of people at the same time. They don't do their homework, don't do sports, and don't see their family and friends. They just live in virtual reality discussing silly subjects with their countless internet-friends or playing games on-line.

But we must agree that the World Wide Web offers people great opportunities and we must try to make the best use of it.

## Тема 2.11 Профессии, карьера.

Цель: введение и закрепление лексических единиц по теме; изучение грамматического материала: распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III); развитие фонетических навыков; формирование умения говорения; развитие навыков диалогической речи.

*Задание 1. Match the words and their translations:*

Job библиотекарь

Nurse работа

Librarian зубной врач

Lawyer адвокат, юрист

Dentist медсестра

Engineer программист

Computer programmer инженер

Farmer водитель

Housewife писатель

Driver домохозяйка

Actor спортсмен

Writer фермер

Sportsman актер

Actress актриса

Artist художник  
Doctor повар  
Waiter доктор  
Cooker продавец  
Politician переводчик  
Shop-assistant политик  
Translator певец  
Coach официант  
Singer тренер

*Задание 2. Fill in the gaps with words in the box.*

fights, drives, work, helps, bakes, brings, flies, protects, play, take care of

1. A postman ... letters.
2. Clowns ... tricks in the circus.
3. A policeman ... people.
4. A fireman ... fires.
5. My mother ... cakes well.
6. His father ... a car.
7. I ... my teeth.
8. An astronaut ... in a spaceship.
9. Teachers ... at school.
10. A vet ... sick animals.

*Задание 3. choose the suitable words.*

1. A person whose job is to keep and examine the money accounts of business or people is called ...
2. A person who plans new buildings and sees that they are built properly is called ... .
3. A person who practices or works in one of the fine arts is called ... .
4. A person who is skilled at making and repairing wooden objects is called ... .
5. A scientist who specializes in chemistry is called ... .
6. A person who prepares and cooks food is called ... .
7. A person professionally trained to treat the teeth is called ... .
8. A person who works at a dock is called ... .
9. A person who drives a car is called ... .
10. A person who plans and understands the making of machines, roads, bridges is called ... .
11. A person who owns or plans the work on a farm is called ... .
12. A person who changes speech from one language into another is called ... .
13. A person whose profession journalism is called ... .
14. A person whose business is to advise people about laws and to represent them in court is called ... .
15. A worker in a mine is called ... .
16. A person who performs on a musical instrument, or who writes music is called ... .
17. A person qualified to practise both medicine and surgery is called ... .
18. A person who studies physics is called ... .
19. A person who flies an aircraft is called ... .
20. A member of a navy, or sailor on a ship, who is not an officer is called ... .
21. A person who makes or repairs shoes is called ... .
22. A worker in iron or other metals is called ... .
23. A man who serves passengers on a ship or plane is called ... .
24. A person who makes garments (одежда) for men is called ... .
25. A person who changes writing from one language into another is called ... .
26. A person whose job is to weave cloth is called ... .

*Задание 4. Questions*

1. What is the most difficult problem for a young person?
2. Why don't the majority of young people know what they want to be?

3. When do they make a decision about an occupation?
4. What things do you have to think about when choosing an occupation?
5. What should one do to qualify for a particular job?
6. Whom can you turn to for advice when making your decision?
7. What is the most important part of the decision-making process?

### **Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм.**

Цель: введение и закрепление лексических единиц по теме; изучение грамматического материала: дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке; структурная организация текста; аннотирование текста, статьи; развитие фонетических навыков; формирование умения говорения.

*Задание 1.* Ответьте на вопросы про ваши летние каникулы.

1. Where do you usually go on holidays?
2. What time do you usually get up on holidays?
3. Do you go fishing in summer?
4. What's your favorite summer food?
5. How many ice-creams do you eat every day?
6. Do you help your mom at home?
7. Do you swim in the sea?
8. Do you send emails to your classmates?
9. Does your mom prepare special dishes?
10. Do you feel happy on holidays?

*Задание 2.* Underline the correct word in brackets in these sentences.

1. You mustn't (ride/ drive) a motorbike without a crash helmet in the UK.
2. She told him to (get into/ get on) the car and fasten his seat belt.
3. Trains to the airport (travel/ run) every half hour.
4. The pilot couldn't (drive/ fly) the plane in such bad weather.
5. They left a bit late and (lost/ missed) the bus.
6. I would like to (travel/ ride) round the world in a balloon.
7. As soon as we got to the camp site we (put up/ took down) our tent.
8. When we got to Athens, we decided to (buy/ rent) a car for the week.
9. I usually go to the airport by train so I rarely (take/ get on) a taxi.

*Задание 3.* Complete the sentences using a suitable word.

1. I waited at the \_\_\_\_\_ for ten minutes, and then two buses arrived at the same time.
2. After we took off, the \_\_\_\_\_ told us a bit about the plane and the journey.
3. The flight was fine but we had a terrible \_\_\_\_\_ from the airport to our hotel.
4. They have just announced that our train will now be leaving from \_\_\_\_\_ eleven.
5. A woman at the check-in desk (at the airport) weighed my \_\_\_\_\_.
6. Did you have a good \_\_\_\_\_ in Greece? – Yes, it was wonderful.
7. Is there a \_\_\_\_\_ Office here? I want some information.
8. The "Titanic" sank on its maiden \_\_\_\_\_.
9. Our \_\_\_\_\_ was delayed and we spent two hours in the departure lounge at the airport.
10. At the hotel, the \_\_\_\_\_ gave us our room numbers and a \_\_\_\_\_ took our bags to our rooms.
11. Next day we paid the \_\_\_\_\_ and checked out of the hotel.

*Задание 4.* Read the following definitions and guess the words.

A long journey by sea

A journey by air

A place where tourists usually stay when travelling

A vehicle which moves over water or land on a cushion of air.

A person who carries luggage to your room

A person who looks after passengers on a plane

A person who is travelling in a car, train or boat.

The system of providing financial protection for property, life or health against death, loss or damage.

The part of a port or an airport where baggage is examined for contraband

A book that gives information about the country you are going to visit

A ticket entitling a passenger to travel only to his destination without returning

A ticket entitling a passenger to travel to his destination and back again

The bags you carry onto the plane with you

Suitcases and bags packed for a journey

You need it if you want to take a picture

*Задание 5.* Put each of the following words or phrases in its place in the passage below.

#### Public Transport

luggage, sliding doors, cab, coach, taxi rank, fare, escalator, tip, ticket-office, journey, double-decker, ticket, destination, single-decker, bus stop, conductor, rush hour, driver, underground

A taxi, sometimes called a 1)\_\_\_\_\_ is the most comfortable way to travel. You simply hail the taxi in the street or go to a 2)\_\_\_\_\_ where there are several taxis waiting, for example at a station. At the end of your 3)\_\_\_\_\_, you can see how much the 4)\_\_\_\_\_ is by looking at the meter. You add a 5)\_\_\_\_\_ to this, and that's it. Very simple. But expensive!

What about taking a bus? If it has two floors, it's called a 6)\_\_\_\_\_ and you can get a good view from the top. If it has only one floor, it's called a 7)\_\_\_\_\_. Most buses have a two-person crew: the 8)\_\_\_\_\_ who drives, of course, and the 9)\_\_\_\_\_ who takes your money. Keep your 10)\_\_\_\_\_ because an inspector might want to check it.

You catch a bus by waiting at a 11)\_\_\_\_\_. You can see where a bus is going because the 12)\_\_\_\_\_ is written on the front. But try to avoid the 13)\_\_\_\_\_.

Quicker than the bus is the 14)\_\_\_\_\_ called the Tube in London, the Subway in New York and the Metro in Paris. You buy your ticket at the 15)\_\_\_\_\_. Go down to the platform on the 16)\_\_\_\_\_ or in the lift. The train comes. The 17)\_\_\_\_\_ open. You get on. You look at the map of the underground system. Very simple.

For longer distances take a train or a long-distance bus, usually called a 18)\_\_\_\_\_, which is slower but cheaper. The train is very fast. Put your 19)\_\_\_\_\_ on the rack and sit and wait till you arrive.

#### **Тема 2.13 Искусство и развлечения.**

Цель: введение и закрепление лексических единиц по теме; изучение грамматического материала: глаголы в страдательном залоге; развитие фонетических навыков; формирование умения говорения; развитие навыков диалогической речи.

*Задание 1.* Прочитайте текст и выполните задания.

#### Artistic and cultural life in Britain

Artistic and cultural life in Britain is rather rich. It passed through several stages in its development. The Saxon King Alfred encouraged the arts and culture. The chief debt owed to him by English literature is for translations and commentaries on Latin works in Old English.

Art, culture and literature flowered during the Elizabethan Age, during the reign of Elizabeth I; it was the period of English domination of the oceans. It was at this time that William Shakespeare lived. The empire, which was very powerful under Queen Victoria, saw another cultural and artistic heyday as a result of industrialization and the expansion of international trade. But German Air raids caused much damage in the First World War and then during the Second World War. The madness of the wars briefly interrupted the development of culture.

Immigrants who have arrived in Britain from all parts of the Commonwealth since 1945 have not only created a mixture of nations, but have also brought their cultures and habits with them. Monuments and traces of past greatness are everywhere. There are buildings of all styles and periods. A great number of museums and galleries display precious and interesting finds from all parts of the world and from all stages in the development of nature, man and art.



London is one of the leading world centres for music, drama, opera and dance. Festivals held in towns and cities throughout the country attract much interest. Many British playwrights, composers, sculptors, painters, writers, actors, singers and dancers are known all over the world.

The British Council promotes knowledge of British culture and literature overseas. It organizes British participation in international exhibitions and encourages professional interchange in all cultural fields between Britain and other countries.

The development of British painting was very interesting. Until the 18<sup>th</sup> century there were no famous national artists in Great Britain for two reasons:

1. The formation of the national art traditions was interrupted during the Reformation (the 16<sup>th</sup> century) when the Protestants prohibited all kinds of art decoration in the churches. Later, during the revolution of the 17<sup>th</sup> century, the works of painting and sculpture were denounced as objects of luxury. And the Puritans – the radical group of British Protestants – considered luxury to be a sin. So the development of painting was slower than in the other countries of Europe.
2. Because of the absence of strong national tradition, the British kings invited some famous artists from the continent – first of all, masters of portrait painting.

Finally, two great European portrait-painters became the founders of the British school. In the 16<sup>th</sup> century – Hans Holbein, the Younger, and later, in the 17<sup>th</sup> century – the great Flemish master Anthony Van Dyck.

In the early 18<sup>th</sup> century, although, influenced by Continental movements, particularly by Flemish Rococo, British art began to develop independently. The first outstanding English painter was William Hogarth. Later, in 1768 The Royal Academy was headed by a gifted painter, Joshua Reynolds. It was he, who insisted that English artists should be brought into line with European art and that they should develop the Grand Style of painting. The one hundred years between 1750 – 1850 witnessed the development of the art forms.

The most vivid representatives of that period were Constable, Gainsborough and Turner.

**1. Make the outline of the text.**

**2. Retell the text.**

**3. A. Describe a picture by an English artist (speak about its subject, composition, colour, the rendering of space, perspective, motion, light, technique, the message conveyed in the picture.**

**B. Discuss a picture by an English artist in group.**

### **Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты.**

Цель: введение и закрепление лексических единиц по теме; изучение грамматического материала: дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке; признаки и значения слов и словосочетаний с формами на – ing без обязательного различения их функций; развитие фонетических навыков; формирование умения говорения.

Лексика по теме:

legislative – ['ledʒɪslətɪv] – законодательный

executive – [ɪg'zekjʊtɪv] – исполнительный

judicial – [dʒu:'dɪʃ(ə)l] – судебный

branch – [brɑ:nʃ] – ветвь

to vote – [vəʊt] – голосовать

to elect – [ɪ'lekt] – избирать

government – ['gʌv(ə)nɪmənt] – правительство

to guarantee [gæ'rən'ti:] гарантировать

to dissolve [dɪ'sɒlv] распускать

a council ['kaʊnsəl] совет

an assembly [ə'sembli] собрание

basic ['beɪsɪk] основной  
a chairman ['tʃeətmən] председатель  
a deputy ['depjʊtɪ] депутат.

What Political System Does Russia Belong To?

*Задание 2. Отметьте правильный вариант.*

Who guarantees the basic rights of the people?

A. the President

B. the Chairman of the Government

2. Who elects the members of the Federal Assembly?

A. the Federal Government

B. the people

3. Who appoints the Chairman of the Government?

A. the President

B. the Federal Assembly

4. Who approves the Chairman of the Government?

A. the Duma

B. the Constitutional Court

5. Who elects the President?

A. the Federal Assembly

B. the people

6. Who can dissolve the Duma?

A. the President

B. the Chairman of the Government

7. Who can declare laws unconstitutional?

A. the Supreme Court

B. the Constitutional Court

8. Who can veto laws passed by the Federal Assembly?

A. the President

B. the Chairman of the Government

*Задание 3. Answer the following questions:*

1) What branches does the country government consist of?

2) What does the judicial branch of power consist of?

3) Whom does legislative branch belong to?

4) Whom does executive branch belong to?

5) By whom the President is elected by?

6) Is Russia presidential republic or federal republic?

7) What branch of power does the Federal assembly represent?

8) Which branch of power does the Federation Council belong to?

9) What does the Federal Government consist of?

10) Who approves ministers?

11) What is the role of the Supreme Court?

12) What is the role of the Constitutional Court?

13) The people. What is the people's role in the political system?

**Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания».**

**Тема 3.1 Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания**

**Тема 3.1.1. Продукты питания и способы кулинарной обработки.**

*Цель:* Введение и закрепление лексического материала по теме.

*Задание 1.* Распределите названия продуктов по категориям:

Banana, beef, carrot, cheese, cod, cucumber, grapes, ham, lamb, lettuce, milk, peach, salmon, tuna, y  
ogurt

*Fruit:*

*Vegetable:*

*Meat:*

*Fish:*

*Dairy:*

*Задание 2.* Распределите названия продуктов по категориям:

Chocolate, potato, tea, steak, pear, carrot, garlic, cake, pineapple, broccoli, wine, water, peach, coffee, ice cream, tomato, ham, watermelon, cookies

*Meat:*

*Drinks:*

*Desserts:*

*Fruit:*

*Vegetables:*

*Задание 3.* Соотнесите английские предложения с переводом:

1. This dish is made of meat and vegetables.
2. My mother was asked to cook an apple pie.
3. Lemon is cut into thin slices.
4. The dinner was cooked yesterday.
5. The meat was fried by my mother.

*Задание 4.* Соотнесите английские предложения с переводом:

1. The guests were offered lamb with stewed cabbage.
2. Samovar was used to boil water for tea.
3. I was asked to cook a cherry pie.
4. Cheese was cut with a special knife .
5. Okroshka will be served in hot weather.

*Задание 5.* Вставьте правильный вариант:

People who don't eat meat are called ...

- a) alcoholics
- b) vegetarians
- c) gourmets
- d) sweet tooth

*Задание 6.* Подберите наиболее подходящий ответ к вопросам:

1. Do you take sugar?
  2. Would you like some cereal for breakfast?
- a). No thanks, ketchup is fine.
  - b). Yes, two, please.
  - c). Some cornflakes would be nice.

*Задание 7.* Вставьте правильный вариант:

People who have stomach problems try to avoid ... food.

- a) salty
- b) sweet
- c) spicy
- d) warm

*Задание 7. Найдите русские эквиваленты:*

1. Packed like sardines.	a) Молочные реки – кисельные берега.
2. Land flowing with milk and honey.	b) Как селёдка в бочке.
3. The first step is the hardest.	c) Первый блин всегда комом.
4. As you brew, so must you drink.	d) Голодное брюхо ко всему глухо.
5. A hungry belly has no ears.	e) О вкусах не спорят.
6. Tastes differ.	f) Что заварил, то и пить должен

*Задание 8. Ответьте на вопросы.*

1. Which is healthy \ low fat foods \ fatty foods \ junk food?
2. What food and drink would be suitable for a vegetarian?
3. What will you recommend to eat and drink people who want to keep to the diet?
4. Which food contains a lot of calories?
5. What kinds of food are rich in vitamins?
6. How many types of cheese do you know? Give the example, and a country of origin.
7. What cereals are the healthiest?\less healthy?
8. What kinds of dishes can cereals be used for?
9. Do you like dairy produce? \Which is your favorite?
10. How eggs can be cooked?
11. What do you usually have for breakfast?
12. Do you cook anything special for Sunday breakfast?
13. What dishes can you recommend your guest for breakfast?

### **Тема 3.1.2. Типы организаций питания и работа персонала.**

*Цель:* Введение и закрепление лексического материала по теме.

*Задание 1. Ответьте на вопросы.*

1. Whose duty is to solve problems in the restaurant?
2. What sort of complaints might the guest have in the dining room?
3. What should the waiter do if the drink is cold?
4. Why sometimes the service is slow?
5. Who is responsible for the quality of food?
6. What sort of complaints may be about the quality of food?
7. How should you apologize if you were mistaken?
8. What are the ways of paying the bill?
9. Why should the waiter be careful, when the guest pays by credit card?
10. When does the waiter bring the bill?

*Задание 2. Ответьте на вопросы.*

1. Who runs the restaurant?
2. Who is responsible for the work of the dining room and a private dining room?
3. Who deals with complaints and reservations?
4. Is there a special person who recommends wines?
5. Does the bartender bring cocktails to the table?
6. What do the waiters and waitresses do?
7. Who do guests pay the bill when they are in a canteen\ café\ restaurant?
8. Who is at the head of the kitchen?
9. Who makes desserts?
10. If the restaurant is in a hotel, what department does it answerable to?
11. What else does this department control?

### **Тема 3.1.3 Составление меню, названия блюд.**

*Цель:* Введение и закрепление лексического материала по теме.

*Задание 1. Соотнесите выделенное слово и определение:*

Have you had breakfast?

- a). a small meal eaten just before you go to bed
- b). the meal eaten around midday
- c). the first meal of the day
- d). the main meal

1. Соотнесите выделенное слово и определение:

What time do you have lunch?

- a). a small meal eaten just before you go to bed
- b). the meal eaten around midday
- c). the first meal of the day
- d). the main meal

Задание 2. Выберите правильный перевод:

- 1. bitter
- 2. sour
- a) соленый
- b) приторный
- c) кислый
- d) пресный
- e) сладкий
- f) черствый
- g) острый
- h) горький

Задание 3. Выберите правильный перевод:

- 1. spicy
- 2. sweet
- a) соленый
- b) приторный
- c) кислый
- d) пресный
- e) сладкий
- f) черствый
- g) острый
- h) горький

Задание 4. Выберите перевод для каждой категории продуктов:

- 1. Молочные продукты
- 2. Крупы
- a) Grains
- b) Legumes
- c) Beverages
- d) Bakery
- e) Poultry
- f) Dairy

Задание 5. Выберите перевод для каждой категории продуктов:

- 1. Бобовые
- 2. Птица
- a) Grains
- b) Legumes
- c) Beverages
- d) Bakery
- e) Poultry
- f) Dairy

Задание 6. Ответьте на вопросы.

- 1. Who is responsible for creating menu in the restaurant?

2. What is the definition of “MENU”?
3. What types of menu exist in cafes and restaurants?
4. What does table de hote menu usually consist of?
5. What does it mean: “free choice menu”
6. Where can we find special menu for children? What dishes does it include?
7. What is the difference between table de hote and a la carte menu?
8. What sections does standard a la carte menu have?
9. What is another name for starters?
10. Is it possible for the restaurant to combine both types of menu?

#### **Тема 3.1.4. Кухня. Производственные помещения, оборудование.**

**Цель: Введение и закрепление лексического материала по теме.**

*Задание 1.* Выберите один верный вариант ответа:

The cutlery is.....

- a) knives, forks, spoons
- b) plates, cups, soup bowls
- c) sugar-basin, salt-seller, pepper – shaker

*Задание 2.* Выберите один верный вариант ответа:

The crockery is ....

- a) knives  
forks  
spoons
- b) plates, cups. soup bowls
- c) sugar-basin, salt-seller, pepper shaker

*Задание 3.* К какому бытовому прибору относится эта инструкция по технике безопасности:

Avoid touching the hot metal parts of the unit.

Do not operate the unit lying on its side – this could cause a fire!

Slices of bread in the unit may burn. For this reason, don’t use the unit near flammable objects.

- a) a toaster
- b) a kettle

*Задание 4.* Заполните пропуски словами:

1. Cooking in the \_\_\_\_\_ is very clean and efficient.

2. Evidently someone had stocked the \_\_\_\_\_ yesterday; there was a box containing bacon, packets of milk, eggs, butter and a few other things.

- a) coffee grinders
- b) microwave oven
- c) fridge
- d) tea set

*Задание 5.* К какому бытовому прибору относятся эти инструкции по технике безопасности:

Unplug the unit before filling it with water.

Avoid any contacts with the steam jet to prevent burns.

When you finish the work, unplug the unit.

Don’t use the unit if you have wet hands.

- a) a toaster
- b) a kettle

*Задание 6.* Заполните пропуски словами:

1. Some \_\_\_\_\_ will only hold a few of beans, whereas some will hold a quarter pound or more.

2. I love, love, love that modern \_\_\_\_\_, it’s adorable! Maybe I’ll buy one for myself, even though the last thing I need is more cups.

- a) coffee grinders
- b) tea set
- c) grater
- d) dishwashers

e) spice rack

f) knife

*Задание 7.* Complete the conversation between a restaurant manager and a head chef about a kitchen design with the information below.

*All sounds good                      can go   could be                      do you agree                      do you think*  
*have you got                      I do    I don't like to                      I suggest                      should be*

they need to be what about

Manager: What ideas (1) have you got for the kitchen design, chef?

Head chef: Well, the new menu isn't too big or complicated, so (2) \_\_\_\_\_ a simple linear design.

Manager: Where (3) \_\_\_\_\_ the storage areas should be?

Head chef: The cold storage (4) \_\_\_\_\_ next to the storeroom at the back of the kitchen with external access for deliveries and internal access to the cold preparation section.

Manager: OK, but (5) \_\_\_\_\_ quite small, because there isn't a lot of space back there.

Head chef: That's fine. (6) \_\_\_\_\_ have too many goods in storage.

Manager: (7) \_\_\_\_\_ the main kitchen and the dishwashing area?

Head chef: Well, the main kitchen (8) \_\_\_\_\_ directly in front of the cold preparation area, which should be behind the service area so we get hot dishes out quickly to the serving staff. (9) \_\_\_\_\_?

Manager: Yes, (10) \_\_\_\_\_.

Head chef: And the dishwashing area (11) \_\_\_\_\_ either to the left or the right side of the main kitchen so that dirty dishes can come back into the kitchen without getting in the way of the preparation area.

Manager: Yes, that (12) \_\_\_\_\_ to me!

### **Тема 3.1.5. Кухонная, столовая и барная посуда**

*Цель:* Введение и закрепление лексического материала по теме.

*Задание 1.* Прочитайте текст и выполните задания.

#### HOW TO LAY A COVER

When you lay a cover you need the following cutlery and tableware:

- main knife and fork
- fish knife and fork
- soup spoon
- side plate
- side knife
- glassware
- napkin.

Rules of setting a table:

- Put the cutlery, crockery and glasses on the table before the guests come.
- Wipe and polish all cutlery and glassware before you put them on the table.
- Put the main knife and fork 1cm from the edge of the table.
- Put the side plates at the left side.
- Put the side knives on the side plates.
- The blades of all knives must face left.
- Put the wine glasses in front of the main knife.
- Put a folded napkin in the centre of the side plate or at the right side of the cutlery.
- A vase for flowers, cruets-sets and an ashtray are in the center of the table.

cutlery ['kʌtləri] ножи, ложки, вилки

tableware ['teɪblweər] приборы для сервировки стола

glassware ['glɑ:sweər] стеклянная посуда (стаканы, рюмки, бокалы)

crockery ['krɒkəri] посуда из фаянса (тарелки, чашки, блюда и проч.)

folded сложенный

napkin ['næpkin] салфетка

at the left side слева  
at the right side справа  
edge [edʒ] край  
blade лезвие  
to wipe вытирать  
to polish полировать  
tip кончик  
ashtray пепельница  
to face left смотреть влево.  
cm=centimeter сантиметр

*Ответьте на вопросы.*

1. Do we set the table before the guests arrive?
2. What do we do with cutlery, crockery and glassware before we put them on the table?
3. Where do we put the main knife and fork?
4. Where do we put side plates?
5. Where do we put side knives?
6. Where do we put wine glasses?
7. Where do we put a folded napkin?
8. Where do we put flowers, cruets-sets and an ashtray?
9. Read and translate paying attention to names and using of utensils. .

*Задание 2. Прочитайте и переведите текст. Ответьте на вопросы.*

#### SEFUL INFORMATION

1. Do not sit too far from the table or too close to it and do not put elbows on the table.
2. Sit upright on a chair; do not bend over the plate.
3. If the dish is far from you ask your neighbour to pass it to you.
4. Take a napkin intended for individual use, unfold it and to put it on your laps. Do not wipe your lips with it, for this purpose it is better to use paper napkins. After the meal you can wipe your lips and fingers with it, then, not folding, put it on a table.
5. Bread, cookies, lump sugar, cakes and fruit are taken with hand.
6. Sandwiches are taken with hand. If sandwiches are prepared for hors d'oeuvres use a knife and a fork.
7. Take bread with hand and put it on your sideplate.
8. Bread is eaten by small pieces. Tear them off over your plate.
9. Do not spread butter on the whole piece of bread. Tear off small pieces and butter each of them.
10. First put a piece of butter with a clean knife on your plate and only then spread it on a slice of bread.
11. When caviar is served first put it on your plate, and then spread on small pieces of bread.
12. Hot hors-d'oeuvres are eaten with a fork.
13. Hot fish dishes are eaten with a fish knife and fork.

Soup is eaten slowly and silently. If soup is very hot, don't stir it with a spoon; it is better to wait until it cools down. Having finished leave the spoon on a plate.

*Задание 3. Answer the questions.*

- How do we eat ...?
- How do we serve ...? Etc.

*Задание 3. Reading. Read the text about essential bar equipment and check your answers.*

What would you expect to find in a well-stocked bar? Certainly you would hope to find a waiter's friend. This is a gadget with a bottle opener to open bottled beers and soft drinks, a corkscrew to remove corks from bottles of wine, as well as a foil cutter to remove the foil on top of bottles.

Then you might hope to find an ice bucket to keep white wine and champagne chilled and a paring knife for slicing lemons and other fruit to garnish drinks. Not to mention a long bar spoon for stirring drinks.



Most good bars these days have a cocktail shaker to mix cocktails and the classic-shaped cocktail glasses to pour them into. These should have a solid stem so you do not warm the drink when you are holding it.

Other essential glasses include champagne flutes, with very long stems, highball glasses for soft drinks and long cocktails, and wine glasses or goblets. Finally, there should be an old-fashioned glass, which is short with a thick bottom, used for serving spirits such as whisky, and a good selection of other glassware.

*Задание 4.* Reflection. Test. Choose the correct variant

1. If the weather is fine, guests have meals .....  
a. in a smoking section                      b. on the dance floor                      c. on the terrace
2. A vase for ... is in the middle of the table.  
a. flowers                                      b. cigarettes                                      c. pencils
3. First we place.  
a. a napkin                                      b. a tablecloth                                      c. a soup plat
4. We light the candle if it is. .  
a. morning                                      b. evening                                      c. weekend

*Задание 5.* Read the text again and complete the sentences with the following words and expressions.

bottle opener    chilled    cork    gadget    garnish    stem

1. Go and get another bottle of white wine from the fridge. This one isn't chilled enough.
2. Can I borrow your waiter's fiend? The \_\_\_\_\_ is broken on this one and I need to open this beer.
3. Oh no! The \_\_\_\_\_ in this bottle is rotten! The wine smells like vinegar!
4. We've got a new \_\_\_\_\_ for crushing plastic for recycling.
5. The long \_\_\_\_\_ on this champagne flute is so elegant!
6. You should \_\_\_\_\_ a Pina Colada cocktail with a slice of pineapple.

*Задание 6.* Составьте письменно общие и разделительные вопросы к следующим предложениям.

1. Our headwaiter knows several foreign languages.
2. He has ordered a substantial breakfast.
3. They were in many countries.
4. They are working in the dining room.
5. Dinner is the largest meal during the day.
6. I heard about this restaurant from my friend.
7. He likes oysters.

### **Тема 3. 1. 6. Обслуживание посетителей в ресторане.**

*Цель:* Введение и закрепление лексического материала по теме.

*Задание 1:* Прочитайте и переведите диалог на русский язык.

Breakfast at the restaurant

Waiter: Good morning! What would you like for breakfast?

Guest: Well, I'll have some bread and butter or some buttered toast, eggs and bacon and cornflakes with milk.

Waiter: What would you like, tea or coffee?

Guest: In the morning I prefer a cup of strong coffee.

Waiter: How many lumps of sugar do you take in your coffee? Do you take milk with your coffee?

Guest: I usually take two lumps of sugar and have my coffee with milk.

Waiter: What else would you like to order?

Guest: You see, I didn't want to take a substantial breakfast but today I'd like to taste your sandwiches with cheese. I see you have sandwiches with cheese on the menu. What kind of cheese is that?

Waiter: Any kind you like. We have soft piquant cheeses — Roquefort and Cheddar, mellow cheeses — Swiss and Cheshire, and soft cheeses — Edam, Camembert and Brie.

*Задание 2.* Прочтите и переведите диалог, затем сыграйте его по ролям, выбрав блюда на свой вкус.

1st Guest: Let's call a waiter and make the orders.

Waiter: What can I do for you?

1st Guest: Breakfast for two, please.

Waiter: What would you like for breakfast? Today we've got a big choice of dishes.

1st Guest: Will you bring us something substantial to your taste?

Waiter: Here is the menu. Make your choice, please.

1st Guest: I'd rather have pancakes, bacon and eggs and a cup of coffee.

Waiter: How would you like your coffee?

1st Guest: Make it white, not very strong and put two lumps of sugar in it, please.

Waiter (to the second guest): What would you like for breakfast?

2nd Guest: I'd like fried eggs, meat pâté and toasts with marmalade. Then bring me a fruit salad and some fruit juice, please. Waiter: What juice would you like?

2nd Guest: Orange juice, please.

Waiter: Anything else?

2nd Guest: No, that's all.

Waiter: Just a minute, it won't take long.

(After the breakfast.)

1st Guest: How much do we pay?

Waiter: Here's your bill, please.

1st Guest (paying for the breakfast): Here you are. Keep the change, please.

Waiter: Thank you, sir! Come again, please.

Vocabulary:

meat pâté ['paetei] мясной паштет

Roquefort ['rokfo:] сыр Рокфор

Cheddar [tʃedə] сыр Чеддер

riquant ['ri:kɒnt] пикантный

mellow ['melou] спелый, зрелый

Swiss cheese [swis] швейцарский сыр

Edam [T:dæm] сорт голландского сыра Эдам

Cheshire [tʃeʃə] сорт твердого сыра

Camembert [kæmɛm'bɜ] сыр Камамбер

soft мягкий

Brie [bri:] сорт французского сыра Бри

*Задание 3.* Переведите на английский язык.

1. Что бы вы хотели на завтрак? Вот меню. Выбирайте, пожалуйста.
2. Вы уже сделали заказ или нет?
3. Что еще вы хотели бы заказать? У нас сегодня большой выбор блюд.
4. Что вы будете пить, чай или кофе?
5. Какой кофе вы хотите? Сколько кусочков сахара вы кладете в кофе?
6. Утром я предпочитаю чашку крепкого кофе с молоком или сливками.
7. Я не хотел завтракать плотно, но сегодня я хотел бы попробовать мясной паштет.
8. У нас сегодня есть яичница с беконом и тосты с мармеладом.
9. Принесите мне яичницу с беконом, мясной паштет и кукурузные хлопья с молоком.

### **Тема 7. Система закупок продуктов и их хранения.**

*Цель:* Введение и закрепление лексического материала по теме.

Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous

*Задание 1.* Переведите на русский язык:

1. a carton of eggs
2. a bag of sweets
3. a kilo of apples
4. a tin of corn

*Задание 2.* Соотнесите слова и их определения:

1. Grocery store
2. Butcher's

- a) a small store that sells a little bit of everything
- b) a store that sells meat
- c) a store that sells fish
- d) a store that specializes in healthy food
- e) an area of the street, where farmers sell fresh food

*Задание 3.* Переведите на русский язык:

- 1. a bar of chocolate
- 2. a litre of milk
- 3. a slice of meat
- 4. a loaf of bread

*Задание 4.* Соотнесите слова и их определения:

- 1. Fishmonger's or fish store
- 2. Health food store
- a) a small store that sells a little bit of everything.
- b) a store that sells fish.
- c) a store that specializes in healthy food.

*Задание 5.* Подберите наиболее подходящий ответ к вопросам:

- 1. Why did you buy flour?
- 2. Can you get a loaf of bread when you're out?
- a). I'm going to make a few cakes.
- b). Yes, two, please.
- c). White or brown?

### **Тема 3.1. 8. Организация работы официанта и бармена**

*Цель:* Введение и закрепление лексического материала по теме.

*Задание 1.* Ответьте на вопросы.

- 1. What is the main bar equipment?
- 2. What is shaker for?
- 3. What does a barmen use to sieve the liquids?
- 4. Why cocktail was given such name?
- 5. What types of cocktail do you know?
- 6. What is it a "rainbow" cocktail?
- 7. How are long drinks served?
- 8. Where are long drink cocktails mixed?
- 9. What juices are used for making cocktails?
- 10. Give the examples of hot long drinks, describe the recipe.
- 11. Give the examples of nonalcoholic cocktail, describe the recipe.
- 12. How do you mix milk shake?
- 13. What is the way of making "Bloody Mary"? Is it a short drink?

### **Тема 3.1.9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд**

*Цель:* Введение и закрепление лексического материала по теме.

*Задание 1.* Заполните пропуск нужным по смыслу словом:

\_\_\_\_\_ is the dish of Italian cuisine.

- a) sushi
- b) borsch
- c) pizza
- d) okroshka

*Задание 2.* Решите кулинарную задачу и выберите блюдо:

Eggs + milk + salt + sugar + oil+ flour is...?

- a) salad
- b) omelet
- c) porridge
- d) pancakes

*Задание 3.* Заполните пропуски нужными по смыслу словами:

fry, carefully, take, pan, put, wash

1. ...500 g of fish.

2. ... it.

3. Then slice it ....

4. Then ... fish on the hot ..., add some salt, oil and ... it.

Wait till the fish starts having a golden cover.

*Задание 4.* Заполните пропуски нужными по смыслу словами:

\_\_\_\_\_ is the dish of Russian cuisine.

a) sushi

b) mouse

c) pizza

d) okroshka

### 3.3 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности.

Оценка освоения модуля предусматривает *дифференцированный зачёт*

Задания к *дифференцированному зачёту*.

#### Вариант №1

При выполнении заданий этого типа в бланке ответов под номером выполняемого Вами задания (A1) подберите синонимы к словам в колонке под цифрами — слова из колонки под буквами, в задании (A2) соотнесите слова в колонке под цифрами со словами в колонке под буквами, A3-A10 поставьте правильную, на Ваш взгляд, одну букву из 4-х (a,b,c,d).

A1. Find the synonyms for (Подберите синонимы):

- |                  |                        |
|------------------|------------------------|
| 1. Luggage       | a. round-trip ticket   |
| 2. Return ticket | b. left-luggage office |
| 3. Journey       | c. baggage             |
| 4. Cloakroom     | d. trip                |

A2. Match the words and phrases in column A with those in column B (Соотнесите слова в колонке с цифрами со словами в колонке с буквами):

- |                  |                      |
|------------------|----------------------|
| 1. room service  | a. отправление       |
| 2. travel agency | b. прибытие          |
| 3. departure     | c. бюро обслуживания |
| 4. book tickets  | d. бюро путешествий  |
| 5. arrival       | e. купить билеты     |

A3 Выберите правильный ответ: There are \_\_\_ for recreation, such as a swimming pool, a beach and the like.

- a) facilities b) hotels c) things d) varieties

A4 Выберите правильный ответ: Hospitality –

- a) враждебность b) дружелюбие c) гостеприимство d) радушие

A5 Выберите правильный ответ: Cabin –

- a) кабина b) коттедж c) сарай d) бунгало

A6 Выберите правильный перевод: Resident hotels –

- a) гостиницы для постоянного проживания b) многоквартирные дома c) общежития d) курорты

A7 Выберите правильный ответ: \_\_\_\_\_ provides accommodation for people going to or coming from other countries by air.

- a) Airport hotel b) Resident hotel c) Tourist cabin d) Motel

A8 Выберите правильный ответ: Suite –

- a) люкс b) семейный номер c) номер с удобствами d) пентхаус

A9 Продолжите предложение: Guests with children are sometimes provided with

- a) bedrooms b) playrooms c) toilets d) toys

A10 Выберите правильное слово: Администратор

- a) front office manager b) guest manager c) resident manager d) manager

B1. Put words in that order that the offer has turned out, as in an example. ( Поставьте слова в том порядке, чтобы получилось предложение, как в примере.)

Example (Пример):

name / I / your / Could / have / ? Could I have your name?

1. meet / at / like / to / I'd / 6.00 pm
2. Can / take / you / message / for / I / a / ?
3. manager / I'd / to / speak / the / to / like
4. a / I'd / room / like / double
5. me / tell / you / Could / number / my / room / ?

B2. Translate the sentences from Russian into English (Переведите предложения с русского на английский):

1. Куда я могу отнести ваш багаж, сэр?
2. Вот мой билет и паспорт.
3. К сожалению, все билеты проданы на сегодня.
4. Как долго вы собираетесь оставаться в стране?
5. У вас есть вещи подлежащие декларированию?

C1. Read and translate the text (Прочитайте и переведите текст)

#### BRITISH RESTAURANTS

When a man and a woman want to get to know each other better, they often go out to a restaurant together. After all, it's easier to talk in a quiet atmosphere with soft music, wine and good food. Most British families go to restaurants only on special occasions, like birthdays or wedding anniversaries. The restaurants' best customers are business people, who meet in them to talk business in a relaxed atmosphere away from the telephone. They can eat what they like because the company pays the bill.

For visitors to London, eating out can be fun. But if you want that special feeling of London, go to the Ritz in Piccadilly for tea any afternoon at about half past four. And you'll see that the prices are very high. Then you can try England's favourite food – fish and chips. Take it away and eat where you like — in the park, on the bus or while you walk down the street.

British restaurants have not always been famous for their good food. Too often, they offered only fried food and chips with everything. But now healthy food is in fashion.

C2. Answer the questions. (Ответьте на вопросы):

1. Where do the British men and women go when they want to get to know each other better?
2. When do British families go to a restaurant?
3. Why do businessmen prefer to go to restaurants?
4. Do the businessmen pay the bill?
5. Are the British restaurants famous for their food?
6. What do they often offer a customer?
7. What can you tell about the Ritz?
8. What is the Englishmen's favourite food and where can you eat it?
9. Is healthy food in fashion now?

## Вариант №2

При выполнении заданий этого типа в бланке ответов под номером выполняемого Вами задания (A1) подберите синонимы к словам в колонке под цифрами — слова из колонки под буквами, в задании (A2) соотнесите слова в колонке под цифрами со словами в колонке под буквами, A3-A10 поставьте правильную, на Ваш взгляд, одну букву из 4-х (a,b,c,d).

A1. Find the synonyms for (Подберите синонимы):

- |                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| 1. A dining car     | a. ticket office        |
| 2. Booking-office   | c. buffet car           |
| 3. Timetable        | d. travelling companion |
| 4. fellow-passenger | b. schedule             |

A2. Match the words and phrases in column A with those in column B (Соотнесите слова в колонке с цифрами со словами в колонке с буквами):

- |                       |                               |
|-----------------------|-------------------------------|
| 1. leave on time      | a. место у окна               |
| 2. stay at the hotel  | b. справочное бюро            |
| 3. window seat        | c. остановиться в отеле       |
| 4. passport           | d. отправляться по расписанию |
| 5. information office | e. паспорт                    |

A3 Выберите правильный ответ: What hotels are built along the roads?

- a) Luxury hotels b) Tourist cabins c) Motels d) Airport hotels

A4 Выберите правильный ответ: Catering –

- a) доставка b) общественное питание c) ресторанный бизнес d) обслуживание

A5 Выберите правильный ответ: Facilities –

- a) удобства, оборудование b) способности c) средства обеспечения d) развлечения

A6 Продолжите предложение: Hotels can provide a wide range of \_\_\_\_\_.

- a) services b) comforts c) foods d) drinks

A7 Выберите правильный ответ: Staff –

- a) штат сотрудников b) набор кадров c) условия работы d) отдел кадров.

A8 Продолжите предложение: A room not used as a bedroom, where guests may read, watch television, is called

- a) lounge b) single room c) bathroom d) penthouse

A9 Продолжите предложение: Guests with babies are usually provided with

- a) change b) changeable clothes c) nappy-changing facilities d) paper napkins

A10 Выберите правильное слово: The hotels are often judged by the \_\_\_ of the room service they provide.

- b) a) standard b) charge c) price d) size

B1. Put words in that order that the offer has turned out, as in an example. (Поставьте слова в том порядке, чтобы получилось предложение, как в примере.)

Example (Пример): lemon / you / like / ice / Would / and /? Would you like ice lemon?

1. smoke / in / Can / here / I /?
2. reservation / Shall / check / I / your /?
3. menu / I / a / have / Could /?
4. like / more / Would / some / you /?
5. Could / the / pool / I / swimming / use /?

B2. Translate the sentences from English into Russian (Переведите предложения с английского на русский):

1. I'm sorry I'm late. When did you arrive?
2. Excuse me, please, where's Platform six?
3. I'd like to book a single ticket.
4. Don't make a fuss, we have still a lot of time left
5. I'd like two tickets for the 7 o'clock train to Warsaw.

C1 Read and translate the text. (Прочитайте и переведите текст).

#### AT A HOTEL

When I travel, I always put up at a hotel. I'm in the habit of booking rooms beforehand. Booking rooms beforehand is very convenient as rooms are expensive in England and cheap hotels are usually full up.

You'll find London hotels just the same as hotels in all large cities. As a rule you go into a large entrance-hall where visitors are constantly coming and going.

On arriving at a hotel you must first ask for the reception clerk and he or she will tell you, which is your room, which floor it is on, and will give you the key. Usually you don't get your keys without signing in at the hotel.

If staying at a hotel, you have to sign in at the desk, stating your name and address.

You give your luggage to the porter, who takes it up in the lift to your room.

After washing and changing in your room you can walk about the town. On returning before going to bed you can put your shoes outside the bedroom and the boot-boy will clean them.

C2. Squeeze instead of admissions, words in brackets. (Вставьте вместо пропусков, слова, данные в скобках.) (boot-boy, as a rule, put up, to sign in, luggage, very convenient, signing in, stating, outside, it, entrance-hall)

1. When I travel I always ... at a hotel.
2. Booking rooms beforehand is ... ..
3. ... .. you go into a large... ..
4. Usually you don't get your keys without ... .. at the hotel.
5. If staying at a hotel you have ... .. at the desk, your name and address.
6. You give your ... to the porter, who takes ... up to your room.
7. You can put your shoes ... the bedroom and the ... .. will clean them.



#### **4. Информационное обеспечение обучения по дисциплине.**

##### **4.1 Информационное обеспечение программы**

###### **Печатные издания**

###### **Обязательная литература**

1. Агабекян И.П. Английский язык. – Изд. 2-е. – Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 318, [1] с/ - (СПО).

###### **Дополнительная литература**

1. Аитов, В. Ф. Английский язык: учебное пособие для СПО / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова. - 12-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 144 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-01157-9. <https://www.biblio-online.ru/viewer/AA6B4AE8-10DC-4B89-9A32-63528EA689D7#page/1>
2. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in levels Elementary - pre-intermediate: учебное пособие для СПО / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова; под общ. ред. Г. А. Краснощековой. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 227 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-00290-4. <https://www.biblio-online.ru/viewer/629B66CB-13DF-49AF-B788-CE8D4FD6BBFA#page/1>
3. Воробьева, С. А. Английский язык для эффективного менеджмента. Guidelines for better management skills: учебное пособие для СПО / С. А. Воробьева. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 260 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-04200-9. <https://www.biblio-online.ru/viewer/92240F25-5CB7-4946-9E74-09012F025BEB#page/1>
4. Левченко, В. В. Английский язык. General english: учебник для СПО / В. В. Левченко, Е. Е. Долгалёва, О. В. Мещерякова. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 278 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-01553-9. <https://www.biblio-online.ru/viewer/9A17ECD6-A562-4EF1-A293-0F5F5FC351D2#page/1>
5. Невзорова, Г. Д. Английский язык. Грамматика: учебное пособие для СПО / Г. Д. Невзорова, Г. И. Никитушкина. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 306 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-01503-4. <https://www.biblio-online.ru/viewer/FCD77AA9-6DB4-433B-A2D7-AF53EAF13E82#page/1>
6. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык + аудиозаписи в эбс: учебник и практикум для СПО / Ю. Б. Кузьменкова. - М.: Издательство Юрайт, 2016. - 441 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-9916-7779-0. <https://www.biblio-online.ru/viewer/494C25F9-747F-4017-AF10-6B9CF6E7D9AA#page/1>
7. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для СПО / Р. И. Куряева. - 6-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 264 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-03523-0. <https://www.biblio-online.ru/viewer/9A7ABDDD-609C-4900-ADEE-494854CF098F#page/1>
8. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2: учебное пособие для СПО / Р. И. Куряева. - 6-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 259 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-03525-4. <https://www.biblio-online.ru/viewer/DAE42A43-B51E-4365-BF3D-9D16655B6006#page/1>

###### **3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)**

[www.lingvo-online.ru](http://www.lingvo-online.ru) (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

[www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy](http://www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy) (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

[www.britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).

[www.ideoonline.com](http://www.ideoonline.com) (Longman Dictionary of Contemporary English).

<http://www.wikipedia.com>

<http://www.world-art.ru>

<http://www.designstory.ru>

<http://www.designproject.ru>

<http://www.architektor.ru>

Он-лайн уроки по английскому языку <http://www.study.ru/lessons/online/>

Resources for teaching English <http://www.onestopenglish.com>

LearnEnglish is a portal that links to all of our websites for teachers and learners of English - just one web address to remember. <http://learnenglish.britishcouncil.org>

Образовательные ресурсы Интернета. Английский язык. <https://alleng.org/english/engl.htm>

Познавательные и увлекательные учебные ролики <https://ed.ted.com>

ESL Lesson Plans, Materials & Activities <http://www.esl-galaxy.com>

#### **Электронные библиотеки:**

1. Электронно-библиотечная система «IPR BOOKS» - Режим доступа: URL: <http://www.iprbookshop.ru/87048.html> - Английский язык (Пищевой профиль): учебное пособие / А. А. Дрюченко, Е. В. Козыренко, О. В. Мякушкина, М. В. Ивлева. — 2-е изд. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 261 с.
2. Электронно-библиотечная система «IPR BOOKS» - Режим доступа: URL: <http://www.iprbookshop.ru/84905.html> - Коровкина, Д. В. Английский язык в профессии. Общественное питание. Практикум. English in the profession. Food catering. Course pack: учебное пособие / Д. В. Коровкина. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 76 с.

#### **3.2.3 Тренажеры**

Сайт с заданиями по уровням: от Beginner до Proficiency <https://en.islcollective.com>

#### **3.2.4 Другие средства обучения**

1. Аудиокассеты.
2. Видеофильмы.
3. Магнитофон.
4. Плакаты.
5. Стенды.
6. Слайды.
7. Телевизор.
8. Грамматические таблицы.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

ОГСЭ.04 Физическая культура/Адаптивная физическая культура  
основной профессиональной образовательной программы  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**2-4 курс**

г. Георгиевск

Комплект фонда оценочных средств по учебной дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура/Адаптивная физическая культура разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 и рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура/Адаптивная физическая культура.

**Организация - разработчик: ГБПОУ ГТМАУ**

**Составители:**

Теремец С.В., преподаватель высшей квалификационной категории  
ГБПОУ ГТМАУ;

Арутюнов А.М., преподаватель высшей квалификационной категории  
ГБПОУ ГТМАУ

**Рассмотрен и одобрен цикловой комиссией преподавателей БЖ и  
защиты в ЧС**

Протокол №10 от 16 мая 2024 г.

Председатель цикловой комиссии / \_\_\_\_\_ /И.И. Чужинова

**Утвержден и рекомендован к применению методическим советом**

Протокол №4 от 16 мая 2024 г.

Председатель методического совета / \_\_\_\_\_ /М.Н. Дядюк

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта фонда оценочных средств
2. Система контроля и оценки освоения программы дисциплины
3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля
4. Комплект фонда контрольно-оценочных средств
5. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**1. Паспорт комплекта фонда оценочных средств  
по учебной дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура/Адаптивная  
физическая культура  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.1. Область применения**

Комплект фонда оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура/Адаптивная физическая культура по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2. Объекты оценивания**

Комплект ФОС позволяет оценить следующие разделы освоения учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ОГСЭ.04 Физическая культура/Адаптивная физическая культура:

**Умения:**

У1 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

**Знания:**

31 О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.

32 Основы здорового образа жизни.

Вышеперечисленные умения, знания направлены на формирование у обучающихся следующих общих и профессиональных 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

## 2. Система контроля и оценки освоения программы дисциплины

Формы промежуточной аттестации в основной профессиональной образовательной программе по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при освоении учебной дисциплины ОГСЭ.04 Физическая культура/Адаптивная физическая культура

Наименование дисциплины	Семестр	Формы промежуточной аттестации
ОГСЭ.04 Физическая культура/Адаптивная физическая культура	3, 4, 5, 6, 7	Зачет
	8	Дифференцированный зачет

### 2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по учебной дисциплине ОГСЭ.04 Физическая культура/Адаптивная физическая культура, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

При изучении учебной дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий, промежуточный и итоговый.

Текущий контроль по дисциплине «Физическая культура» проводится в форме:

- устного опроса;
- оценки техники выполнения упражнения (комплекса упражнений) и проверки уровня развития физических качеств посредством контрольных нормативов.

Промежуточный контроль проводится в форме зачета, для подготовки к которому обучающиеся заранее знакомятся с его содержанием:

- проверка уровня развития физических качеств посредством контрольных нормативов.

Для получения зачета студенту необходимо выполнить контрольные упражнения не ниже определенных результатов.

Итоговый контроль по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета, для подготовки к которому обучающиеся заранее знакомятся с его содержанием:

- проверка уровня развития физических качеств посредством контрольных нормативов.

За каждое выполненное контрольное упражнение (норматив) выставляется оценка по 5-балльной системе. Итоговой оценкой является средний балл по всем контрольным упражнениям.

<b>Раздел/тема учебной дисциплины</b>	<b>Формы и методы текущего контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Раздел «Основы знаний»</b>	
Тема «Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни» (2 курс)	Устный опрос
<b>Раздел «Научно-методические основы формирования физической культуры личности»</b>	
Тема «Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни» (3 курс)	Устный опрос, оценка техники выполнения упражнений (комплекса упражнений)
Тема «Здоровый образ жизни» (4 курс)	Устный опрос, оценка техники выполнения упражнений (комплекса упражнений)
<b>Раздел «Учебно-практические основы формирования физической культуры личности»</b>	
Тема «Общая физическая подготовка» (2 курс)	Устный опрос, оценка техники выполнения упражнений (комплекса упражнений)
Тема «Легкая атлетика» (2, 3, 4 курс)	Устный опрос, оценка техники выполнения бега, прыжков и метаний, контрольные нормативы
Тема «Спортивные игры» (2, 3, 4 курс)	Устный опрос, оценка технических приемов игры в баскетбол и игры в волейбол, контрольные нормативы
Тема «Гимнастика» (2, 3 курс)	Устный опрос, оценка техники выполнения акробатических упражнений и упражнений на снарядах (комплексов упражнений)
Тема «Туризм» (2 курс)	Устный опрос, оценка техники выполнения упражнений (умения вязания туристских узлов, умения работы с компасом и картой)
Тема «Профессионально-прикладная физическая подготовка» (2, 3, 4 курс)	Устный опрос, оценка техники выполнения упражнений



№	Тип (вид) задания	Проверяемые знания и умения	Критерии оценки
1.	Устный опрос	Теоретические основы физического воспитания	<p><i>Оценка «5»</i> выставляется за ответ, в котором обучающийся демонстрирует глубокое понимание сущности материала, логично его излагает.</p> <p><i>Оценка «4»</i> выставляется за ответ, в котором содержатся небольшие неточности и незначительные ошибки.</p> <p><i>Оценка «3»</i> выставляется за ответ, в котором отсутствует логическая последовательность, имеются пробелы в знании материала.</p> <p><i>Оценка «2»</i> выставляется за непонимание и незнание материала программы.</p>
2.	Контрольные нормативы	Уровень технической подготовленности обучающихся	<p><i>Оценка «5»</i> – двигательное действие выполнено правильно (заданным способом), точно в надлежащем темпе, легко и четко.</p> <p><i>Оценка «4»</i> – двигательное действие выполнено правильно, но недостаточно легко и четко, наблюдается некоторая скованность движений.</p> <p><i>Оценка «3»</i> – двигательное действие выполнено в основном правильно, но допущены одна грубая или несколько мелких ошибок, приведших к неуверенному или напряженному выполнению.</p> <p><i>Оценка «2»</i> – двигательное действие выполнено с грубыми нарушениями техники или многочисленными мелкими ошибками.</p>

		Уровень физической подготовленности обучающихся	Оценка выставляется по таблице, где представлены результаты контрольных упражнений, которые необходимо выполнить на соответствующий балл
3.	Самостоятельная работа студентов	Знания и умения, формируемые на теоретических и практических занятиях по разделам программы	Критериями оценок результатов внеаудиторной самостоятельной работы является уровень освоения учебного материала; умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач; умение находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике; обоснованность и четкость изложения ответа; оформление материала в соответствии с требованиями.

## 2.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие контролю

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов	Форма контроля
У1 Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Владеет двигательными навыками и практическими методиками, направленными на укрепление здоровья, достижение жизненных и профессиональных целей (в практической деятельности и повседневной жизни)	Текущий контроль, оценка выполнения практических заданий, стандартизированный контроль
З1 О роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии	Владеет системой знаний о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	Текущий контроль, систематическое наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе занятий;

человека		устный опрос
32 Основы здорового образа жизни	Знает теоретико-методологические основы здорового образа жизни	Текущий контроль, систематическое наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе занятий; устный опрос

### 3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Содержание учебного материала по программе УД	Вид контроля		
	У1	З1	З2
Раздел «Основы знаний»			
Тема «Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни»		УО	УО
Раздел «Научно-методические основы формирования физической культуры личности»			
Тема «Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни»		УО	УО
Тема «Здоровый образ жизни»		УО	УО
Раздел «Учебно-практические основы формирования физической культуры личности»			
Тема «Общая физическая подготовка»	КУ		
Тема «Легкая атлетика»	ПЗ, КН		
Тема «Спортивные игры»	ПЗ, КН		
Тема «Гимнастика»	ПЗ, КУ, КН		
Тема «Туризм»	ПЗ, КН		
Тема «Профессионально-прикладная физическая подготовка»	ПЗ, КУ		
Тема «Атлетическая гимнастика (юноши), аэробика (девушки)»	ПЗ, КН (КУ)		

Виды контроля	Сокращенное обозначение
Устный опрос	УО
Практическое задание	ПЗ
Контрольный норматив	КН
Комплекс упражнений (оценка техники)	КУ

#### 4. Комплект фонда контрольно-оценочных средств

### ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

#### 1. Обязательные контрольные упражнения и нормативы физической подготовленности студентов

№	Контрольное упражнение	уровень					
		юноши			девушки		
		низкий	средний	высокий	низкий	средний	высокий
1	Бег 30 м (сек.)	5,1	5,0	4,3	6,1	5,9	4,8
2	Бег 100 м с н/ст (сек.)	16,6	14,2	14,0	16,8	16,5	16,0
3	Челночный бег 3×10 м (сек.)	8,1	7,9	7,2	9,6	9,3	8,4
4	Прыжок в длину с места (см)	190	220	240	160	190	210
5	Бег 1000 м (юноши), 500 (девушки) (сек)	3,50	3,40	3,30	2,00	1,55	1,50
6	Наклоны вперёд из положения стоя (см)	5	12	15	7	14	20
7	Подтягивания из виса (юноши), из виса лёжа (девушки)	5	10	12	6	15	18
8	Прыжок на 2-х ногах через скакалку за 30 сек (раз)	30	40	55	30	40	55
9	Бег 3000 м (ю), 2000 (д) (сек)	12,30	12,00	11,0	б/в	10,00	9,00
10	Метание гранаты на дальность с разбега (м)	28	31	36	21	23	25

## **2. Обязательные контрольные упражнения и нормативы по технике игры в баскетбол**

◆ *Упражнение.* Передачи двумя руками от груди в круг диаметром 60 см на высоте 1,5 м от пола; игрок стоит на расстоянии двух метров от стены. Время выполнения упражнения – 20 секунд.

*Норматив.* Юноши: на оценку «отлично» – 29 передач, на оценку «хорошо» – 25 передач, на оценку «удовлетворительно» – 20 передач. Девушки: на оценку «отлично» – 26 передач, на оценку «хорошо» – 21 передача, на оценку «удовлетворительно» – 18 передач.

◆ *Упражнение.* Одновременные передачи двух мячей двумя игроками, стоя на месте – один передаёт мяч по воздуху, другой – отскоком от пола. Время выполнения упражнения – 30 секунд.

*Норматив.* Юноши: на оценку «отлично» – 25 передач, на оценку «хорошо» – 23 передачи, на оценку «удовлетворительно» – 21 передача. Девушки: на оценку «отлично» – 24 передачи, на оценку «хорошо» – 22 передачи, на оценку «удовлетворительно» – 20 передач.

◆ *Упражнение.* Броски мяча в корзину любым способом с близких дистанций. Количество попыток – 10.

*Норматив.* Юноши: на оценку «отлично» – 8 попаданий, на оценку «хорошо» – 6 попаданий, на оценку «удовлетворительно» – 5 попаданий. Девушки: на оценку «отлично» – 7 попаданий, на оценку «хорошо» – 6 попаданий, на оценку «удовлетворительно» – 4 попадания.

◆ *Упражнение.* Штрафные броски мяча в корзину любым способом. Количество попыток – 10.

*Норматив.* Юноши: на оценку «отлично» – 6 попаданий, на оценку «хорошо» – 5 попаданий, на оценку «удовлетворительно» – 4 попадания. Девушки: на оценку «отлично» – 5 попаданий, на оценку «хорошо» – 4 попадания, на оценку «удовлетворительно» – 3 удачные попытки.

## **3. Обязательные контрольные упражнения и нормативы по технике игры в волейбол**

◆ *Упражнение.* Поточные передачи двумя руками сверху над собой, не выходя из баскетбольного круга (высота передачи – 1,5 м).

*Норматив.* Юноши и девушки: на оценку «отлично» – 20 передач, на оценку «хорошо» – 18 передач, на оценку «удовлетворительно» – 15 передач.

◆ *Упражнение.* Передачи мяча сверху двумя руками у стены в мишень с расстояния 3 метра.

*Норматив.* Юноши и девушки: на оценку «отлично» – 20 передач, на оценку «хорошо» – 16 передач, на оценку «удовлетворительно» – 15 передач.

◆ *Упражнение.* Нижняя прямая подача. Количество попыток – 8.

*Норматив.* Оценивается точность попаданий по зонам площадки. Юноши и девушки: на оценку «отлично» – 8 удачных попыток, на оценку «хорошо» – 7, на оценку «удовлетворительно» – 6.

◆ *Упражнение.* Верхняя прямая подача. Количество попыток – 8.

*Норматив.* Оценивается точность попаданий по зонам площадки. Юноши и девушки: на оценку «отлично» – 8 удачных попыток, на оценку «хорошо» – 7, на оценку «удовлетворительно» – 6.

#### **4. Обязательные контрольные упражнения и нормативы по разделам «Гимнастика и атлетическая гимнастика»**

*Упражнение.* Поднимание туловища из положения лежа на спине, руки за головой (кол-во раз за 1 мин). Юноши: на оценку «отлично» – 32, оценку «хорошо» – 30, на оценку «удовлетворительно» – 28. Девушки: на оценку «отлично» – 30, оценку «хорошо» – 28, на оценку «удовлетворительно» – 26.

*Упражнение.* Наклон вперед из положения стоя. На оценку «отлично» – с захватом голени, на оценку «хорошо» – ладони прижаты к полу, на оценку «удовлетворительно» – касание пола.

*Упражнение.* Приседание на одной ноге. Юноши (без опоры на стенку): на оценку «отлично» – 6, на оценку «хорошо» – 4, на оценку «удовлетворительно» – 2. Девушки (с опорой одной рукой о стенку): на оценку «отлично» – 4, на оценку «хорошо» – 2, на оценку «удовлетворительно» – 1.

Для получения зачета, помимо сдачи норм ОФП, студент должен выполнить зачетные комбинации акробатических и вольных упражнений.

Уметь составлять комплексы упражнений, состоящих из наиболее распространенных упражнений силового характера без снарядов и со снарядами.

#### **5. Устный опрос**

Вопросы – 2 курс:

1. Физическая культура как часть общей культуры общества.
2. Понятие о физической культуре личности.
3. Основные понятия физической культуры.
4. Сущность и ценности физической культуры.
5. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха.
6. Организация физического воспитания в учебных заведениях среднего профессионального образования.
7. Гигиенические, методические и организационные условия предупреждения травм.
8. Быстрота: понятие, виды, методы определения и развития.
9. Выносливость: понятие, виды, методы определения и развития.
10. Сила: понятие, виды, методы определения и развития.

11. Гибкость: понятие, виды, методы определения и развития.
12. Координационные способности: понятие, виды, методы определения и развития.

Вопросы – 3 курс:

1. Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий.
2. Эффекты физических упражнений.
3. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений.
4. Физиологическая характеристика состояний организма при спортивной деятельности.
5. Разминка: роль, воздействие на организм, методические особенности ее проведения.
6. Вработывание как период адаптации организма к физическим нагрузкам.
7. Особенности утомления и восстановления спортсменов.
8. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека.
9. Влияние занятий физическими упражнениями на умственную и физическую работоспособность.
10. Влияние занятий физическими упражнениями на адаптационные возможности человека.

Вопросы – 4 курс:

1. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха.
2. Охарактеризуйте факторы, определяющие состояние здоровья.
3. Значение физической культуры и спорта в формировании и поддержании здоровья.
4. Компоненты здорового образа жизни и пути их формирования.
5. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни.
6. Перечислите изменения, происходящие в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений.
7. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокinezия.
8. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека.
9. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье.
10. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания.
11. Коррекция фигуры средствами физического воспитания.



## ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ

Итоговый контроль по результатам освоения обучающимися учебной дисциплины проводится в форме дифференцированного зачёта.

Дифференцированный зачёт по дисциплине «физическая культура» проводится в форме выполнения контрольных нормативов по таблице.

### 1. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине

Контрольные упражнения (тесты)	Оценка					
	юноши			девушки		
	«5»	«4»	«3»	«5»	«4»	«3»
<b>Тесты на скоростную и координационную подготовленность</b>						
Челночный бег 6 x 9м (сек)	13,8	14,0	14,6	16,0	16,8	17,4
Прыжки со скакалкой на двух ногах за 1 мин (кол.повт).	140	120	100	130	120	110
<b>Тесты на силовую подготовленность</b>						
Сгибание и разгибание рук в упоре лежа, девушки - от гимнастической скамейки (кол.повт.)	50	40	30	18	16	12

### 5. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2017. – 320 с.

2. Виленский М.Я. Физическая культура: учебник / Виленский М.Я., Горшков А.Г. – Москва: КноРус, 2020. – 214 с. – (СПО). – ISBN 978-5-406-07424-4. – URL: <https://book.ru/book/932719>.

3. Кузнецов В.С. Физическая культура: учебник / Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. – Москва: КноРус, 2020. – 256 с. – (СПО). – ISBN 978-5-406-07522-7. – URL: <https://book.ru/book/932718>.

4. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев. – 18-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 176 с.

5. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев. – 17-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 176 с.

Дополнительные источники:

1. Аллянов Ю.Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю.Н. Аллянов, И.А. Письменский. – 3-е изд., испр. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 493 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02309-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/448586>.

2. Быченков С.В. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / Быченков С.В., Везеницын О.В. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 122 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77006.html>. – ЭБС «IPRbooks».

3. Дворкин Л.С. Атлетическая гимнастика. Методика обучения: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. С. Дворкин. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 148 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11032-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/444015>.

4. Туревский И.М. Физическая подготовка: сдача нормативов комплекса ГТО: учебное пособие для среднего профессионального образования / И.М. Туревский, В.Н. Бородаенко, Л.В. Тарасенко. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 148 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11519-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/445464>.

5. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А.Б. Муллер [и др.]. – Москва: Издательство Юрайт, 2020. – 424 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-02612-2. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/448769>.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

ОГСЭ.05 Психология общения/Социально-психологический практикум  
основной профессиональной образовательной программы  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

4 курс

г. Георгиевск

Комплект фонда оценочных средств по учебной дисциплине ОГСЭ.05 Психология общения/Социально-психологический практикум, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 43.02.15\_Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016года) и примерной основной образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация - разработчик: ГБПОУ ГТМАУ

Составитель: Логачева Е.В., преподаватель ГБПОУ ГТМАУ

Рассмотрен и одобрен цикловой комиссией социально-экономических дисциплин  
Протокол № 10 от «16» мая 2024г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Одинец Е.В.

Утвержден и рекомендован к применению методическим советом  
Протокол № 4 от «16» мая 2024г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ М.Н. Дядюк

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств	4
2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины	5
3 Комплект контрольно-оценочных средств	11
4 Перечень материалов, оборудования и информационных источников.	26

**1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств**  
**по учебной дисциплине ОГСЭ.05 Психология общения/Социально-психологический**  
**практикум.**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.1 Область применения**

Комплект фонда оценочных средств (далее- ФОС) предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения/Социально-психологический практикум. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2 Объекты оценивания**

Комплект ФОС позволяет оценить следующие разделы освоения учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения/Социально-психологический практикум. Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой дисциплины: ОГСЭ.05 Психология общения/Социально-психологический практикум

**В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:**

- взаимосвязь общения и деятельности;
- цели, функции, виды и уровни общения;
- роли и ролевые ожидания в общении;
- виды социальных взаимодействий;
- механизмы взаимопонимания в общении;
- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;
- этические принципы общения;
- источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов
- индивидуально-психологические особенности людей.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе, обеспечивать его сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;
- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения

**Владеть:**

- механизмами взаимопонимания в общении;

- техниками и приемами общения, правилами слушания, ведения беседы, убеждения;
- этическими принципами общения;
- причинами и способами разрешения конфликтов;
- приемами саморегуляции в процессе общения.

## **2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины**

Формы промежуточной аттестации в основной профессиональной образовательной программе по программе подготовки специалистов среднего звена специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой дисциплины

<b>Наименование дисциплины</b>	<b>Семестр</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
ОГСЭ.05 Психология общения/Социально-психологический практикум	<b>7</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>

### **2.1. Формы и методы оценивания**

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по учебной дисциплине ОГСЭ.05 Психология общения/Социально-психологический практикум, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

При изучении учебной дисциплины предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний обучающихся:

Тесты - контроль, проводимый после изучения материала, предполагает выбор и обоснование правильного ответа на вопрос;

Фронтальный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

Письменный контроль – написание исторических сочинений (эссе), выполнение исторических диктантов по отдельным темам, позволяет выявить уровень усвоения теоретического материала и умение применять полученные знания на практике;

Итоговый контроль по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета, для подготовки к которому обучающиеся заранее знакомятся с перечнем вопросов по дисциплине.

Основными формами проведения текущего контроля знаний на занятиях являются: выполнение индивидуальных творческих заданий, фронтальный опрос в ходе аудиторных занятий, выполнение индивидуальных и групповых заданий, заслушивание эссе, выполнение тестовых работ.

Основными формами проведения текущего контроля знаний на занятиях являются: устный опрос, выполнение практических работ.

<b>Раздел/тема учебной дисциплины</b>	<b>Формы и методы текущего контроля и оценки результатов обучения</b>
Тема 1. Психология, как наука	Фронтальный опрос. Практическое занятие. Тесты. Контрольная работа. Индивидуальные творческие задания Вопросы для зачета.
Тема 2. Структура и средства общения	Фронтальный опрос. Практическое занятие. Тесты. Контрольная работа. Индивидуальные творческие задания Вопросы для зачета.
Тема 3.Речевые средства общения	Фронтальный опрос. Практическое занятие. Тесты. Контрольная работа. Индивидуальные творческие задания Вопросы для зачета.
Тема 4.Стили общения	Фронтальный опрос. Практическое занятие. Тесты. Контрольная работа. Индивидуальные творческие задания Вопросы для зачета
Тема5.Общение, как социально-психологическая проблема	Фронтальный опрос. Практическое занятие. Тесты. Контрольная работа. Индивидуальные творческие задания Вопросы для зачета.
Тема 6. Манипулирование	Фронтальный опрос. Практическое занятие. Тесты. Контрольная работа. Индивидуальные творческие задания Вопросы для зачета.
Тема 7. Эффективное общение	Фронтальный опрос. Практическое занятие. Тесты. Контрольная работа. Индивидуальные творческие задания Вопросы для зачета
Тема 8. Конфликты. Пути решения конфликтов	Фронтальный опрос. Практическое занятие. Тесты. Контрольная работа. Индивидуальные творческие задания Вопросы для зачета.
Тема 9-13. Основные правила и принципы построения публичной речи	Фронтальный опрос. Практическое занятие. Тесты. Контрольная работа. Индивидуальные творческие задания Вопросы для зачета.
Тема 14. Механизмы межличностного восприятия	Фронтальный опрос. Практическое занятие. Тесты. Контрольная работа. Индивидуальные творческие задания Вопросы для зачета



№	Тип (вид) задания	Проверяемые знания и умения	Критерии оценки
1	Тесты	Знание психологии общения	«5» - 100 – 90% правильных ответов «4» - 89 - 70% правильных ответов «3» - 70 – 55% правильных ответов «2» - 54% и менее правильных ответов
2	Эссе	Умение ориентироваться в психологии общения	Оценивается от 0 до 2 баллов.  В случае, когда правильно указаны два события (явления, процесса), выставляется 2 балла.  Если правильно указано одно событие (явление, процесс) — 1 балл.  Если события (явления, процессы) не указаны или указаны неверно, то выставляется 0 баллов
3	Фронтальный опрос (теоретический контроль)	Знание понятий психологии, умение грамотно излагать свои мысли, анализировать и давать собственную оценку	За правильный ответ ставится положительная оценка
4	Самостоятельная работа студентов (работа с документами, письменная работа.)	Знания и умения, формируемые при изучении темы.	За правильный ответ ставится положительная оценка

## 2.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие контролю

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов	Форма контроля
У.1. Применять техники и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	В качестве критериев могут быть рассмотрены следующие характеристики учебного процесса. <i>Овладение</i> обучающимся не только знаниями, но и метазнаниями, т.е. знаниями о знаниях. Например, приемами и средствами усвоения учебного; Материала, "открытия" нового знания, переработки информации, данной в разных формах репрезентации. Такое знание способствует не только усвоению учебного материала, но и овладению методами самоконтроля и самокоррекции.	Устный опрос, выполнение практических работ.
У2. Использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	Овладение методами самоконтроля, самокоррекции. Формулирование понятия и определение регулирования предмета, метода	Устный опрос, выполнение практических работ.
3.1. Взаимосвязь общения и деятельности;	Потребность в использовании и позитивном преобразовании собственного опыта познавательной деятельности; способов учебной работы, знаний, накопленных в ходе обучения или вне его; расширение области совместной учебной работы (с преподавателем и однокурсниками).	Устный опрос, выполнение практических работ.

3.2. Цели, функции, виды и уровни общения;	Соблюдение психологических аспектов	Устный опрос, выполнение практических работ.
3.3. Роли и ролевые ожидания в общении;	Соблюдение этических и нравственных норм	Устный опрос, выполнение практических работ.
3.4. Виды социальных взаимодействий;	Своевременно уметь выявлять факторы, влияющие на эффективность всех видов взаимодействий	Устный опрос, выполнение практических работ.
3.5. Механизмы взаимопонимания в общении;	Определение психологических приемов при общении	Устный опрос, выполнение практических работ.
3.6. Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;	Формирование необходимых психологических качеств.	Устный опрос, выполнение практических работ.
3.7. Этические принципы общения;	Формулирование и использование тактических и психологических приемов в работе	Устный опрос, выполнение практических работ.
3.8. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов.	Соблюдение правовых и нравственных норм и применение Кодекса поведения в конфликте	Устный опрос, выполнение практических работ.

### 3 Комплект контрольно-оценочных средств

#### 3.1. Теоретические задания (теоретический контроль – ТК)

##### Комплект контрольных заданий (материалов)

##### К теме: Психология, как наука

##### Критерии оценки:

5 баллов – выполнение 5 заданий

4 балла – выполнение 4 заданий

3 балла – выполнение 3 заданий

2 балла – выполнение 2 и менее заданий.

1. Психология как наука оформилась:

а) в 40 – х гг. 19 века    б) в 80 – х гг. 19 века

в) в 90 – х гг. 19 века    г) в начале XX века

2. Психологическим явлением является:

а) нервный импульс    б) рефлекс    в) интерес    г) самонаблюдение

3. Для условных рефлексов характерны:

а) врожденность    б) изменчивость    в) угасание    г) однотипность

4. Краткое стандартизованное психологическое испытание, в результате которого делается попытка оценить тот или иной психологический процесс или личность в целом, - это:
- а) наблюдение б) эксперимент в) тестирование г) самонаблюдение
5. Как называется принцип, требующий рассматривать (изучать, исследовать) психологические явления в постоянном движении, изменении: а) принцип объективности б) принцип развития в) принцип всесторонности г) принцип детерминизма

#### **К теме: Психология, как наука**

1. Активность человека, направленная на познание и преобразование окружающего мира и самого себя, называется:
- а) воспитание б) деятельность в) учение г) труд
2. Характеристикой деятельности не является:
- а) предметность б) непрерывность в) субъективность г) социальность
3. Основной единицей анализа деятельности является:
- а) действие б) операция в) цель г) мотив
4. Осознанный результат, на достижение которого направлено поведение, называется:
- а) потребность б) мотив в) задача г) цель
5. Процесс объективизации накопленного личностного опыта называется:
- а) экстернизация б) обобщение в) обучение г) интериоризация

#### **К теме: Общение как социально – психологическая проблема**

1. Эмоции – это переживание человеком чего-либо как:
- а) непосредственное б) опосредованное в) сознательное г) рациональное
2. Постигание эмоционального состояния другого человека в форме сопереживания и сочувствия называется:
- а) рефлексия б) симпатия в) эмпатия г) идентификация
3. Какой тип темперамента имеет неустойчивый эмоциональный фон:
- а) холерик б) меланхолик в) сангвиник г) флегматик
4. Высшим регулятором поведения является:
- а) убеждение б) мировоззрение в) установка г) мотивация
5. Скромность, терпеливость, уважение характеризуют:
- а) отношение личности к вещам  
б) отношение личности к самому себе  
в) отношение личности к деятельности  
г) отношение личности к другим людям

#### **К теме: Эффективное общение**

1. Взаимодействие 2 и более людей с целью установления и поддержания межличностных отношений, достижения общего результата, называется: а) общение б) обучение в) коммуникация г) деятельность
2. Человек, умеющий влиять на коллектив в системе межличностных отношений, основанных на чувствах симпатии и антипатии, принятия или неприятия, называется:
- а) лидер б) руководитель в) партнер г) авторитет

3. Наличие чувства меры во взаимоотношениях с людьми называется:

- а) воспитанность б) нравственность в) такт г) организованность

4. Группа, на которую ориентируется человек, ценности, нормы, идеалы, которой он разделяет, называется:

- а) диффузная б) официальная в) реальная г) референтная

5. Подчинение человека групповому давлению называется:

- а) приспособление б) пассивное принятие

- в) конформизм г) отсутствие собственной позиции

### К теме: Конфликты.

1. Понятие конфликта, его виды.
2. Стадии протекания конфликта.
3. Причины возникновения.
4. Конструктивные и деструктивные способы управления конфликтами.
5. Переговоры.

### К теме: Пути решения конфликтных ситуаций

#### 1. Провести диагностику психологического климата в группе.

Практическое задание:

Изучите психологический климат в группе. Оцените, как проявляются перечисленные ниже свойства психологического климата в вашей группе. На континууме от психологического климата типа «А» до психологического климата типа «В» определите ту оценку, которая, по вашему мнению, соответствует истине. Обведите кружком слева или справа относительно нуля.

Оценки:

3 — свойство проявляется в группе всегда;

2 — свойство проявляется в большинстве случаев;

1 — свойство проявляется нередко;

0 — проявляется в одинаковой степени и то и другое свойство.

Свойства психологического климата «А»	оценка	Свойства психологического климата «В»
Преобладает бодрое, жизнерадостное настроение		Преобладает подавленное настроение
Доброжелательность в отношениях, взаимные симпатии		Конфликтность в отношениях, антипатия
В отношениях между группировками внутри группы существует взаимное расположение, понимание		Группировки конфликтуют между собой
Членам группы нравится вместе проводить время, участвовать в совместной деятельности		Проявляют безразличие к более тесному общению, выражают отрицательное отношение к совместной деятельности

Успехи или неудачи товарищей вызывают сопереживание. Искреннее участие всех членов группы		Успех или неудача товарищей оставляют равнодушными или вызывают зависть, злорадство
С уважением относятся к мнению других		Каждый считает свое мнение главным и нетерпим к мнению товарищей
Достижения и неудачи группы переживаются как собственные		Достижения и неудачи группы не находят отклика у ее членов
В трудные дни для группы происходит эмоциональное единение, «один за всех и все за одного»		В трудные дни группа «раскисает»: растерянность, ссоры, взаимные обвинения
Чувство гордости за группу, если ее отмечает руководство		К похвалам и поощрениям группы относятся равнодушно
Группа активна, полна энергии		Группа инертна, пассивна
Участливо и доброжелательно относятся к новичкам, помогают им освоиться в коллективе		Новички чувствуют себя чужими, к ним часто проявляют враждебность
В группе существует справедливое отношение ко всем членам, поддерживающим слабых, выступают в их защиту		Группа заметно разделяется на «привилегированных» и «пренебрегаемых», пренебрежительное отношение к слабым
Совместные дела увлекают всех, велико желание работать коллективно		Группу невозможно поднять на совместное дело, каждый думает о своих интересах

Подсчет итогов. Сложить оценки левой стороны в вопросах: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 — сумма «А»; сложить оценки правой стороны во всех вопросах — сумма «В»; найти разницу:  $C = A - B$ .

Оценка результатов.

Если «С» равно нулю или имеет отрицательную величину, то имеем ярко выраженный неблагоприятный психологический климат с точки зрения индивида.

Если «С» более 25 — значит психологический климат благоприятен. Если «С» менее 25 — климат неустойчиво благоприятен

### К теме: Основные правила и принципы построения публичной речи

1. Речь – это:

- а) язык    б) обмен мнениями
- в) дискуссия    г) процесс использования языка в целях общения

2. К функциям речи не относятся:

- а) функция обозначения    б) функция обобщения
- в) функция распределения    г) функция воздействия

3. Свойством речи не является:

- а) выразительность    б) простота    в) содержание    г) воздействие

4. К невербальным средствам общения относится:

- а) тональность голоса    б) мимика
- в) поза    г) использование заимствованных слов

5. Академик Павлов назвал речь:

- а) вторая сигнальная система    б) функциональная система  
в) дыхательная система    г) голосовая система

### **Тематика презентаций рефератов (докладов)**

1. Психологические особенности внушения.
2. Психологические основы механизма внушения.
3. Личностные факторы восприимчивости к психологическому воздействию.
4. Ситуативная восприимчивость к психологическому воздействию.
5. Механизмы психологической защиты в деловом и неформальном общении.
6. Приемы убеждения. Требования к процессу убеждения. Основные правила.
7. Потребности и мотивы, реализуемые в общении.
8. Психологические особенности убеждения.
9. Сравнительный анализ отдельных механизмов психологического воздействия в деловом общении. Подражание. Заражение. Внушение. Убеждение.
10. Стратегии поведения в конфликтных ситуациях: избегание, конкуренция, сотрудничество, компромисс.
11. Технологии разрешения конфликтов.

### **3.2. Вопросы для дифференцированного зачета**

Промежуточная аттестация проводится в форме устного дифференцированного зачета, который предусматривает развернутый ответ на вопрос преподавателя.

#### **Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету**

1. Основные понятия дисциплины «Психология общения».
2. Роль общения в профессиональной деятельности человека.
3. Общение в системе межличностных и общественных отношений.
4. Классификация общения.
5. Виды, функции, структура и средства общения.
6. Социальная перцепция. Психологические механизмы восприятия.
7. Влияние имиджа на восприятие человека.
8. Типы и позиции взаимодействия.
9. Основные элементы коммуникации. Невербальная коммуникация.
10. Методы развития коммуникативных способностей.
11. Виды, правила и техники слушания. Толерантность.
12. Деловая беседа. Формы постановки вопросов. Деловая переписка.
13. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация.
14. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения.
15. Понятие конфликта и его структура.
16. Стратегия разрешения конфликтов.
17. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах.
18. Правила поведения в конфликтах.

19. Особенности использования стратегии «Сотрудничество»
20. Особенности использования стратегии «Компромисс»
21. Особенности использования стратегии «Подчинение»
22. Особенности использования стратегии «Конкуренция / Соревнование»
23. Приемы саморегуляции в конфликтных ситуациях
24. Этические нормы общения. Категории этики. Нормы морали.
25. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения.
26. Деловой этикет в профессиональной деятельности.
27. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений.
28. Приемы саморегуляции в деловых отношениях.

### **Вопросы для устного и письменного опроса:**

#### Критерии оценок при устном ответе

"5" /отлично/ - ставится в том случае, когда обучающийся исчерпывающе знает весь материал данной темы, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В ответах пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок.

"4" /хорошо/ - ставится в том случае, когда обучающийся знает весь требуемый материал данной темы, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы отвечает без затруднений. В ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок.

"3" /удовлетворительно/ - ставится в том случае, когда обучающийся обнаруживает знание основного материала данной темы. В ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи.

"2" /неудовлетворительно/ - ставится в том случае, когда обучающийся обнаруживает незнание большей части материала данной темы, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы неуверенно.

#### **Вопросы для письменного опроса:**

1. Психологические особенности внушения.
2. Психологические основы механизма внушения.
3. Личностные факторы восприимчивости к психологическому воздействию.
4. Ситуативная восприимчивость к психологическому воздействию.
5. Механизмы психологической защиты в деловом и неформальном общении.
6. Приемы убеждения. Требования к процессу убеждения. Основные правила.
7. Потребности и мотивы, реализуемые в общении.
8. Психологические особенности убеждения.
9. Сравнительный анализ отдельных механизмов психологического воздействия в деловом общении. Подражание. Заражение. Внушение. Убеждение.
10. Теоретические концепции в психологии общения.
11. Идентификация. Эмпатия. Рефлексия.



12. «Эффект одеяла». Стереотипизация.
13. Этнические стереотипы. Точность межличностной перцепции.
14. Специфика обмена информацией в коммуникативном процессе.
15. Матрица убеждающей коммуникации К. Ховланда.
16. Оптико-кинетическая система знаков. Паралингвистические и экстралингвистические системы знаков.
17. Место взаимодействия в структуре общения. Формы и нормы совместной деятельности.
18. Трудности общения. Деформации общения.
19. Типы взаимодействия: кооперация - конкуренция.
20. Коммуникативные барьеры в общении.
21. Виды общения (межличностное, деловое, духовное и т.д.).
22. Этапы процесса обмена информацией. Обратная связь в коммуникативном процессе.
23. Особенности массовой коммуникации.
24. Трудности общения. Деформации общения.
25. Аттракция. Факторы, способствующие установлению аттракции.
26. Средства невербальной коммуникации. Визуальная, акустическая, тактильная, ольфакторная области.
27. Манипуляция в процессе общения и противостояние манипуляции.
28. Особенности общения в команде.
29. Правила общения по телефону.
30. Проксемика. Какую роль играет расположение собеседников в пространстве.
31. Особенности вербальной коммуникации.
32. Функции невербального общения.
33. Функции вербального общения.
34. Активное и пассивное слушание. Приемы слушания.

#### **Критерии оценок при письменном ответе**

"5" /отлично/ - учебный материал излагается полно, отличается глубоким изложением материала, отсутствуют ошибки или имеется один недочет, обучающийся может привести примеры из дополнительной литературы.

"4" /хорошо/ - ответ полный, на хорошем теоретическом уровне, но имеются незначительные нарушения изложения материала.

"3" /удовлетворительно/ - ответ раскрыт не полностью, отсутствует глубина изложенного материала, имеются отдельные нарушения в правильности изложения материала.

"2" /неудовлетворительно/ - ответ не раскрывает обсуждаемый вопрос, отсутствует полнота изложения учебного материала, допущены грубые теоретические ошибки.

### 3.3 Практические занятия.

Перечень практических занятий, предусмотренных  
рабочей программой

№ п.п.	Наименование работ	Кол-во часов
	ОГСЭ.03 Психология общения	
1	Отработка навыков конструктивного общения	2
2	Формирование ведения конструктивного диалога	2
3	Анализ конфликтных ситуаций	2
4	Пути разрешения конфликтных ситуаций	2
5	Пути разрешения конфликтных ситуаций	2
6	Пути разрешения конфликтных ситуаций	
7	Манипулирование	
8	Манипулирование	2
9	Вербальное общение	2
10	Невербальное общение	2
11	Стили общения	2
12	Конструктивное общение. Контроль эмоций	2
13	Активное и пассивное слушание	2
14	Приемы расположения к себе. Самопрезентация	2

#### 4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при контроле:

##### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие полигона вычислительной техники.

Оборудование полигона и рабочих мест:

- компьютеры по количеству обучающихся;
- принтер;
- сканер;
- МФУ;
- USB-накопители;
- локальная сеть;
- проектор;
- экран;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- принтер,
- мультимедиа проектор;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения

##### 4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Бодалев А.А. Психология общения: учебное пособие М.: Издательство «Институт практической психологии», - Воронеж: «МОДЭК», 2019. - 320с.

Шеламова Г.М. Психология общения: учебное пособие. - М.: «Академия», 2018. -128с.

### **Дополнительная печатная или электронная литература**

Рогов, Е. И., Психология общения + Приложение: Тесты: учебник / Е. И. Рогов. — Москва: КноРус, 2023. — 260 с. — ISBN 978-5-406-11480-3. — URL: <https://book.ru/book/948886>

Рыжиков, С. Н., Психология общения. Практикум + Приложение: учебное пособие / С. Н. Рыжиков, Ю. М. Демидова. — Москва: КноРус, 2023. — 318 с. — ISBN 978-5-406-11823-8. — URL: <https://book.ru/book/949742>

Аминов, И. И., Психология общения: учебник / И. И. Аминов. — Москва: КноРус, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-406-09830-1. — URL: <https://book.ru/book/943870>

Логутова, Е. В. Психология делового общения: учебное пособие для СПО / Е. В. Логутова, И. С. Якиманская, Н. Н. Биктина. — Саратов: Профобразование, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-4488-0688-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92154>

Маслова, Т. А. Психология общения: учебное пособие для СПО / Т. А. Маслова, С. И. Маслов. — Саратов: Профобразование, 2019. — 164 с. — ISBN 978-5-4488-0299-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/85787>

Психология общения: энциклопедический словарь / М. М. Абдуллаева, В. В. Абраменкова, С. М. Аврамченко [и др.]; под редакцией А. А. Бодалева. — 2-е изд. — Москва: Когито-Центр, 2019. — 600 с. — ISBN 978-5-89353-335-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88339>

Пшеничнова, Л. М. Психология общения: учебное пособие / Л. М. Пшеничнова, Г. Г. Ротарь. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 112 с. — ISBN 978-5-00032-385-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88432>

Виговская, М. Е. Психология делового общения: учебное пособие для СПО / М. Е. Виговская, А. В. Лисевич, В. О. Корионова. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0366-2, 978-5-4488-0201-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77001>

Социальная психология: учебное пособие для студентов вузов / А. Н. Сухов, М. Г. Гераськина, А. М. Лафуткин, А. В. Чечкова; под редакцией А. Н. Сухов. — 7-е изд. — Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 615 с. — ISBN 978-5-238-02192-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/71051>

### **Словари, справочники, энциклопедии, периодические материалы (журналы и газеты)**

#### **1. Электронный Большой психологический словарь**

[https://gufo.me/dict/psychologie\\_dict](https://gufo.me/dict/psychologie_dict)

2. Краткий терминологический словарь по предметам кафедры социально-гуманитарных дисциплин / составители И. И. Турский [и др.]. — Симферополь: Университет экономики и управления, 2020. — 249 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/101398.html>

3. Журнал Гуманитарный вектор. Серия Педагогика. Психология  
<https://www.iprbookshop.ru/23178.html>

4. Журнал Национальный психологический журнал  
<https://www.iprbookshop.ru/27429.html>

5. <https://rg.ru/> Российская газета

6. <https://ug.ru/> Учительская газета

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по учебной дисциплине  
ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ,  
САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС  
по специальности  
**2 курс**

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» разработана на основе примерной программы учебной дисциплины и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г №1565.

**Организация - разработчик:** ГБПОУ ГТМАУ

**Составитель:** Божко Н. С., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ГТМАУ

**Рассмотрен и одобрен цикловой комиссией преподавателей математических и естественно-прикладных дисциплин**

Протокол № 10 от «16» мая 2024г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко

**Утвержден и рекомендован к применению методическим советом**

Протокол № 4 от «16» мая 2024г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ М.Н. Дядюк

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт фонда оценочных средств
- 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины
- 3 Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля
- 4 Комплект контрольно-оценочных средств

**Паспорт фонда оценочных средств  
по учебной дисциплине ОП.01  
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.1 Область применения**

Фонд оценочных средств (далее- ФОС) предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария гигиена по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2 Объекты оценивания**

Комплект ФОС позволяет оценить следующие разделы освоения учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария гигиена по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 и рабочей программой дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария гигиена

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Показатели оценки результата
<b>Умения:</b>	
Обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;	Давать оценку полученным результатам
Проводить микробиологические исследования	Давать оценку полученным результатам
Пользоваться микроскопической оптической техникой	Владеть микроскопической оптической техникой



<b>Знания:</b>	
основных группы микроорганизмов, их классификацию	Знает основные группы микроорганизмов, их классификацию
значения микроорганизмов в природе, жизни человека и животных	Чётко представляет значение микроорганизмов в природе, жизни
микроскопических, культуральных и биохимических методы исследования	Проводит микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования
правил отбора, доставки и хранения биоматериала	Знает правила отбора, доставки и хранения биоматериала
методов стерилизации и дезинфекции	Владеет методами стерилизации и дезинфекции
понятий патогенности и вирулентности	Различает понятия патогенность и вирулентность
чувствительности микроорганизмов к антибиотикам	Может определить чувствительность микроорганизмов к антибиотикам
форм воздействия патогенных микроорганизмов на животных	Имеет представление о формах воздействия патогенных микроорганизмов на животных

Вышеперечисленные умения, знания направлены на формирование у обучающихся следующих профессиональных и общих компетенций:

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

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

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

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

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

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

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

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке .

Личностные результаты воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства

ЛР14 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации

ЛР16, Нацеленный на повышение престижа получаемой специальности

ЛР17 Работающий в коллективе и команде, эффективно взаимодействующий с коллегами, руководством, клиентами

ЛР19 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства.

Формирование и развитие профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

## 2. Система контроля и оценки освоения программы дисциплины

Формы промежуточной аттестации в основной профессиональной образовательной программе по программе подготовки специалистов среднего звена специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при освоении учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Наименование дисциплины	Семестр	Формы итоговой аттестации
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария гигиена	3	Экзамен

### 2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария гигиена , направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

При изучении учебной дисциплины предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний обучающихся:

Тесты - контроль, проводимый после изучения материала, предполагает выбор и обоснование правильного ответа на вопрос;

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

Письменный контроль – выполнением практических заданий по отдельным темам, позволяет выявить уровень усвоения теоретического материала и умение применять полученные знания на практике;

Итоговый контроль по дисциплине проводится в форме экзамена, для подготовки к которому обучающие заранее знакомятся с перечнем вопросов по дисциплине.

Основными формами проведения текущего контроля знаний на занятиях являются: устный опрос, выполнение практических работ.

Результатом освоения учебной дисциплины для решения профессиональных задач должно явиться умение:

- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- пользоваться микроскопической оптической техникой;

## Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины

Элемент учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания		
	Текущий	Рубежный	Промежуточная
	контроль	контроль	аттестация
Раздел 1. Общая микробиология	Опрос устный, проверка выполнения письменных домашних заданий, рефератов.	Контрольная работа	
Раздел 2. Инфекция и иммунитет.	Опрос (устный или письменный); тестирование, проверка выполнения письменных домашних заданий, рефератов.	Контрольная работа	
Итоговая аттестация			Экзамен

### 3. Оценка освоения теоретического курса учебной дисциплины

Основной целью оценки теоретического курса учебной дисциплины является оценка умений и знаний. Оценка теоретического курса учебной дисциплины осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- текущий контроль–опрос/тестирование/проверка письменного домашнего задания;
- рубежный контроль–контрольная работа/самостоятельная работа;
- промежуточная аттестация–экзамен.

Экзамен проводится в сроки, установленные учебным планом, и определяемые календарным учебным графиком образовательного процесса.

#### 3.1 Задания для оценки освоения раздела «Основы микробиологии».

Обучающийся должен:

знать:

- основные группы микроорганизмов, их классификацию;
- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;
- микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;
- правила отбора, доставки и хранения биоматериала;
- методы стерилизации и дезинфекции.

уметь:

- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- пользоваться микроскопической оптической техникой

### **Вопросы для самоконтроля.**

1. Охарактеризовать типы питания микроорганизмов.
2. Охарактеризовать факторы роста микроорганизмов.
3. Сущность аэробного дыхания.
4. Сущность анаэробного дыхания.
5. Культивирование аэробов и анаэробов.
6. Название ферментов, выделяемых микроорганизмами.
7. Фазы размножения микроорганизмов.
8. Образование пигментов, ароматических веществ, токсинов.
9. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы.
10. Изменения микроорганизмов: морфологические, культуральные, биологические.
11. Формы изменчивости фенотипические и генотипические.

## Тестовые задания.

1. Дополните фразу. Споры бактерий выполняют функцию:

- а) защиты от фагоцитоза
- б) защиты от неблагоприятных факторов внешней среды
- в) дыхательную
- г) размножения
- д) двигательную
- е) формообразования

2. Выберите правильное утверждение. Устойчивость бактериальных спор во внешней среде обеспечивается следующими факторами...

- а) наличием капсулы
- б) замедленным метаболизмом
- в) низким содержанием воды
- г) отсутствием нуклеиновых кислот
- д) наличием дипиколиновой кислоты
- е) наличием многослойной оболочки

3. Установите правильное соответствие отдельных структур бактериальной клетки с выполняемыми ими функциями

- |                     |  |
|---------------------|--|
| А. Капсула          | а) хранитель генетической информации                 |
| Б. Клеточная стенка | б) движение  |
| В. Нуклеоид         | в) защита от фагоцитоза                              |
| Г. Споры            | г) защита от неблагоприятных факторов внешней среды. |
| Д. Жгутики          | д) формообразование                                  |

4. Дополните фразу. По химическому составу жгутики представляют собой...

- а) липополисахариды
- б) белок флагеллин
- в) фосфолипиды
- г) тейхоевые кислот
- д) пептидогликан
- е) липиды

5. Укажите, какой метод окраски бактериальных мазков используется для выявления капсул:

- а) Нейссера
- б) Грама
- в) Бурри-Гинса
- г) Ожешки
- д) Циля-Нильсена

6. Укажите, какой метод окраски бактериальных мазков используется для выявления спор
- а) Нейссера
  - б) Бурри-Гинса
  - в) Циля-Нильсена

г) Грама д) Ожешки

7. Дополните фразу. По химическому составу жгутики представляют собой...

- а) липополисахариды
- б) белок флагеллин
- в) фосфолипиды
- г) тейхоевые кислот
- д) пептидогликан
- е) липиды

8. Укажите, какой метод окраски бактериальных мазков используется для выявления капсул:

- а) Нейссера
- б) Грама
- в) Бурри-Гинса
- г) Ожешки
- д) Циля-Нильсена

9. Укажите, какой метод окраски бактериальных мазков используется для выявления спор

- а) Нейссера
- б) Бурри-Гинса
- в) Циля-Нильсена
- г) Грама
- д) Ожешки

10. Укажите соответствие отдельных структурных компонентов бактериальной клетки и их химического состава

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| А. Бактериальная стенка        | а) белок флагеллин грамположительных бактерий |
| Б. Цитоплазматическая мембрана | б) тейхоевые кислоты                          |
| В. Жгутики                     | в) фосфолипиды                                |
| Г. Оболочка спор               | г) дипиколиновая кислота                      |



8. Нормальная микрофлора животного это:
- а) Совокупность микробиоценозов всех частей тела
  - б) Кожи
  - в) Слизистых оболочек
  - г) Кишечника

9. Микробиоценоз кишечника участвует в:
- а) Формировании иммунитета
  - б) Синтезе витаминов
  - в) Синтезе аминокислот
  - г) Синтезе биологически активных веществ
  - д) Все сказанное не верно
  - е) Все сказанное верно

10. Способны образовывать споры:
- а) стафилококки
  - б) сарцины
  - в) бациллы
  - г) спириллы
  - д) хламидии

11. Температура размножения мезофилов:
- а) 0 - 20°, б)
  - 20 - 45°, в)
  - 45 - 70°, г)
  - 70 - 100°

12. Для стерилизации лабораторной посуды используют:
- а) кипячение
  - б) прокалывание,
  - в) сухожаровой шкаф
  - г) водяную баню,
  - д) термостат.

13. Дополните фразу. Увеличение во времени числа клеток бактериальной популяции называется...
- а) морфогенезом
  - б) развитием
  - в) размножением
  - г) дифференцировкой
  - д) ростом

14. Прокариотами, не имеющими клеточной стенки и не синтезирующими предшественники пептидогликана, являются:

- а) стафилококки
- б) спирохеты
- в) хламидии
- г) микоплазмы
- д) актиномицеты

15. К микроорганизмам с эукариотическим типом организации клетки относятся:

- а) плесневые грибы
- б) спирохеты
- в) хламидии
- г) микоплазмы
- д) актиномицеты

16. К извитым формам относятся:

- а) стафилококки
- б) стрептококки
- в) лептоспиры
- г) клостридии
- д) коринебактерии

17. Дополните фразу. Микроорганизмы, способные синтезировать все необходимые для жизнедеятельности вещества из глюкозы и солей аммония, называются:

- а) органотрофами
- б) хемотрофами
- в) ауксотрофами
- г) автотрофами
- д) прототрофами

18. Пастеризацию используют для стерилизации:

- а) бактериальных петель
- б) молочных продуктов,
- в) питательных сред
- г) стеклянной посуды,
- д) материала, содержащего споры.

**Задания для оценки освоения раздела 2 «Инфекция и иммунитет»  
Обучающийся должен:**

знать:

- понятия патогенности и вирулентности
- формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных уметь:
- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- пользоваться микроскопической оптической техникой

**Вопросы для самоконтроля.**

1. Определение понятия инфекция.
2. Какие факторы определяют возникновение инфекции.
3. Вирулентность и патогенность микроорганизмов.
4. Роль макроорганизма в развитии инфекции.
5. Роль условий среды в возникновении и развитии инфекции.
6. Динамика инфекционного процесса.
7. Виды иммунитета.
8. Фагоцитоз
9. Понятие антигена и антитела.
10. Роль клеток и лимфоидной системы в создании иммунитета

## Тестовые задания.

1. Центральным органом иммунной системы является:
  - а) тимус
  - б) лимфоузлы
  - в) печень
  - г) селезенка
  
2. Периферическим органом иммунной системы является:
  - а) селезенка
  - б) тимус
  - в) костный мозг
  - г) поджелудочная железа
  - д) щитовидная железа
  
3. Главной клеткой иммунной системы является.
  - а) макрофаг
  - б) моноцит
  - в) дендритная клетка
  - г) лимфоцит
  - д) тимоцит
  
4. Первой клеткой, вступающей во взаимодействие с антигеном является:
  - а) Т-лимфоцит
  - б) макрофаг
  - в) В-лимфоцит
  - г) Эозинофил
  - д) плазматическая клетка
  
5. Мишенями для естественных киллеров являются:
  - а) грамположительные микробы
  - б) аллергены
  - в) трансформированные (инфицированные вирусом, опухолевые) и быстро пролиферирующие клетки
  - г) В-лимфоциты
  - д) Т-лимфоциты
  
6. Какие клетки продуцируют иммуноглобулины?
  - а) НК-клетки
  - б) Т-лимфоциты
  - в) плазматические клетки
  - г) Тимоциты
  - д) макрофаги
  
7. В-лимфоциты участвуют в:
  - а) гуморальном иммунном ответе
  - б) клеточном иммунном ответе
  - в) Фагоцитозе
  - г) активации системы комплемента

8. Предшественником макрофага является:

- а) моноцит
- б) эритроцит
- в) эозинофил
- г) нейтрофил
- д) тимоцит

9. Какие клетки созревают в тимусе?

- а) Т-лимфоциты
- б) В-лимфоциты
- в) макрофаги
- г) нейтрофилы
- д) НК-клетки

10. Назовите структурные единицы лимфатических узлов:

- а) корковая зона
- б) медуллярная зона
- в) третичные фолликулы
- г) первичные фолликулы
- д) вторичные фолликулы

11. Клетками-предшественниками макрофагов являются:

- а) нейтрофилы
- б) моноциты
- в) тучные клетки
- г) Эозинофилы
- д) плазматические клетки

12. Хемотаксис клеток — это:

- а) направленное движение клеток
- б) прилипание клеток друг к другу
- в) поглощение бактерий фагоцитирующими клетками
- г) стимуляция бактерицидной функции
- д) усиление функциональной активности клеток

13. Адгезия — это:

- а) свойство клеток прикрепляться и задерживаться на определённых субстратах
- б) направленное движение клеток
- в) поглощение бактерий
- г) обволакивание объекта фагоцитоза
- д) контактный цитоллиз клетки-мишени

14. Поглощение — это:

- а) прилипание клеток друг к другу
- б) захват объекта фагоцитоза и обволакивание его
- в) свойство клеток прикрепляться и задерживаться на определённых субстратах
- г) направленное движение, клеток
- д) контактный цитолиз клетки-мишени

15. Выберите группы клеток, которые относятся к клеточным факторам естественной резистентности:

- а) нейтрофилы
- б) естественные киллер
- в) В-лимфоциты
- г) Т-лимфоциты
- д) тучные клетки

16. Фагоцитоз — это:

- а) поглощение твердых частиц клетками фагоцитами
- б) синтез и секреция иммуноглобулинов
- в) поглощение клетками фагоцитами жидкого материала
- г) активный процесс выхода из кровеносных сосудов в ткани фагоцитирующих клеток
- д) развитие клеточного иммунного ответа

17. Первой стадией фагоцитоза является:

- а) адгезия
- б) хемотаксис
- в) формирование фагосомы
- г) переваривание
- д) выброс продуктов деградации

18. Частица, заключенная в вакуоль, образующаяся при слиянии обхвативших частицу складок, называется:

- а) лизосома
- б) фагосома
- в) фаголизосома
- г) клеточная мембрана
- д) рибосома

19. Функция макрофагов в основном сводится к борьбе:

- а) с гноеродными (пиогенными) бактериями
- б) с бактериями, вирусами и простейшими, способными существовать внутри клеток хозяина
- в) с гельминтами
- г) с вирусами
- д) с грибковыми инфекциями

20. К механическим факторам естественной резистентности относятся:

- а) иммуноглобулины
- б) макрофаги
- в) Нейтрофилы
- г) кожа, слизь, слезы
- д) система комплемента

### 3.2 Критерии оценки

#### Критерии оценки устного ответа:

«5» (отлично). Обучающийся в полном объеме ответил на все вопросы дополнительные вопросы, поставленные преподавателем, умеет работать со всеми видами источников, проявив самостоятельность и знания межпредметного характера, применять принципы учебной дисциплины в жизни.

«4» (хорошо). Обучающийся раскрыл содержание вопросов, но в его ответе содержатся недочеты или одна не грубая ошибка; при ответе на поставленные вопросы имеются незначительные замечания и поправки со стороны преподавателя. Обучающийся может самостоятельно добывать знания, пользуясь различными источниками, имеет развитые практические умения, но необязательно их применять.

«3» (удовлетворительно). Обучающийся раскрыл более, чем на 50% содержание вопросов, но его ответ содержит недочеты или 2-3 негрубые ошибки, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему значительную помощь в виде наводящих вопросов.

Обучающийся знает только основные принципы, умеет добывать знания лишь из основных источников, частично сформированы знания и умения.

«2» (неудовлетворительно). Обучающийся раскрыл менее, чем на 50% содержание вопросов, его ответ содержит более двух грубых ошибок, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему постоянную помощь. Обучающийся не умеет самостоятельно работать с источниками, не знает принципов учебной дисциплины, у него не сформированы знания и умения.

#### Критерии оценки выполнения практического задания

Количество баллов	Полнота, системность знаний
5	Задание выполнено полностью самостоятельно и полностью соответствует поставленной задаче или образцу.
4	Задание выполнено полностью самостоятельно и полностью соответствует поставленной задаче или образцу, но при этом допущены несущественные неточности, устраненные без помощи преподавателя.

3	Задание выполнено не в полном объеме или не полностью соответствует поставленной задаче или образцу, при этом могут быть допущены несущественные неточности, устраненные с помощью преподавателя.
2	Задание не выполнено и полностью не соответствует поставленной задаче или образцу, допущены существенные неточности, которые обучающийся не может устранить.

**Вопросы для подготовки к экзамену:**

1. Устройство светового микроскопа.
2. Системы объективов, назначение фронтальной линзы. Разрешающая способность микроскопа.
3. Окуляр и другие оптические части микроскопа, определение степени увеличения микроскопа.
4. Группы шаровидных бактерий.
5. Морфологические группы извитых форм микроорганизмов.
6. Особенности строения актиномицет.
7. Методика приготовления мазка - препарата.
8. Сущность метода окрашивания по Граму и его практическое значение.
9. Методы окраски спор.
10. Сущность окрашивания кислото-устойчивых бактерий.
11. Сущность окрашивания капсул.
12. Сущность метода окрашивания спор.
13. Методы определения подвижности бактерий, чем обусловлено самостоятельное движение микроорганизмов?
14. Типы жгутикования микроорганизмов.
15. Общая характеристика грибов.
16. Типы размножения грибов?
17. В чем различия совершенных и несовершенных грибов?
18. Характеристика эндо- и экзоспор гриба.
19. Характеристика классов грибов.
20. Методы стерилизации.
21. Методы дробной стерилизации (чем обусловлено их применение).
22. Пастеризация.
23. Стерилизация с помощью химических веществ.
24. Основные условия и методы культивирования бактерий.
25. Классификация питательных сред по происхождению.



26. Классификация питательных сред по консистенции.
27. Требования, предъявляемые к питательным средам.
28. Классификация питательных сред по назначению.
29. Рост культуры, выращенной на жидких питательных средах.
30. На чем основан метод получения чистой культуры по методу Коха, Дригальского?
31. Методы получения чистой культуры анаэробов.
32. Особенности роста бактерий в жидких средах.
33. Характер роста бактерий на плотных питательных средах.
34. Методы определения сахаролитических свойств.
35. Что означает термин "пестрый ряд"?
36. Почему происходит изменение цвета сред "пестрого ряда"?
37. Какие углеводы используют для набора сред "пестрого ряда"?
38. Методы определения протеолитических свойств бактерий.
39. Методы определения степени протеолиза белка (индола, сероводорода, аммиака).
40. Почему происходит изменение цвета сред "пестрого ряда"?
41. Какие углеводы используют для набора сред "пестрого ряда"?
42. Методы определения протеолитических свойств бактерий.
43. Методы определения степени протеолиза белка (индола, сероводорода, аммиака).
44. Как определяют редуцирующие свойства микроорганизмов?
45. Определение гемолитических свойств микроорганизмов.
46. Что такое антибиотики?
47. Классификация антибиотиков по происхождению, механизму и спектру.
48. Методы определения активности антибиотиков.
49. Методы определения чувствительности микробов к антибиотикам.
50. Методика определения перфрингенс-титра, санитарная оценка почвы по этому показателю.
51. Определение коли-титра в воде.
52. Порядок определения коли-индекса воды.
53. Оценка воды по санитарно-биологическим показателям.
54. Методика определения кислотности молока.

## Экзаменационные билеты по дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина/Предмет: ОП.01 Микробиология, физиология  
питания, санитария и гигиена

2 курс группа 21,26

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_ И.С.Касьяненко

«21» ноября 2022 г.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Основные группы микроорганизмов и их классификация.
2. Формирование микробиологии как науки

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина/Предмет: ОП.01 Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

2 курс группа, 21, 26

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_ И.С.Касьяненко

«21» ноябрь 2022 г.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Морфология различных групп микроорганизмов.
2. Питательная среда для культивирования микроорганизмов.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ:

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

Заместитель директора по УР  
\_\_\_\_\_ И.С. Касьяненко

2 курс группа 21,26

«21» ноября 2022г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Стадии инфекционного процесса.
2. Морфология бактерий

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11. 2022 г.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ:

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

Заместитель директора по УР  
\_\_\_\_\_ И.С. Касьяненко

2 курс группа 21,26

«21» ноября 2022 г

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Классификация микроорганизмов по типу питания, брожения.
2. Морфология плесневых грибов

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11 .2022г.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

2 курс группа 21,26

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР  
\_\_\_\_\_ И.С.Касьяненко

«21» ноября 2022 г

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Факторы влияющие на микроорганизмы.
2. Морфология дрожжей.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена  
2 курс группа 21, 26

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР  
\_\_\_\_\_ И.С.Касьяненко  
21» ноября 2022 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микроорганизмов.
2. Строение вирусов.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ:

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена  
2 курс группа 21,26

Заместитель директора по УР  
И.С.Касьяненко

21» ноября 2022

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы.
2. Пищевые отравления и их классификация.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022г.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Божко Н.С.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ:

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

Заместитель директора по УР  
И.С.Касьяненко

«21» ноября 2022 г

2 курс группа ,21 26

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Биологические особенности, специфичность, токсичность патогенных организмов
2. Санитарно-гигиенические исследования проб пищевых продуктов.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022 г.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР  
\_\_\_\_\_ И.С.Касьяненко

«21» ноября 2022 г

2 курс группа ,2126

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека, продукты питания.
2. Микробиологическое исследование воды.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022 г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР  
\_\_\_\_\_ И.С.Касьяненко

«21» ноября 2022 г

2 курс группа 21,26

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Пищевые заболевания: виды, классификация, меры профилактики.
2. Микрофлора организма человека

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022 г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С. Божко

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ:

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

Заместитель директора по УР  
\_\_\_\_\_ И.С.Касьяненко

2 курс группа 21,26

«21» ноября 2022 г

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

1. Меры борьбы и предупреждения распространения патологических микроорганизмов.
2. Микробиологическое исследование почвы.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022г.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ:

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

Заместитель директора по УР  
\_\_\_\_\_ И.С.Касьяненко

2 курс группа 21, 26

«21» ноября 2022 г

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

1. Микробиологический контроль на предприятиях, выявление патологических микроорганизмов.
2. Стрептококковая инфекция ,характеристика ,меры борьбы.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11. 2022г.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

2 курс группа 21, 26

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР  
\_\_\_\_\_ И.С.Касьяненко

«21» ноября 2022 г

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

1. Микрофлора пищевых продуктов однородных групп..
2. Эпидемиологический процесс, механизмы заражения.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

2 курс группа 21, 26

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР  
\_\_\_\_\_ И.С.Касьяненко

«21» ноября 2022 г

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

1. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов.
2. Кишечные инфекции, характеристика.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ:



Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

2 курс группа 21, 26

Заместитель директора по УР

И.С.Касьяненко

«21» ноября 2022 г

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Личная и производственная гигиена, медицинский контроль.
2. Возбудитель сальмонеллеза.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022г.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ:

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

2 курс группа 21,26

Заместитель директора по УР

И.С.Касьяненко

«21» ноября 2022 г.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

1. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания, санитарно-гигиеническая подготовка персонала.
2. Классификация пищевых отравлений не микробного характера.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол №4 от 18.11.2022г.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

\_\_\_\_\_ И.С. Касьяненко

«21» ноября 2022 г

2 курс группа 21,26

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

1. Санитарно-технологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятий общественного питания.
2. Микрофлора организма человека.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022г.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

\_\_\_\_\_ И.С.Касьяненко

«21» ноября 2022 г

2 курс группа ,21 26

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

1. Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий.
2. Стафилококковая инфекция, характеристика, меры борьбы.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022г.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ:

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

Заместитель директора по УР  
\_\_\_\_\_ И.С.Касьяненко

«21» ноября 2022 г

2 курс группа 21,26

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

1. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов.
2. Возбудитель ботулизма.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022г.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ:

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

Заместитель директора по УР  
\_\_\_\_\_ И.С. Касьяненко

«21» ноября 2022 г

2 курс группа 21,26

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

1. Бактериологический контроль качества.
2. Приготовление питательных сред для бактерий, виды питательных сред

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022 г.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

2 курс группа 21, 26

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР  
\_\_\_\_\_ И.С.Касьяненко

«21» ноября 2022 г

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

1. Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии, гигиены и окружающей среды.
2. Возбудитель столбняка.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

2 курс группа 21,26

УТВЕРЖДАЮ:

заместителя директора по УР  
\_\_\_\_\_ И.С.Касьяненко

«21» ноября 2022 г

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

1. Государственный и ведомственный санитарный надзор.
2. Отравления химическими веществами (ксенобиотиками.)

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

2 курс группа 21, 26

УТВЕРЖДАЮ:  
Заместитель  
директора по УР  
И.С.Касьяненко

«21» ноября 2022г

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

1. Ответственность за нарушение санитарных норм.
2. Принципы и методы санитарно-микробиологических исследований.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин

Протокол № 4 от 18.11.2022 г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

2 курс группа 21,26

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР  
И.С.Касьяненко

«21» ноября 2022 г

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

1. Гигиеническая экспертиза.
2. Этапы инфекционного процесса.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин

Протокол № 4 от 18.11.2022г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ:

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_ И.С.Касьяненко

2 курс группа 21, 26

«21» ноября 2022 г

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25

1. Пищевые отравления микробного происхождения, классификация.
2. Стерилизация и дезинфекция.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022г.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ:

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

Заместителя директора по УР

\_\_\_\_\_ И.С.Касьяненко

2 курс группа 21,26

«21» ноября 2022 г

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26

1. Пищевые отравления немикробного происхождения..
2. Глистные заболевания.

Рассмотрен цикловой комиссией  
преподавателей математических и  
естественно - прикладных дисциплин  
Протокол №4 от 18.11.2022г.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ:

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

Заместителя директора по УР

\_\_\_\_\_ И.С.Касьяненко

«21» ноября 2022г

2 курс группа 21,26

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27

1. Пищевые инфекции. Сальмонеллез.
2. Минеральные вещества, входящие в состав клетки микроорганизмов.

Рассмотрен цикловой комиссией преподавателей математических и естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 4 от 18.11.2022 г.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Специальность:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ:

Дисциплина/Предмет: ОП.01Микробиология,  
физиология питания, санитария и гигиена

Заместитель директора по УР  
\_\_\_\_\_ И.С.Касьяненко

«21»ноября 2022 г

2 курс группа 21,26

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 28

1. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.
2. Способы размножения микроорганизмов.

Рассмотрен цикловой комиссией преподавателей математических и естественно - прикладных дисциплин  
Протокол № 8 от 18.03.2022г.

Преподаватель: \_\_\_\_\_ Н.С.Божко

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Н.С. Божко  
(подпись)

Итоговая оценка выставляется с учетом суммы коэффициентов усвоения по каждому заданию (устный ответ и практическое задание).

Таблица перевода баллов в 5-и бальную систему

Рейтинг (кол-во набранных баллов)	Итоговая оценка
9 - 10	5 (отлично)
7 - 8	4 (хорошо)
5 - 6	3 (удовлетворительно)
ниже 5	2 (неудовлетворительно)

## **Практические задания:**

### **Практические задания выполняются в форме ситуационных задач.**

Задача № 1. В микропрепарате видна неклеточная структура, содержащая множество ядер в цитоплазме и ограниченная общей биологической мембраной. Как называется такая структура?

Задача № 2. Под большим увеличением микроскопа в поле зрения обнаружена группа клеток, которые после митоза сохраняют связь друг с другом в виде тончайших цитоплазматических перемычек. Как называются такие скопления клеток? В каких органах они могут встречаться?

Задача № 3. При ультрамикроскопическом исследовании клетки на одной из её поверхностей видны многочисленные выросты цитоплазмы, ограниченные плазмолеммой и содержащие микроканалы. Как называются эти структурные образования? Каково их функциональное значение?

Задача № 4. На электроннограмме в цитоплазме панкреоцита видны полостные мембранные образования в виде каналцев и цистерн, на поверхности которых обнаруживаются многочисленные зернистые структуры. О какой органелле общего значения может идти речь? Что представляют зёрна на её поверхности и какова их функция?

Задача № 5. В цитоплазме при ультрацитохимических исследованиях обнаружены вакуолизованные тельца, ограниченные мембраной. В их содержимом выявлена высокая концентрация различных гидролаз. О каких структурных образованиях идёт речь? Какие их разновидности (типы) Вам известны? Какие функции они выполняют?

Задача № 6. На электроннограмме миосимпласта видны удлинённые полостные образования, ограниченные двумя мембранами, внутренняя из которых образует выпячивания во внутрь полостей. Идентифицируйте эти структуры. Какие функции они выполняют?

Задача № 7. Под электронным микроскопом в цитоплазме glanduloцита околоушной слюнной железы выявлены многочисленные тельца размером до 20-25 нм, в которых при цитохимическом исследовании обнаружена резко позитивная реакция на белки и РНК. Что представляют эти структурные образования? Какие их разновидности Вам известны? Какие функции они выполняют?

Задача № 8. Клетку обработали веществами, нарушающими конформацию белков, входящих в состав плазмолеммы. Какие функции клеточной мембраны будут нарушены?

Задача № 9. Известно, что некоторые клетки обладают высокой подвижностью. Какие образования клеточной поверхности обеспечивают этот процесс?

Задача № 10. За пределами плазмолеммы находятся ионы Са, концентрация которых внутри клетки больше, чем снаружи. Возможно ли поступление этих ионов в клетку? Если возможно, то каков механизм такого транспорта?

Задача № 11. При перемещении клетка встретила частицу органического вещества. Каков возможный механизм поступления этого вещества в клетку?



Задача № 12. Методом электронной гистохимии установлено, что в цитоплазме клеток печени в процессе жизнедеятельности могут появляться и исчезать розеткообразные структуры, содержащие гликоген. Как называются такие структуры клетки?

Задача № 13. В цитоплазме клеток поджелудочной железы в процессе секреторного цикла в апикальной части появляются и исчезают гранулы секрета. К каким структурным элементам клетки можно отнести эти гранулы?

Задача № 14. На трех препаратах представлены клетки. У одной - хорошо развиты микроворсинки, у другой - реснички, третья имеет длинные отростки. Какая из этих клеток специализирована на процесс всасывания?

Задача № 15. На свободной поверхности клеток выявляются структуры, в которых под электронным микроскопом видны 9 пар периферических и 2 пары центральных микротрубочек. Как называются эти структуры и какова их роль?

Задача № 16. Исходя из представлений о строении светового микроскопа, определить, какое изображение Вы получаете при исследовании гистологического препарата с помощью его оптической системы?

Задача № 17. При исследовании микропрепарата используется объектив „40” и окуляр „15”. Какое при этом будет общее увеличение микроскопа?

Задача № 18. Как называется та часть светового микроскопа, в которой находится набор объективов?

Задача № 19. При изучении микропрепарата Вы поместили его на предметный столик покровным стеклом вниз. Возможно ли рассмотрение препарата на малом и большом увеличении?

Задача № 20. Размеры исследуемого объекта меньше 0,2 мкм, но больше 0,1 мкм. Какой из перечисленных микроскопов следует использовать для изучения данного объекта: световой, люминисцентный или ультрафиолетовый?

Задача № 21. Цитоплазма клетки окрасилась ядерным красителем. Каким термином следует обозначить её тинкториальное свойство?

Задача № 22. Гистологический препарат в своём составе имеет структуры костной ткани, окрашивающиеся цитоплазменными красителями. Каким термином следует обозначить их тинкториальные свойства?

Задача № 23. Некоторые структуры цитоплазмы могут одновременно воспринимать как ядерные, так и цитоплазменные красители. Каким термином следует обозначить их тинкториальные свойства?

Задача № 24. При окрашивании гистологического препарата красителем тиазинового ряда толуидиновым синим отдельные его структуры приобрели сиреневый цвет. Как называется явление изменения цвета красителя на ему не свойственный?

Задача № 25. Клетки отличаются друг от друга различным составом белков. Какими методами можно выявить эти отличия?

### Основные печатные издания:

1. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. – 2-е перераб. и допол. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 136 с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 184 с.
5. Мартинчик А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. – М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2002. – 192 с.
6. Мартинчик А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2000. – 192 с.
7. Качурина Т. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т. А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 96с.

### 3.2.2 Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. – <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:  
[http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа:  
<http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)

9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)

10. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

11. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

### **3.2.3 Основные Электронные издания :**

1. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.https://www.biblio-online.ru/>- Загл. с экрана.

2. Электронно-библиотечная система «IPR BOOKS» - Режим доступа: <http://www.http://www.iprbookshop.ru/> - Загл. с экр



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

**КОМПЛЕКТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

**ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

основной профессиональной образовательной программы  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
специальности:

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2 курс**

г. Георгиевск

Комплект фонда оценочных средств по учебной дисциплине ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N1565) и рабочей программы учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

**Организация - разработчик:** ГБПОУ ГТМАУ

**Составитель:** Шахова Т.Н., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ГТМАУ

**Рассмотрен и одобрен цикловой комиссией дисциплин сферы услуг**

Протокол № 10 от «16» мая 2024г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.Н. Шахова

**Утвержден и рекомендован к применению методическим советом**

Протокол № 4 от «16» мая 2024г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ М.Н. Дядюк

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств
- 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины
- 3 Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля
- 4 Комплект контрольно-оценочных средств

**1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств  
по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль  
запасов и сырья  
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.1 Область применения**

Комплект фонда оценочных средств (далее- ФОС) предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2 Объекты оценивания**

Комплект ФОС позволяет оценить следующие разделы освоения учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья:

**Умения (далее-У):**

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения

**Знания (далее-З):**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;



- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Вышеперечисленные умения, знания направлены на формирование у обучающихся следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

## **2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины**

Формы промежуточной аттестации в основной профессиональной образовательной программе по программе подготовки специалистов среднего звена специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при освоении учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

<b>Наименование дисциплины</b>	<b>Семестр</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	3	Экзамен

### **2.1. Формы и методы оценивания**

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

При изучении учебной дисциплины предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний, обучающихся:

Тесты – контроль, проводимый после изучения материала, предполагает выбор и обоснование правильного ответа на вопрос;

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

Письменный контроль – выполнением практических заданий по отдельным темам, позволяет выявить уровень усвоения теоретического материала и умение применять полученные знания на практике;

Итоговый контроль по дисциплине проводится в форме экзамена, для подготовки к которому обучающиеся заранее знакомятся с перечнем вопросов по дисциплине.

Основными формами проведения текущего контроля знаний на занятиях являются: устный опрос, выполнение практических работ.

Раздел/тема учебной дисциплины	Формы и методы текущего контроля и оценки результатов обучения
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров	
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров	Устный опрос
Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Устный опрос, Выполнение практического занятия №1
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Устный опрос, Выполнение практического занятия №2
Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров	Устный опрос, Выполнение практического занятия №3
Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Устный опрос, Выполнение практического занятия №4
Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Устный опрос, Выполнение практического занятия №5
Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Устный опрос, Выполнение практического занятия №6
Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Устный опрос, Выполнение практического занятия №7
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Устный опрос, Выполнение практического занятия №8-9
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Устный опрос, Выполнение практического занятия №10
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Устный опрос, Выполнение практического занятия №11-12
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Устный опрос, Выполнение практического занятия №13-14
Тема 2.5	Устный опрос, Выполнение практи-

Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	ческого занятия №15-17
--	------------------------

№	Тип (вид) задания	Проверяемые знания и умения	Критерии оценки
1	Тесты	Знание основ организации хранения и контроля запасов и сырья	«5» - 100 – 90% правильных ответов «4» - 89 – 80% правильных ответов «3» - 79 – 70% правильных ответов «2» - 69% и менее правильных ответов
2	Устный опрос (теоретический контроль)	Знание ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения, складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; современных способов	За правильный ответ ставится положительная оценка

		<p>обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правил оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p> <p>видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	
3	Практическое занятие	Умения самостоятельно выполнять практические задания	Выполнение работы (не менее 80%) – положительная оценка
4	Самостоятельная работа студентов	<p>Знания и умения, формируемые при изучении темы.</p> <p>Знание правил оформления рефератов, презентаций и производить технологические расчеты.</p>	Положительная оценка ставится при соблюдении правильности расчетов и построении презентаций.

## 2.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие контролю

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов	Форма контроля
У1. Определять наличие запасов и расход продуктов		Выполнение и защита практических работ Решение ситуационных задач
У2. Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов		Проверка выполнения самостоятельной работы студентов
У3. Проводить инструктажи по безопасности		Тестирование Защита практических

хранения пищевых продуктов		работ №2
У4. Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов		Защита практических работ №2 Решение ситуационных задач
У5. Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения		Тестирование Решение ситуационных задач Защита практических работ №3-4, 6
31. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров		Тестирование Защита практических работ №1
32. Общие требования к качеству сырья и продуктов		Тестирование Защита практических работ №1, 6
33. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов		Защита практических работ №3-4 Решение ситуационных задач
34. Методы контроля качества продуктов при хранении		Тестирование Проверка выполнения самостоятельной работы студентов
35. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		Тестирование Защита лабораторных работ №3-4
36. Виды снабжения		Тестирование Решение ситуационных задач
37. Виды складских помещений и требования к ним		Устный опрос во время занятия Решение ситуационных задач
38. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудо-		Проверка выполнения самостоятельной работы студентов Защита практических

дования		работ №7
39. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания		Устный опрос во время занятия Решение ситуационных задач
310. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		Проверка выполнения самостоятельной работы студентов Тестирование
311. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве		Тестирование Защита практических работ №5
312. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве		Защита практических работ №5
313. Правила оценки состояния запасов на производстве		Устный опрос во время занятия Решение ситуационных задач
314. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов		Тестирование Защита практических работ №7
315. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков		Тестирование Защита практических работ №4
316. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов		Устный опрос во время занятия Решение ситуационных задач Защита практических работ №4-5

### 3 Комплект контрольно-оценочных средств

#### 3.1. Теоретические задания (теоретический контроль – ТК)

Вопросы для устного опроса:

1. Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, её межпредметные связи. Значение знаний учебной дисциплины профессиональной деятельности технологов.
2. Основные понятия: продовольственное сырьё, продукция, товар, пищевые продукты, запасы. Деление товаров по степени готовности к потреблению.

3. Ассортимент: понятие, отличия ассортимента от сортамента и номенклатуры товаров. Классификация ассортимента по месту нахождения, широте охвата и удовлетворяемым потребностям. Свойства и показатели ассортимента, их краткая характеристика.
4. Управление ассортиментом: ассортиментная политика и формирование ассортимента.
5. Качество; понятие. Свойства, показатели и требования к качеству: понятия. Классификация свойств, показателей и их значений.
6. Номенклатура потребительских свойств и их показатели: деление на группы, подгруппы, удовлетворяемые потребности (общие представления).
7. Товароведные показатели качества, регламентируемые нормативными документами: органолептические, физико-химические и безопасности (химическая, радиационная, микробиологическая, биологическая, термическая и др.) Общие требования к качеству сырья и продуктов.
8. Оценка качества: понятие, основные этапы. Градации качества: сорта, классы качества, номера и марки товаров. Правила оценки качества состояния запасов продуктов в предприятиях общественного питания.
9. Контроль качества: понятие, назначение. Классификация контроля: сплошной и выборочный; приёмочный, текущий и отпускной. Методы контроля при приемке и хранении продуктов (органолептический, измерительный, регистрационный и экспертный).
10. Правила отбора проб: виды проб (точечные, объединенные и средние), требования к отбору проб.
11. Упаковка: понятие, назначение, составные элементы, их функции. Классификация упаковки, краткая характеристика отдельных групп и видов, их преимущества и недостатки, требования к качеству упаковки.
12. Критерии выбора составных элементов упаковки (тары, упаковочных, укупорочных и других материалов) для обеспечения сохраняемости продуктов и отпуска продукции общественного питания потребителям.
13. Хранение пищевых продуктов: понятие, назначение, этапы. Условия хранения: понятие, назначение, составные элементы. Климатический режим хранения: показатели, их краткая характеристика. Классификация пищевых продуктов и сырья по требованиям к оптимальным температурно-влажностным режимам.
14. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов, их влияние на товарные потери.
15. Методы хранения продуктов: по способам регулирования температурно-влажностного режима и воздухообмена, по способу размещения. Современные способы обеспечения сохраняемости и расхода продуктов в предприятиях общественного питания.
16. Виды складских помещений в предприятиях общественного питания и требования к ним. Принципы и правила размещения пищевых продуктов в складских помещениях предприятия общественного питания.



17. Сроки сохраняемости пищевых продуктов, в том числе пищевого сырья, и продукции общественного питания: сроки годности, сроки хранения, сроки реализации. Классификация пищевых продуктов по срокам сохраняемости. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.

18. Товарные потери: понятие, виды и разновидности, причины возникновения, порядок списания. Нормы естественной убыли: понятие, назначения, порядок применения.

Влияние товарных потерь на результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

19. Транспортирование: понятие, назначение, виды транспортных средств, их достоинства и недостатки, критерии их выбора. Условия и сроки транспортирования пищевых продуктов разными видами транспортных средств. Производственный контроль условий и сроков транспортирования. Санитарные паспорта на транспортные средства. Порядок приемки продуктов от органов транспорта.

20. Снабжение: понятие, назначение, виды. Источники общественного питания снабжения организаций общественного питания товарными ресурсами.

21. Товарные ресурсы: понятие, назначение, классы продовольственных и непродовольственных товаров, используемых в предприятиях общественного питания.

Классификация продовольственных товаров на подклассы: пищевые продукты (сырье и готовые покупные товары).

22. Непродовольственные товары, необходимые для производства продукции общественного питания и оказания услуг: технологическое оборудование, инвентарь, посуда (кухонная и столовая), столовое белье, столовые приборы, санитарная одежда для персонала, транспортные средства, офисная мебель и мебель для зала обслуживания, музыкальные инструменты, аудиотехника и др., их классификация и краткая характеристика.

23. Техническое обслуживание предприятий общественного питания: понятие, назначение, виды (обязательное и на добровольной основе обслуживание). Техническое оборудование предприятий общественного питания: понятие, назначение, общая классификация на группы.

24. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весоизмерительного оборудования. Периодичность проверок весоизмерительного оборудования, способы подтверждения соответствия установленным требованиям организации, обеспечивающие техническое обслуживание. Органы метрологического контроля, проводящие проверку.

25. Программное обеспечение управления товародвижением в предприятиях общественного питания: понятие, назначение. Знакомство и выбор программного обеспечения для конкретного вида профессиональной деятельности: программы ресторанно-гостиничного бизнеса 1С Парус: Управление рестораном, система автоматизации ресторанной деятельности R-Keeper, компьютерные си-

стемы для планирования и учета питания Ининг-Хлебосол, 1С Парус: Общепит, 1С Парус: Сборники рецептур и др.

26. Информационные технологии, применяемые для управления расходом продуктов на производстве: понятие, назначение, краткая характеристика. Информационные технологии для контроля за движением блюд в предприятиях общественного питания: понятие, назначение, краткая характеристика.

27. Охрана труда в предприятиях общественного питания: понятие, назначение, общие положения. Инструктаж по технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Обеспечение безопасности персонала в складских помещениях и на производстве. Способы и формы инструктажа персонала по безопасности хранения продуктов.

28. Инвентаризация: понятие, назначение, процедуры и правила. Оформление результатов инвентаризации. Порядок списания недостач или отнесение их за счет виновных лиц. Определение количества запасов продуктов и их расхода.

29. Методы контроля и предупреждения возможных хищений запасов на производстве.

Документационное обеспечение товародвижения: понятие, назначение, виды товарно-сопроводительных документов.

30. Технологическая документация для контроля расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. Порядок оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков.

31. Порядок приемки товаров по количеству и качеству. Документы, регламентирующие порядок приемки (Гражданский кодекс ч.П, Инструкции П-6 и П-7). Правила оформления товарно-сопроводительных документов. Проверка правильности их оформления.

32. Вкусовые и вспомогательные товары

33. Зерномучные товары

34. Кондитерские товары

35. Плодоовощные товары

36. Молочные товары

37. Пищевые жиры.

38. Яичные товары.

39. Мясные товары

40. Рыбные товары

### **3.2. Ситуационные задачи (СЗ)**

1. Рассчитать размер возможной естественной убыли в натуральном и денежном выражении при реализации 2т муки по 16-50 за 1 кг. НЕУ-0,20%.

2. Определите размер среднего образца яблок «Северный Синап», поступивших в количестве 250 ящиков по 15кг каждый.

3. Составление товароведной характеристики предложенного образца молочных продуктов.

4. При приемке партии ядер грецких орехов был отобран средний образец весом 980г, анализ которого показал:

-ядер недоразвитых-80г;

-наличие скорлупы-22г;

-ядер плесневых-15г.

Дайте заключение о качестве орехов.

5. Установите подлинность товара по штрих-коду (по образцам).

6. Проверка правильности оформления товарных накладных и счетов-фактур.

7. По образцам установите «ЗНАК СООТВЕТСТВИЯ» и «ЗНАК ОБРАЩЕНИЯ НА РЫНКЕ». Укажите их отличительные признаки и порядок нанесения на упаковку товара.

8. Установите товарный сорт сельди соленой, если при осмотре обнаружено: поверхность, потускневшая с небольшими срывами кожи и удаляемым налетом пожелтевшего жира, консистенция плотная

9. Формулирование записей в разделах договора поставки на продовольственные товары

10. В кондитерском цехе в ходе инвентаризации выявлена недостача в размере 1380 руб. За межинвентаризационный период товарооборот составил 2,5 млн. руб. Рассчитать, покроется ли недостача за счет ЕУ? Средняя НЕУ – 0,18%.

Сделать выводы

11. Рассчитать коэффициент устойчивости и новизны товаров, если в меню представлено 18 наименований изделий, из них 3 новинки и 4 пользуются постоянным спросом.

#### Задача № 1

На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли.

Ответ: 0,155%; 0,465.

Судак мороженный неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли.

Ответ: 0,056%.

#### Задача № 2

Каждодневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса.

Ответ: 100 кг через 2 дня

Каждодневная потребность предприятия ОП в муке составляет 30 кг. Сколько муки и как часто надо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней.

Ответ: через 9 дней 300 кг

#### Задача № 3

По документам на складе предприятия ОП значится остаток на сумму 20600 руб. при проведении инвентаризации обнаружился остаток на сумму

18100 руб. Комиссией выявлена порча крупы от вредителей на сумму 500 руб. по расчётам бухгалтера размер естественной убыли за отчётный период составил 2300 руб.

Задание: принять решение по результатам инвентаризации, определить ответственность кладовщика.

Ответ: ответственность кладовщика 500 руб., так как порча от вредителей не относится к нормам естественной убыли.

На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 16800 руб. На склад по товарным накладным поступило:

Мясо – 6200 руб.

Крупа – 2100 руб.

Х/б изделия – 680 руб.

Овощи – 560 руб.

Со склада в производство отдано:

Мясо – 5900 руб.

Мука – 380 руб.

Х/б изделия – 680 руб.

Крупа – 630 руб.

Рыба – 1120 руб.

Определить товарные остатки на конец отчётного периода.

Ответ: 17630 руб.

#### Задача № 4

Расчёт сырья по массе брутто и нетто на 250 порций салата «Столичный», рецептура № 98/1.

#### Задача № 5

Остаток по товарному отчёту в производстве составил 482 – 30.

При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 118-40

Продукты – 209-50

Готовые изделия – 126-70

Определить результаты инвентаризации.

Ответ: недостача 27-70

#### **Задачи для самостоятельного решения:**

1. Определить производительность барабанной моечной машины с барабаном диаметром 0,8 м. коэффициент заполнения барабана картошкой 0,06, а угол наклона его 30.

2. Проектная производительность на участке мойки моркови 1,8 кг/с обеспечит ли эту производительность барабанная моечная машина если диаметр барабана 0,8м, коэффициент заполнения 0,12 и угол наклона барабана 20.

3. Необходимо определить производительность вентиляторной моечной машины, конвейер которого движется со скоростью  $0,12$  м/с. Ширина конвейера  $0,6$  м, коэффициент заполнения его  $0,6$ . Средний размер клубня картофеля  $0,03$  м.

4. При какой скорости движения конвейера вентиляторной моечной машины ее производительность составит  $0,8$  кг картошки в секунду, если средний их размер  $0,04$  м, ширина ленты конвейера  $0,5$  м, коэффициент заполнения ее сырьем  $0,4$ .

5. Определить, достаточно ли мощность электродвигателя  $2$  кВт для привода вентилятора моечной машины, если расход воздуха составляет  $0,02$  м<sup>3</sup>/с, его давление  $1,03 \cdot 10^5$  Па и КПД привода  $0,8$ .

6. Какова необходимая мощность привода конвейера вентиляторной моечной машины производительностью  $1,2$  кг/с, КПД привода  $0,7$ , длина конвейера  $3,4$  м, высота подъема сырья  $0,8$  м.

7. Определить производительность посудомоечной машины и скорость движения посуды, если длина рабочей камеры  $0,8$  м, время обработки посуды  $30$  с, число тарелок в поперечном сечении  $2$ , шаг между посудами  $0,06$  м.

8. Необходимо определить потребную для насоса, если известны производительность насоса  $0,8$  м<sup>3</sup>/мин, напор  $16$  м, КПД насоса  $0,8$ .

9. Определить мощность электродвигателя транспортера, если секундная производительность машины  $2000$  кг/ч, скорость транспортера, масса одной тарелки  $0,3$  кг, количество тарелок, находящихся одновременно на конвейере –  $20$  шт.

10. Необходимо определить количество посуды устанавливаемых в рабочую камеру, если производительность  $400$  тар/час, время загрузки и время выгрузки посуды  $10-15$  с, а время обработки  $30-40$  с.

11. Необходимо определить общую потребную мощность электродвигателя, если количество воды, подаваемой насосом  $0,9$  м<sup>3</sup>/мин, напор  $15$  м, КПД насоса  $0,6$ , скорость транспортера  $0,02$  м/с, масса транспортера –  $14$  кг, масса одной тарелки  $0,5$  кг, количество тарелок –  $20$  шт.

12. Определить производительность овощерезки, диск которой вращается с частотой  $90$  мин<sup>-1</sup>. Число ножей на диске  $4$ , площадь среза  $0,02$  м<sup>2</sup>, высота срезаемого слоя картофеля  $0,005$  м.

13. Требуется рассчитать овощерезки для резки на кубики картошку размерами  $7 \times 7 \times 9,0$ , принимая исходные значения отдельных величин  $D = 0,4$  м,  $v = 0,15$  м,  $\phi = 0,6$ ,  $\eta = 0,65$  и режущая способность машин  $F = 0,5$  м<sup>2</sup>/с.

### 3.3 Темы для создания презентаций

1. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.
2. Весоизмерительное оборудование для предприятий общественного питания.
3. Способы хранения сырья и продовольственных товаров в складских помещениях.

4. Организация снабжения. Формы и способы доставки сырья и продуктов.
5. Классификация и использование тары.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если презентация состоит из 10-12, слайдов, содержит краткую, но достаточно полную информацию по представляемой теме и дополняется красочными иллюстрациями. Студент хорошо владеет информацией, чётко и быстро отвечает на поставленные вопросы;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если презентация состоит из 8-10, слайдов, содержит недостаточно полную информацию, частично отсутствует иллюстративный материал. В ответах допускает незначительные ошибки;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если презентация состоит менее 8 слайдов, содержит только текстовую или иллюстрированную информацию. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не сдавшему презентационную работу.

### **3.4 Тестовые задания (ТЗ). Фонд тестовых заданий**

#### **Тема №1.1 Организация продовольственного снабжения.**

*1. Рациональная организация снабжения ПОП – это:*

- а) заключение договоров на поставку;
- б) своевременная доставка продуктов;
- в) наличие графика завоза сырья и продуктов;
- г) все ответы верны.

*2. Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:*

- а) фермерские хозяйства;
- б) супермаркеты;
- в) оптовые базы;
- г) магазины-кулинарии.

*3. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:*

- а) купли-продажи;
- б) аренды;
- в) поставки;
- г) трудовой договор.

*4. Договор поставки – это документ на поставку сырья и продуктов, который как правило имеет:*

- а) четыре основных раздела;
- б) шесть основных разделов;
- в) пять основных разделов;
- г) все ответы верны.

*5. Любой договор, заключённый между двумя и более партнёрами, представляет собой:*

- а) перечень разногласий между сторонами;

- б) соглашение двух и более лиц об установлении прав и обязанностей;
- в) список взаимных претензий, предъявляемых партнёрами друг другу;
- г) все ответы верны.

*6. Задачи, которые необходимо решить для обеспечения ПОП продовольственными продуктами, заключаются в следующем:*

- а) что и сколько купить;
- б) как сэкономить;
- в) сколько потратить;
- г) где найти денег, на покупку сырья.

*7. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика?*

- а) централизованная;
- б) транзитная;
- в) складская;
- г) децентрализованная.

*8. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают от поставщика через оптовые базы и склады?*

- а) централизованная;
- б) транзитная;
- в) складская;
- г) децентрализованная.

*9. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?*

- а) транзитный;
- б) централизованный;
- в) складской;
- г) децентрализованный.

*10. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами предприятия общественного питания?*

- а) транзитный;
- б) централизованный;
- в) складской;
- г) децентрализованный.

*11. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?*

- а) зав. складом;
- б) торговый агент;
- в) продавец на рынке;
- г) все ответы верны.

*12. Какова главная функция посредников между изготовителем и потребителем?*

- а) содействие купле-продаже;
- б) получение прибыли;
- в) найти покупателя и продавца;
- г) получить комиссионное вознаграждение.

*13. Какова основная задача посредников?*

- а) содействие купле-продаже;
- б) получение прибыли;
- в) найти покупателя и продавца;

г) получить комиссионное вознаграждение.

*14. За услуги, оказываемые изготовителю и потребителю, посредник получает:*

а) выговор;

б) прибыль;

в) штраф;

г) комиссионное вознаграждение.

*15. Специализированный транспорт, для перевозки продуктов, должен иметь маркировку:*

а) «Овощи»;

б) «Хлеб»;

в) «Молоко»;

г) «Продукты».

*16. Машины для перевозки продуктов должны иметь:*

а) санитарный паспорт;

б) медицинский паспорт;

в) разрешение на перевозку продуктов;

г) заключение Роспотребнадзора.

*17. Каким видом транспорта перевозятся особо скоропортящиеся продукты?*

а) транзитным;

б) изотермическим;

в) термостойким;

г) охлаждаемым.

*18. Какая форма доставки используется для скоропортящихся продуктов?*

а) транзитная;

б) складская;

в) смешанная;

г) кольцевая.

*19. Какая форма доставки используется для не скоропортящихся продуктов?*

а) транзитная;

б) складская;

в) смешанная;

г) кольцевая.

## **Тема № 1.2 Организация материально-технического снабжения.**

*1. Организация материально-технического снабжения ПОП – это:*

а) снабжение предметами материально-технического оснащения;

б) своевременная доставка предметов материально-технического оснащения;

в) списание предметов материально-технического оснащения;

г) ремонт предметов материально-технического оснащения.

*2. К предметам материально-технического оснащения относятся:*

а) различные виды технологического оборудования;

б) кухонная и столовая посуда, различный инвентарь;

в) спецодежда, форменная одежда, моющие и дезинфицирующие средства;

г) все ответы верны.



3. Для приобретения материально-технического оснащения ПОП с продавцом заключает договор:

- а) купли-продажи;
- б) аренды;
- в) поставки;
- г) трудовой договор.

4. Потребность в материально-технических средствах определяется на основе:

- а) норм и правил проектирования;
- б) санитарных норм и правил;
- в) норм расходов и потерь;
- г) норм оснащения.

5. В зависимости от назначения нормы делятся на:

- а) эксплуатационные нормы;
- б) нормы расхода;
- в) нормы оснащения;
- г) все ответы верны.

6. Нормы столовой посуды на одно посадочное место составляют:

- а) 2 – 2,5 комплекта;
- б) 3 – 3,5 комплекта;
- в) 4 – 4,5 комплекта;
- г) 1 комплект.

7. Нормы спецодежды для работников общественного питания составляют:

- а) 1 комплект на год;
- б) 2 комплекта на год;
- в) 3 комплекта на год;
- г) 4 комплекта на год.

8. Какие требования должны предъявляться к организации материально-технического снабжения?

- а) своевременность и комплектность;
- б) бесперебойность;
- в) надёжность и высокое качество поставок;
- г) все ответы верны.

9. При приёмке оборудования в первую очередь необходимо проверить:

- а) соответствие техническим условиям;
- б) работоспособность оборудования;
- в) целостность упаковки;
- г) все ответы верны.

## **Тема № 2.1 Организация складского хозяйства.**

1. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:

- а) в три этапа;
- б) в два этапа;
- в) в четыре этапа;
- г) все ответы верны.

2. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:

- а) по товарно-транспортным накладным;

- б) по требованиям-накладным;
- в) по счетам-фактурам;
- г) по сертификатам качества.

3. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:

- а) 48 часов;
- б) 72 часа;
- в) 24 часа;
- г) все ответы верны.

4. Срок проверки качества для нескоро портящихся товаров составляет:

- а) до 15 дней;
- б) до 10 дней;
- в) до 5 дней;
- г) все ответы верны.

5. При обнаружении недостатка или брака в товаре составляется односторонний акт:

- а) в трёх экземплярах;
- б) в пяти экземплярах;
- в) в четырёх экземплярах;
- г) все ответы верны.

6. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:

- а) по химическим показателям;
- б) по органолептическим показателям;
- в) по физическим показателям;
- г) все ответы верны.

7. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?

- а) «Об обеспечении единства измерений»;
- б) «О защите прав потребителей»;
- в) «О конкуренции»;
- г) «О техническом регулировании».

8. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:

- а) сверхнормативными;
- б) минимальными;
- в) нормированными;
- г) все ответы верны.

9. Складские помещения в ПОП служат:

- а) для обработки сырья и продуктов;
- б) для приёмки и кратковременного хранения;
- в) для приготовления полуфабрикатов;
- г) все ответы верны.

10. Определите последовательность складских операций:

- а) размещение на хранение;
- б) приёмка товаров;
- в) разгрузка транспорта;
- г) отпуск товаров из мест хранения.

11. Организация снабжения ПОП предполагает:

- а) поставку строительных материалов;

- б) поставку сырья и продуктов;
- в) поставку оборудования;
- г) все ответы верны.

*12. Режим хранения сырья и продуктов – это:*

- а) определённая температура и относительная влажность;
- б) хорошая вентиляция и естественное освещение;
- в) искусственное освещение и влажная уборка;
- г) все ответы верны.

*13. Для хранения продуктов навалом в закромах, используют способ хранения:*

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

*14. Для хранения продуктов в ящиках, используют способ хранения:*

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

*15. Для хранения продуктов на полках, стеллажах, в шкафах, используют способ хранения:*

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

*16. Для хранения продуктов на крючьях, используют способ хранения:*

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) подвесной.

*17. Для хранения продуктов на подтоварниках, высотой не более 2-х метров, используют способ хранения:*

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

*18. Нарушение установленных правил и режимов хранения может привести:*

- а) к нормируемым потерям;
- б) к нормируемым излишкам;
- в) к ненормируемым потерям;
- г) к ненормируемым излишкам.

*19. Нормируемые потери – это:*

- а) потери в пределах норм естественной убыли;
- б) порча продуктов материально-ответственными лицами;
- в) потери в случае стихийных бедствий;
- г) потери в случае неудовлетворительных условий перевозки.

*20. При получении продуктов со склада, необходимо:*

- а) проверить продукты по качеству и количеству;
- б) проверить срок реализации;

- в) проверить накладные;
- г) осмотреть тару.

## **Тема №2.2 Организация тарного хозяйства.**

*1. Тара – это:*

- а) материал для склеивания поверхностей;
- б) чистящее средство;
- в) товарная упаковка;
- г) все ответы верны.

*2. Упаковка – это:*

- а) потребительская тара;
- б) чистящее средство;
- в) материал для склеивания поверхностей;
- г) все ответы верны.

*3. Тара предназначена для:*

- а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке;
- б) проверки качества товара;
- в) уничтожения продуктовых отходов;
- г) сжигания мусора.

*4. Сколько признаков классификации тары Вы знаете:*

- а) четыре;
- б) шесть;
- в) восемь;
- г) десять.

*5. Классификация тары производится по основным признакам:*

- а) по степени жёсткости;
- б) по кратности использования;
- в) по степени специализации;
- г) все ответы верны.

*6. Приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары называется:*

- а) товарооборот;
- б) тарооборот;
- в) кругооборот;
- г) все ответы верны.

*7. Какой документ предусматривает порядок возврата тары?*

- а) договор купли-продажи;
- б) договор аренды;
- в) договор поставки;
- г) все ответы верны.

*8. К деревянной таре можно отнести:*

- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
- б) бутылки, банки и др.;
- в) мешки;
- г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др.

*9. К металлической таре можно отнести:*

- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
- б) бутылки, банки и др.;
- в) мешки;

г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др.

*10. К стеклянной таре можно отнести:*

а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;

б) бутылки, банки и др.;

в) мешки;

г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др.

*11. К тканевой таре можно отнести:*

а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;

б) бутылки, банки и др.;

в) мешки;

г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др.

*12. По принадлежности тара подразделяется:*

а) общего пользования;

б) предприятий общественного питания;

в) тара поставщика;

г) все ответы верны.

*13. Что относится к разной таре?*

а) банки, бутылки;

б) корзины плетёные, короба, кули и др.;

в) мешки и паковочная ткань;

г) ящики из гофр картона, коробки бумажные и др.

*14. За несвоевременный возврат тары поставщику, предусматривается:*

а) выговор;

б) расторжение договора;

в) отказ от услуг поставщика;

г) штраф в зависимости от вида тары.

*15. От чего зависит сохранность и качество тары?*

а) от времени года;

б) от влажности воздуха;

в) от условий хранения;

г) от температуры воздуха.

*16. Каковы способы маркировки тары?*

а) выжигание номера;

б) нанесение несмываемой краски;

в) крепление ярлыка или бирки;

г) все ответы верны.

## **Тема № 2.3 Весоизмерительное оборудование.**

*1. Весоизмерительное оборудование служит для:*

а) проверки веса товара;

б) качественного измерения веса товаров;

в) количественного измерения веса товаров;

г) проверки качества товара.

*2. От правильного применения весоизмерительного оборудования зависит:*

а) точность учёта;

б) правильность расчёта с посетителями;

в) срок службы весов;

г) все ответы верны.

*3. Контроль за весоизмерительными приборами осуществляется:*

- а) налоговой инспекцией;
- б) Роспотребнадзором;
- в) полицией;
- г) городскими органами управления.

*4. Какой вид весов, на сегодняшний день не используется на ПОП:*

- а) циферблатные;
- б) проекционные;
- в) гирные;
- г) шкальные.

*5. Что означает техническое требование к весам – точность показаний:*

- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
- б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
- в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
- г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

*6. Что означает техническое требование к весам – чувствительность:*

- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
- б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
- в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
- г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

*7. Что означает техническое требование к весам – устойчивость:*

- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
- б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
- в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
- г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

*8. Что означает техническое требование к весам – постоянство показаний:*

- а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
- б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
- в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
- г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

*9. К эксплуатационным требованиям весов относятся:*

- а) наглядность показаний;
- б) пределы взвешивания;
- в) быстрота взвешивания;
- г) все ответы верны.

*10. «Правила пользования мерами и измерительными приборами» являются:*

- а) не обязательными для применения;
- б) на усмотрение администрации предприятия;
- в) обязательными для применения;

г) все ответы верны.

### Критерии оценки:

Тема 1.1	Тема 1.2	Тема 2.1	Тема 2.2	Тема 2.3
13 – 19 – «5»	7 – 9 – «5»	16 – 20 – «5»	14 – 16 – «5»	7 – 10 – «5»
10 – 12 – «4»	5 – 6 – «4»	15 – 12 – «4»	11 – 13 – «4»	5 – 6 – «4»
7 – 9 – «3»	4 – «3»	11 – 8 – «3»	10 – 8 – «3»	4 – «3»
менее 7 – «2»	менее 4 – «2»	менее 8 – «2»	менее 8 – «2»	менее 4 – «2»

### Ответы на тесты:

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

### 3.4.1. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

#### «5» (отлично)

Обучающийся в полном объеме ответил на все вопросы и дополнительные вопросы, поставленные преподавателем, умеет работать со всеми видами источников, проявив самостоятельность и знания межпредметного характера, применять принципы учебной дисциплины в жизни.

#### «4» (хорошо)

Обучающийся раскрыл содержание вопросов, но в его ответе содержатся недочеты или одна не грубая ошибка; при ответе на поставленные вопросы имеются незначительные замечания и поправки со стороны преподавателя. Обучающийся может самостоятельно добывать знания, пользуясь различными источниками, имеет развитые практические умения, но необязательно их применять.

#### «3» (удовлетворительно)

Обучающийся раскрыл более, чем на 50% содержание вопросов, но его ответ содержит недочеты или 2-3 негрубые ошибки, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему значительную помощь в виде наводящих вопросов. Обучающийся знает только основные принципы, умеет добывать знания лишь из основных источников, частично сформированы знания и умения.

#### «2» (неудовлетворительно)

Обучающийся раскрыл менее, чем на 50% содержание вопросов, его ответ содержит более двух грубых ошибок, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему постоянную помощь. Обучающийся не умеет самостоятельно работать с источниками, не знает принципов учебной дисциплины, у него не сформированы знания и умения.

#### Условия выполнения тестового задания

На выполнение задания отводится 40 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас не останется время, Вы можете

вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

### 3.5 Практические занятия (ПЗ)

#### Практическое занятие № 1

**Тема: Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки**

**Цель занятия:** приобрести практические навыки в определении основных продовольственных групп товаров, научиться определять качество продуктов по органолептическим показателям.

**Задание:**

1. Определить классификационную группу представленных продовольственных товаров.
2. Определить качество данных товаров органолептическим методом и их соответствие необходимым требованиям.
3. Определить существующие дефекты представленных товаров.

**Вариант 1:**

- клубнеплоды
- хлебобулочные изделия
- молочнокислые изделия

**Вариант 2:**

- корнеплоды
- сметана
- рыбные консервы

**Составить отчет по форме:**

Наименование товара	Классификационная группа	Соответствие товара требованиям				Наличие дефектов	Возможные пути их устранения
		Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус		

**Контрольные вопросы:**

1. Дать определение классификации продовольственных товаров.
2. Перечислить основные признаки классификации продовольственных товаров.
3. На какие две группы делятся все продовольственные товары.
4. Перечислить основные классификационные группы товаров.
5. Какие товары относятся к группе зерномучных товаров.
6. Перечислить основные группы круп.



- 7.Перечислить основные виды муки.
- 8.Назвать виды макаронных изделий.
- 9.На какие группы и классы подразделяются макаронные изделия.
- 10.Перечислить основные группы плодов.
- 11.В чем заключается пищевая ценность грибов.
- 12.Назвать продукты переработки грибов.
- 13.Какие товары относятся к группе вкусовых.
- 14.Перечислить приправы и дать им характеристику.
- 15.На какие группы подразделяются пряности.
- 16.Какие продукты используют для получения крахмала.
- 17.Дайте определение понятию качество продуктов.
- 18.Перечислите основные свойства продуктов.
- 19.Перечислите показатели, влияющие на качество продуктов.
- 20.Чем характеризуется биологическая ценность продуктов

### Критерии оценки:

Выполнение задания	Баллы	Оценка
1.Правильное определение классификационной группы товара.		
2. Полная и правильная оценка качества товара органолептическим методом		
3. Правильное определение существующих дефектов товара и способов их устранения.		

### Баллы:

Задание выполнено полностью- 4 балла.

Задание выполнено с небольшими замечаниями- 3 балла.

Задание не выполнено- 0 баллов.

### Оценка:

11-12 баллов - оценка 5

9 -10 баллов – оценка 4

6-8 баллов – оценка 3

Менее 6 баллов оценка 2

## Практическое занятие № 2

**Тема: Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий**

**Цель занятия:** приобрести практические навыки в определении основных продовольственных групп товаров, научиться определять качество продуктов по органолептическим показателям.

### Задание:

1.Определить классификационную группу представленных продовольственных товаров.

2. Определить качество данных товаров органолептическим методом и их соответствие необходимым требованиям.

3. Определить существующие дефекты представленных товаров.

**Вариант 1:**

- томатные овощи
- сыр
- варенье, повидло, джем

**Вариант 2:**

- корнеплоды
- чай
- мука, сахар

**Составить отчет по форме:**

Наименование товара	Классификационная группа	Соответствие товара требованиям				Наличие дефектов	Возможные пути их устранения
		Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус		

**Контрольные вопросы:**

1. Перечислить приправы и дать им характеристику.
2. На какие группы подразделяются пряности.
3. Перечислите показатели, влияющие на качество продуктов.
4. Чем характеризуется биологическая ценность продуктов.
5. От чего зависит усвояемость продуктов.
6. Дайте характеристику следующим методам определения качества продуктов:
  - органолептический;
  - инструментальный.
7. Что такое дефект продовольственных товаров.
8. Назовите виды дефектов.
9. Какие бывают дефекты по степени значимости.
10. Что такое явный и скрытый дефект продуктов.
11. Дать характеристику критическим и значительным дефектам.
12. Какие дефекты называются неустранимыми.

**Критерии оценки:**

Выполнение задания	Баллы	Оценка
1. Правильное определение классификационной группы товара.		
2. Полная и правильная оценка качества товара органолептическим методом		
3. Правильное определение существующих дефектов товара и способов их устранения.		

**Баллы:**

Задание выполнено полностью- 4 балла.

Задание выполнено с небольшими замечаниями- 3 балла.

Задание не выполнено- 0 баллов.

**Оценка:**

11-12 баллов - оценка 5

9 -10 баллов – оценка 4

6-8 баллов – оценка 3

Менее 6 баллов оценка 2

**Практическое занятие № 17**

**Тема: Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.**

**Цели занятия:** закрепление и углубление теоретических знаний.

**Форма организации занятия:** индивидуально-групповая.

**Студент должен**

**Знать:** порядок отпуска продуктов на производство.

**Уметь:** ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Обеспеченность:**

- 1.Задания для практического занятия.
2. Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

**Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию.**

- 1.Для предотвращения потерь и порчи продуктов необходимо обеспечить оптимальный режим хранения товаров (да/нет).
- 2.Режим хранения предусматривает определенную температуру, скорость движения воздуха, относительную влажность (да/нет).
- 3.При хранении следует следить за соблюдением сроков реализации продуктов (да/нет).
- 4.Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла (да/нет).
- 5.Отпуск продуктов на производство производится материально-ответственным лицом (да/нет).

**Задания для практического занятия и инструктаж по его выполнению.**

**Ситуационные задачи по правилам хранения и отпуска продуктов на производство**

**Вариант №1**

**Задача №1.** В бар поступило вино в стеклянных бутылках. Каким способом будет осуществляться хранение этого продукта?

Задача №2. В общедоступную столовую поступил сахар в мешках по 25 кг. Общее количество 10 мешков. Как вы распределите данный товар для хранения и каким способом?

Задача №3. В ресторан поступили свежие овощи (томаты, баклажаны). Назовите оптимальный способ хранения данных продуктов?

Задача №4. Какие способы хранения продуктов не рассмотрены в данном варианте. Охарактеризуйте их?

Задача №5. Определите порядок отпуска сыра в количестве 10 кг. со склада на производство?

### **Вариант №2**

Задача №1. В ресторан поступило сливочное масло. Выберите оптимальный способ хранения данного продукта?

Задача №2. В хлебопекарню поступила мука в мешках по 50 кг. Общее количество 24 мешка. Каким образом будет складироваться данный товар и как называется такой способ хранения?

Задача №3. В кондитерский цех ресторана поступили яйца в картонной упаковке. Назовите способ хранения яиц на складе?

Задача №4. Какие способы хранения продуктов не рассмотрены в данном варианте. Охарактеризуйте их?

Задача №5. Опишите порядок отпуска со склада яиц, хранящихся в ящиках на производство?

### **Вариант №3**

Задача №1. В ресторан поступил сыр. Каким способом будет осуществляться хранение этого продукта?

Задача №2. В ресторан «Южный» поступил сахар в мешках по 10 кг. Общее количество 10 мешков. Как вы распределите данный товар для хранения и как называется такой способ хранения?

Задача №3. В ресторан поступила небольшая партия персиков в ящиках. Назовите оптимальный способ хранения свежих фруктов?

Задача №4. Какие способы хранения продуктов не рассмотрены в данном варианте. Охарактеризуйте их?

Задача №5. Опишите порядок отпуска 2-х мешков сахара со склада на производство?

Для выполнения задания необходимо: использовать учебное пособие Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону: Феникс 2014г.

### **Сделайте выводы по проделанной работе. Вопросы самоконтроля:**

1. Перечислите ассортимент, товароведную характеристику: молочных продуктов.
2. Дайте характеристику упаковки продовольственных товаров и продуктов.
3. Перечислите ассортимент, товароведную характеристику: овощей и грибов.
4. Что такое тара, ее классификация.
5. Перечислите ассортимент, товароведную характеристику: рыбы, рыбного сырья.

## Практическое занятие № 8

**Тема: Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.**

**Цели занятия:** закрепление и углубление теоретических знаний; формирование умений и навыков в составлении договора поставки.

**Форма организации занятия:** индивидуально-групповая.

**Студент должен**

**Знать:** для чего предназначены документы, какие к ним предъявляются требования;

**Уметь:** анализировать, сравнивать и обобщать.

**Обеспеченность:**

- 1.Задания для практического занятия.
2. Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

**Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию**

- 1.Договор поставки является основным документом, определяющим права и обязанности сторон по поставкам продукции (да/нет).
- 2.При составлении договора необходимо предусмотреть главные вопросы предстоящей работы (да/нет).
- 3.Если предложение о заключении договора поступает от неизвестной организации, необходимо как можно больше получить о ней информации (да/нет).
- 4.При формировании условий договора нельзя допускать двусмысленности, нечеткости фраз (да/нет).
- 5.Договор поставки состоит из четырех разделов (да/нет).
- 6.Предмет договора — это то, о чем конкретно договариваются стороны (да/нет).

**Задания для практического занятия и инструктаж по его выполнению**

**Задание №1.** Запишите основные этапы приемки товаров в организациях.

**Задание №2.** Заполните договор о поставки:

### ДОГОВОР ПОСТАВКИ

гор. \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

1.Предприятие \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем Поставщик, в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава предприятия, с одной стороны и \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем Покупатель в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава предприятия, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1.1. Наименование и количество поставляемой продукции

На основании согласованного графика поставок от \_\_\_\_\_ «Поставщик» обязуется изготовить и поставить в 20\_\_ г., а «Заказчик» принять и оплатить \_\_\_\_\_ (наименование из-

делия) в количестве и сроки согласно графику, приложенному к настоящему договору и являющемуся его неотъемлемой частью.

1.2. Поставщик, по согласованию с Заказчиком, имеет право досрочно отгрузить изделия. Продукция, поставленная досрочно, засчитывается в счет изделий, подлежащих поставке в следующем сдаточном периоде.

II. Качество и комплектность.

2.1. Поставляемая продукция по своему качеству должна соответствовать \_\_\_\_\_ (наименование ГОСТов, ОСТа, технических условий, технических образцов, описаний), утвержденных \_\_\_\_\_ (наименование органа, утвердившего ТУ, ТО, дата утверждения).

3. Цены и сумма договора.

3.1. Поставляемая по настоящему договору продукция оплачивается по ценам прейскуранта N \_\_\_\_\_, утвержденного \_\_\_\_\_ (наименование органа, утвердившего прейскурант, дата утверждения) по согласованной цене \_\_\_\_\_ (размер цены, дата и номер протокола согласования) со сроком действия до \_\_\_\_\_.

3.2. Тара и упаковка в цену поставляемых изделий не входят и оплачиваются Заказчиком согласно прейскуранту.

3.3. Сумма поставки по настоящему договору составляет \_\_\_\_\_ руб. \_\_\_\_\_ коп.

IV. Порядок отгрузки

4. 1. Отгрузка \_\_\_\_\_ (наименование изделий) производится \_\_\_\_\_ (водным, железнодорожным, авиа) транспортом \_\_\_\_\_ (в вагонах, контейнерах) грузовой скоростью. Поставка продукции одnogородним получателям осуществляется в порядке централизованной доставки автомобильным транспортом.

4.2. Минимальной нормой отгрузки является \_\_\_\_\_.

V. Тара и упаковка.

5.1. Продукция должна упаковываться в \_\_\_\_\_ тару, отвечающую требованиям ГОСТов или технических условий и обеспечивающую сохранность продукции при перевозке и хранении.

VI. Порядок расчетов.

6. 1. Расчеты за поставляемую продукцию производятся путем \_\_\_\_\_ (изложить порядок).

VII. Срок действия договора.

7.1. Настоящий договор вступает в силу с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. и действует по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

VIII. Дополнительные условия.

8. 1. Заказчик обязан для изготовления изделий в срок \_\_\_\_\_ оформить передачу «Поставщику» фондов на \_\_\_\_\_ (наименование сырья) или отгрузить \_\_\_\_\_ (наименование сырья) наличия в сроки, ассортименте и количестве согласно прилагаемой к договору спецификации, которая является его неотъемлемой частью.

В случае задержки выделения фондов или передачи \_\_\_\_\_ (наименование сырья) сроки поставки изделий по договору отодвигаются на соответствующий период.

8. 2. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются законодательством РФ.

IX. Юридические адреса, платежные и отгрузочные реквизиты сторон:

«Поставщик»

«Заказчик»

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Сделайте выводы по проделанной работе.**

**Вопросы самоконтроля:**

1. Что значит «текущие запасы»? Какие еще виды запасов вы знаете?

2. Укажите классификацию продовольственных товаров по сохраняемости.

3. Укажите классификацию тары по разным признакам.

4. Товарно-сопроводительные документы ТСД, основные их виды и характеристика.
5. Перечислите основные виды снабжения.

### **Практическое занятие № 10**

**Тема: Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе.**

**Цели занятия:** должны углубить и закрепить полученные знания.

**Форма организации занятия:** индивидуально-групповая.

**Студент должен:**

**Знать:** правила приемки, хранения и отпуска продуктов на производство.

**Уметь:** оформлять отпуск продуктов на производство

**Обеспеченность:**

1. Задания для практического занятия.
2. Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Для оформления перевозки товара (прочих ценностей) автомобильным транспортом может применяться товарно-транспортная накладная (ТТН).

**Задания для практического занятия и инструктаж по его выполнению:**

**Задание №1. Заполните товарно-транспортную накладную (ТТН).**

В качестве бланка документа рекомендуется использовать унифицированную форму № 1 -Т, которая может одновременно применяться и для учета движения материальных ценностей, и для расчетов за их перевозки автомобильным транспортом.

ТТН состоит из двух разделов:

- 1) Товарный раздел - заполняется грузоотправителем (продавцом) и является основанием для списания ТМЦ у грузоотправителя и их оприходования у грузополучателя. Таким образом, этот раздел определяет взаимоотношения отправителей и получателей грузов.
- 2) Транспортный раздел - заполняется грузоотправителем (продавцом) и грузоперевозчиком. Служит для расчетов между отправителями или получателями грузов с организациями-владельцами автотранспорта за оказанные ими услуги по перевозке грузов.

**Заполнение транспортной накладной.**

Форма № 1-Т составляется грузоотправителем для каждого грузополучателя и на каждую поездку автомобиля. Если одновременно перевозится несколько грузов в адрес одного или нескольких получателей, то накладная оформляется на каждую партию грузов и каждому грузополучателю в отдельности.

Транспортная накладная выписывается в четырех экземплярах: первый остается у грузоотправителя и предназначается для списания ТМЦ; второй, третий и четвертый экземпляры, заверенные подписями и печатями (штампами) грузоотправителя и подписью водителя, вручаются водителю. В дальнейшем: второй экземпляр сдается водителем грузополучателю и предназначается для оприходования ТМЦ у получателя груза; третий и четвертый экземпляры, заверенные подписями и печатями (штампами) грузополучателя, сдаются организации – владельцу автотранспорта. Третий экземпляр ТТН, служащий основанием для расчетов, организация – владелец автотранспорта прилагает к счету за перевозку и высылает плательщику – заказчику автотранспорта, четвертый экземпляр прилагается к путевому листу и служит основанием для учета транспортной работы и начисления заработной платы водителю.

По грузам нетоварного характера, по которым не ведется складской учет ТМЦ, но организован учет путем замера, взвешивания, геодезического замера, ТТН выписывается в трех экземплярах: первый и второй экземпляры передаются организации – владельцу автотранспорта. Первый экземпляр служит основанием для расчетов организации – владельца автотранспорта с грузоотправителем и прилагается к счету, а второй прилагается к путевому листу и служит основанием для учета транспортной работы; третий экземпляр остается у грузоотправителя и служит основанием для учета выполненных объемов перевозок.

В ТТН должны быть обязательно заполнены все реквизиты. Каждый экземпляр накладной должен быть заверен подписью, печатью или штампом грузоотправителя.

Также товарно-транспортная накладная должна содержать во всех экземплярах подпись водителя-экспедитора, которой подтверждается прием грузов к перевозке.

Сдавая груз грузополучателю, водитель предъявляет ему три экземпляра товарно-транспортной накладной. Грузополучатель удостоверяет в документе прием груза своей подписью и печатью (штампом), одновременно указав во всех экземплярах время прибытия и убытия автомобиля.

Графы «Номер прейскуранта и дополнения к нему», «Артикул или номер по прейскуранту» заполняются, если организация-продавец утверждает у себя прейскурант цен и присваивает товарам определенный артикул. В противном случае эти графы не заполняются.

Если договором поставки (купли-продажи) не предусмотрена доставка товара поставщиком в адрес покупателя, то для оприходования приобретенного покупателем товара вполне достаточно товарной накладной (форма № ТОРГ-12)



**ТОВАРНО-ТРАНСПОРТНАЯ НАКЛАДНАЯ**

Форма по ОКУД

0345009

Коды

№

серия

Дата составления

по ОКПО

Грузоотправитель

по ОКПО

Грузополучатель

по ОКПО

Плательщик

полное наименование организации, адрес, номер телефона  
 ООО «ДТК», 352900, РФ, Краснодарский край, г. Армавир, ул. Ленина 258, 8 (495) 778-04 -34, р/с 40702810830004070361 в Отделении 8619 СБЕРБАНКА РОССИИ г. Краснодар к/с 30101810100000000602, БИК 040349602

полное наименование организации, адрес, банковские реквизиты

**I. ТОВАРНЫЙ РАЗДЕЛ** (заполняется грузоотправителем)

Код продукции (номенклатурный номер)	Номер прейскуранта и дополнения	Артикул или номер по прейскуранту	Количество	Цена, руб. коп.	Наименование продукции, товара (груза), ТУ, марка,	Единица измерения	Вид упаковки	Количество мест	Масса, т.	Сумма, руб. коп.	Порядковый номер записи по складской карточке (грузоотправителю, грузополучателю)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
--	--	--									---
--	--	--									---
--	--	--		---	---	---	---	---	---	---	---
--	--	--		---	---	---	---	---	---	---	---
--	--	--		---	---	---	---	---	---	---	---
--	--	--		---	---	---	---	---	---	---	---

Товарная накладная имеет продолжение на --- листах, на бланках за № --- и содержит --- порядковых номеров записей

Всего наименований --- Масса груза (нетто) --- кг Т

Всего мест --- Масса груза (брутто) --- кг Т

Наценка, %	---
Складские или транспортные	
Всего к оплате	---

II. ТРАНСПОРТНЫЙ РАЗДЕЛ

Срок доставки груза «    »    г.

ТТН №

К путевому  
Организация \_\_\_\_\_ Автомобиль \_\_\_\_\_ Государственный номерной знак \_\_\_\_\_ листу № \_\_\_\_\_

Заказчик (плательщик) \_\_\_\_\_ наименование, адрес, номер телефона \_\_\_\_\_  
наименование, адрес, номер телефона \_\_\_\_\_  
банковские реквизиты \_\_\_\_\_  
р/с 40702810830004070361 в Отделении 8619 СБЕРБАНКА РОССИИ г. Краснодар к/с 30101810100000000602, БИК 040349602

Водитель \_\_\_\_\_ Удостоверение № \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_

Лицензионная карточка \_\_\_\_\_ Вид перевозки \_\_\_\_\_ Код \_\_\_\_\_  
стандартная, ограниченная  
ненужное зачеркнуть

Регистрационный № \_\_\_\_\_ серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
банковские реквизиты \_\_\_\_\_

Пункт погрузки \_\_\_\_\_ Пункт разгрузки \_\_\_\_\_ Маршрут \_\_\_\_\_

Переадресовка \_\_\_\_\_ адрес, номер телефона \_\_\_\_\_ адрес, номер телефона \_\_\_\_\_

1. Прицеп \_\_\_\_\_ Государственный номерной знак \_\_\_\_\_ Гаражный номер \_\_\_\_\_  
наименование и адрес нового грузополучателя \_\_\_\_\_ номер распоряжения \_\_\_\_\_ марка \_\_\_\_\_

2. Прицеп \_\_\_\_\_ Государственный номерной знак \_\_\_\_\_ Гаражный номер \_\_\_\_\_  
подпись ответственного лица \_\_\_\_\_ марка \_\_\_\_\_

Краткое наименование	С грузом следуют документы	Вид упаковки	Количество мест	Способ определения массы	Код груза	Номер контейнера	Класс груза	Масса брутто, т
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							---	
							---	
2. ---							---	

Указанный груз с исправной пломбой, тарой и упаковкой _____	Количество мест _____	Указанный груз с исправной пломбой, тарой и упаковкой _____	Количество мест _____	Количество ездов, заездов _____	---	Итого: масса брутто, т _____
оттиск _____ прописью _____		оттиск _____ прописью _____				

Массой брутто \_\_\_\_\_ к перевозке \_\_\_\_\_  
прописью \_\_\_\_\_  
Массой брутто \_\_\_\_\_ сдал \_\_\_\_\_  
прописью \_\_\_\_\_  
Отметки о составленных актах \_\_\_\_\_

Сдал \_\_\_\_\_  
должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ расшифровка \_\_\_\_\_  
Водитель-экспедитор \_\_\_\_\_  
подпись \_\_\_\_\_ расшифровка \_\_\_\_\_  
Транспортные услуги \_\_\_\_\_

Принял водитель-экспедитор \_\_\_\_\_ место для \_\_\_\_\_  
подпись \_\_\_\_\_ расшифровка \_\_\_\_\_ штампа \_\_\_\_\_  
Принял место для \_\_\_\_\_  
должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ расшифровка \_\_\_\_\_ штампа \_\_\_\_\_

Погрузочно-разгрузочные операции										
операция	исполнитель (автовладелец, получатель, отправитель)		дополнительные операции (наименование, количество)	механизм, грузоподъемность, емкость ковша	способ		дата (число, месяц), время, ч, мин.		время дополнительных операций, мин.	подпись ответственного лица
					ручной, механизированный, наливом, самосвалом	код	прибытия	убытия		
10	1	1	1	13	1	15	17	1	1	
погрузка				---		---				
разгрузка				---		---				

прочие сведения (заполняется организацией, владельцев автотранспорта) \_\_\_\_\_ Таксировка: \_\_\_\_\_

расстояние перевозки по группам дорог, км										сумма штрафа за неправильное оформление документов, руб. коп.		поправочный коэффициент		время простоя, ч, мин.	
всего	в гор.	I гр.	II гр.	III гр.	код экспеди-рования груза	за транспортные услуги		с клиента	причитается водителю	расценка водителю	основной тариф	под погрузкой	под разгрузкой		
						с клиента	причитается водителю								
20	2	2	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32			

**Сделайте выводы по проделанной работе.**

**Вопросы самоконтроля:**

1. Дайте характеристику безтарным методам хранения продовольственных товаров.
2. Дайте характеристику тарным методам хранения продовольственных товаров.
3. Перечислите основные виды снабжения.
4. Что значит хранение продуктов по методу биолиза?
5. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов.

### **Практическое занятие № 15**

**Тема: Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения**

**Цели занятия:** должны углубить и закрепить полученные знания.

**Форма организации занятия:** индивидуально-групповая.

**Студент должен**

**Знать:** правила приемки, хранения и отпуска продуктов на производство.

**Уметь:** оформлять отпуск продуктов на производство.

**Обеспеченность:**

1. Задания для практического занятия.
2. Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

**Задания для практического занятия и инструктаж по его выполнению:**

**Задание №1. Заполните счет-фактуру.**

Образец заполнения новой формы счета-фактуры:

**Строки:**

Строка 1 «Номер СФ». При составлении счетов-фактур обособленными подразделениями (участником товарищества или доверительным управляющим) к порядковому номеру через "/" добавляется код обособленного подразделения, указанный в учредительных документах (код операции, в соответствии с договором товарищества или доверительного управления имуществом).

Строка 1 «дата СФ». Дата составления счета-фактуры должна быть не ранее даты составления первичного документа.

Строка 1а «Номер и дата исправления». Строка заполняется только в случае составления исправленного счета-фактуры: в строке указывается порядковый номер и дата исправления.

Строка 2 «Продавец». Полное или сокращенное наименование продавца, согласно учредительным документам.

Строка 2а «Адрес». Адрес местонахождения продавца.

Строка 3 «Грузоотправитель». Если Продавец и Грузоотправитель являются одним и тем же лицом, вносится запись «он же». Если счет-фактура составляется налоговым агентом или на выполнение работы (оказание услуги), в этой строке ставится прочерк.

Строка 4 «Грузополучатель». Полное или сокращенное наименование, адрес, в соответствии с учредительными документами. Если счет-фактура составляется налоговым агентом или на выполнение работы (оказание услуги), в этой строке ставится прочерк.

Строка 5 «К платежно-расчетному документу». Если счет-фактура составляется при получении оплаты, частичной оплаты в счет предстоящих поставок с применением безденежной формы расчетов в этой строке ставится прочерк.

Строка 7 «Валюта». Цифровой код по ОК валют (Постановление Госстандарта России от 25.12.2000 N 405-ст). Если оплата по договору предусмотрена в рублях в сумме, эквивалентной определенной сумме в иностранной валюте или у.е., то в качестве наименования валюты указывается рубль и его код. Важно! В у.е. счет-фактуру составлять нельзя.

#### **Графы:**

Графа 2 «Единица измерения». При отсутствии показателя ставится прочерк. При получении оплаты или частичной оплаты в счет предстоящих поставок ставится прочерк.

Графа 2 «Код». Графа 2 и 2а заполняется в соответствии с ОК 015-94 (МК 002-97). «Общероссийский классификатор единиц измерения» (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 26.12.1994 N 366).

Графа 3 «Количество (объем)». При отсутствии показателя ставится прочерк. При получении оплаты или частичной оплаты в счет предстоящих поставок ставится прочерк.

Графа 4 «Цена (тарифа) за единицу измерения». При отсутствии показателя ставится прочерк. При получении оплаты или частичной оплаты в счет предстоящих поставок ставится прочерк.

Графа 6 «В том числе сумма акциза». При отсутствии показателя вносится запись «без акциза». При получении оплаты или частичной оплаты в счет предстоящих поставок ставится прочерк.

Графа 7 «Налоговая ставка». По операциям, указанным в пункте 5 статьи 168 Налогового кодекса Российской Федерации, вносится запись «без НДС».

Графа 8 «Сумма налога, предъявляемая покупателю». По операциям, перечисленным в пункте 5 статьи 168 Налогового кодекса РФ, вносится запись «без НДС».

Графа 10 «Страна происхождения». Заполняется если страна происхождения не Россия. При получении оплаты или частичной оплаты в счет предстоящих поставок ставится прочерк.

Графа 10 «Цифровой код». Графа 10 и 10а заполняется в соответствии с ОК стран мира (МК (ИСО 3166) 004-97) 025 – 2001.

Графа 11 «Номер таможенной декларации». Заполняется если страна происхождения не Россия. При получении оплаты или частичной оплаты в счет предстоящих поставок ставится прочерк.

Новые правила заполнения счета-фактуры (его бумажной формы) регламентируются Постановлением Правительства от 26.12.2011 №1137, которое вступило в силу в январе 2012 года. Это постановление утверждает порядок заполнения счетов-фактур, форму документа, форму корректировочных и исправленных счетов-фактур, форму журнала учета и книг покупок и продаж. Выше мы попытались предоставить исчерпывающий пример заполнения счета-фактуры, а также дать полную инструкцию по заполнения счета-фактуры по новым правилам.

В связи с тем, что Постановление было опубликовано в январе 2012 года, в Письме Минфина РФ от 31.01.2012 № 03-07-15/11 указывалось, что до начала очередного налогового периода, то есть до 1 апреля 2012 года, наряду с новыми формами можно было использовать старые формы соответствующих документов, которые были утверждены постановлением Правительства Российской Федерации от 2 декабря 2000 г. N 914 «Об утверждении Правил ведения журналов учета полученных и выставленных счетов-фактур, книг покупок и книг продаж при расчетах по налогу на добавленную стоимость».

Правильное заполнение счета-фактуры — это гарантия возможности своевременно и в полном размере получить налоговый вычет. В связи с тем, что теперь использование старых форм документов, применяемых при расчетах по налогу на добавленную стоимость, будет незаконным, рекомендуем вам тщательно ознакомиться с новыми формами этих документов и с подробным образцом заполнения счета-фактуры.

Приложение №1

к постановлению Правительства Российской Федерации

от 26 декабря 2011 г. № 1137

СЧЕТ-ФАКТУРА № 0 от 06.04.2015

Исправление № -- от --

Продавец: НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДАВЦА

Адрес: АДРЕС ПРОДАВЦА

ИНН/КПП продавца: 000000000/

Грузоотправитель и его адрес:

Грузополучатель и его адрес:

К платежно-расчетному документу № от . .

Покупатель: НАИМЕНОВАНИЕ ПОКУПАТЕЛЯ

Адрес: АДРЕС ПОКУПАТЕЛЯ

ИНН/КПП покупателя: 000000000/

Валюта: наименование, код Российский рубль, 643

Наименование товара (описание выполненных работ, оказанных услуг), имущественного права	Единица измерения		Цена (тариф) за единицу измерения	Стоимость товаров (работ, услуг), имущественных прав без налога - всего	В том числе акцизы	Налоговая ставка	Сумма налога, подлежащая уплате	Стоимость товаров (работ, услуг), имущественных прав с налогом - всего	Страна происхождения товара		Номер таможенной декларации	
	условное обозначение (национальное)	Кол-во							цифровой код	краткое наименование		
1	2	2а	3	4	5	6	7	8	9	10	10а	11
Всего к оплате:					X							

С НДС



Руководитель организации \_\_\_\_\_ (Фамилия И.О.)  
 \_\_\_\_\_ (Фамилия И.О.)  
 подпись

Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ (Фамилия)  
 \_\_\_\_\_  
 подпись

Индивидуальный предприниматель \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 (Фамилия И.О.)  
 подпись

(реквизиты свидетельства о государственной регистрации индивидуального предпринимателя)

ПРИМЕЧАНИЕ. Первый экземпляр - покупателю, второй экземпляр - продавцу

## Сделайте выводы по проделанной работе.

### Вопросы самоконтроля:

1. Что значит хранение продуктов по методу ценоанабиоза.
2. Перечислите техническое оснащение процесса хранения различных видов продовольственных продуктов и товаров.
3. Что значит хранение продуктов по методу абиоза.
4. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов для приема.
5. Товарные запасы. Правила оценки состояния запасов на складе и на производстве.

## Практическое занятие №11

**Тема: Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.**

**Цели занятия:** должны углубить и закрепить полученные знания.

**Форма организации занятия:** индивидуально-групповая.

**Студент должен**

**Знать:** правила приемки, хранения и отпуска продуктов на производство.

**Уметь:** оформлять отпуск продуктов на производство.

**Обеспеченность:**

1. Задания для практического занятия.

2. Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

**Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию.**

1. Для предотвращения потерь и порчи продуктов необходимо обеспечить оптимальный режим хранения товаров (да/нет).

2. Режим хранения предусматривает определенную температуру, скорость движения воздуха, относительную влажность (да/нет).

3. При хранении следует следить за соблюдением сроков реализации продуктов (да/нет).

4. Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла (да/нет).

5. Отпуск продуктов на производство производится материально-ответственным лицом (да/нет)

**Задания для практического занятия и инструктаж по его выполнению:**

**Задание №1. Решите задачи.**

**Задача 1.** Остатки картофеля на базе искусственного охлаждения составили (т): на 1 ноября — 6000; на 11 ноября — 3000; на 21 ноября — 2000 и на 1 декабря — 2000. Определить величину естественной убыли за данный период.

**Задача 2.** Определите норму естественной убыли за весь срок хранения говядины. На складе, расположенном в первой зоне, говядина мороженая хранилась 12 суток. Норма естественной убыли говядины мороженой при трехсуточном сроке хранения установлена в размере 0,08 процента. За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличивается на 0,01 процента, после 10-суточного хранения за каждые сутки норма увеличивается на 0,005 процента.

**Задача 3.** Определите норму естественной убыли за весь срок хранения.

На складе, расположенном во второй зоне, халва хранилась 19 суток; норма естественной убыли халвы при 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13 процента. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003 процента.

**Задача 4.** Рассчитайте норму естественной убыли. На плодоовощную базу, расположенную в первой зоне, в охлаждаемый склад 1 апреля поступила на кратковременное хранение партия ранней капусты в количестве 20 т. Факти-

ческие остатки на 1 апреля составляли 2 т. При закрытии партии 1 мая фактического наличия свежей капусты не оказалось. Остаток по документам составлял 170 кг. Недостача ранней капусты - 170 кг. По утвержденным нормам фактическая недостача ранней капусты может быть списана на естественную убыль.

**Задача 5.** Рассчитайте норму естественной убыли. На складе учреждения здравоохранения, расположенном на территории, относящейся к третьей зоне, крупа хранилась в течение 2 месяцев и 20 дней. Норма естественной убыли крупы при месячном сроке хранения установлена в размере 0,02%. За каждый последующий месяц хранения норма увеличивается на 0,01%.

**Ситуация №1.**

В столовой №1 со склада в буфет следующий товар: виноград – 5 кг.; апельсины – 30 кг.; печенье – 10 кг.; шоколад «Алёнка» - 20 шт.; минеральная вода «Зеленоградская» - 20 бутылок по 0,5 л. Оформить бланк «Накладная» на получение товара. Недостающие данные возьмите произвольно.

**Ситуация №2.**

На склад школьной столовой с бакалейной базы поступили следующие продукты: макароны по цене 40 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 36 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 42 рубля в количестве 30 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.

**Ситуация №3.**

При приёмке овощей с плодоовощной базы №1 на склад цеха питания №39 завода «ЛЗОС» выявлена недостача картофеля. В накладной №15 от 02.10.2013г. указано, что картофель поставлен в количестве 500 кг по цене 20 руб. за килограмм. Фактически было привезено 450 кг. Оформите односторонний акт о выявленной недостаче.

**Ситуация №4.**

В кафе «Фламинго» для проведения банкета на центральном продуктовом рынке были закуплены следующие овощи и фрукты: яблоки – 15 кг., груши – 70 кг., сливы – 2 кг., капуста – 5 кг., картофель – 100 кг., зелень укропа – 5 пучков. Оформите бланк «Закупочный акт». Недостающие данные возьмите произвольно.

**Задача 6.**

На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли.

Ответ: 0,155%; 0,465.

Судак мороженный неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли.

Ответ: 0,056%.

**Задача 7.**

Каждодневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса.

Ответ: 100 кг через 2 дня



Каждодневная потребность предприятия ОП в муке составляет 30 кг. Сколько муки и как часто надо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней.

Ответ: через 9 дней 300 кг

### Задача 8.

По документам на складе предприятия ОП значится остаток на сумму 20600 руб. при проведении инвентаризации обнаружился остаток на сумму 18100 руб. Комиссией выявлена порча крупы от вредителей на сумму 500 руб. по расчётам бухгалтера размер естественной убыли за отчётный период составил 2300 руб.

Задание: принять решение по результатам инвентаризации, определить ответственность кладовщика.

Ответ: ответственность кладовщика 500 руб., так как порча от вредителей не относится к нормам естественной убыли.

На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 16800 руб. На склад по товарным накладным поступило:

Мясо – 6200 руб.

Крупа – 2100 руб.

Х/б изделия – 680 руб.

Овощи – 560 руб.

Со склада в производство отдано:

Мясо – 5900 руб.

Мука – 380 руб.

Х/б изделия – 680 руб.

Крупа – 630 руб.

Рыба – 1120 руб.

Определить товарные остатки на конец отчётного периода.

Ответ: 17630 руб.

### Задача 9.

Остаток по товарному отчёту в производстве составил 482 – 30.

При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 118-40

Продукты – 209-50

Готовые изделия – 126-70

Определить результаты инвентаризации.

Ответ: недостача 27-70.

## НОРМЫ

### ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ НЕКОТОРЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ В РОЗНИЧНОЙ СЕТИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ И КООПЕРАТИВНОЙ ТОРГОВЛИ

Наименование товаров	Нормы убыли, %			
	круглый год			
	первая зона		вторая зона	
	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов
<b>МЯСО И МЯСНЫЕ ТОВАРЫ</b>				
Мясо мороженое:				

Говядина, телятина, баранина, козлятина, конина, буйволятина, оленина, верблюжати́на	0,33	0,40	0,43	0,50
Свинина	0,30	0,35	0,39	0,45
Мясо диких животных (кабана, медведя, лося, сайгака и др.)	0,47	0,55	0,52	0,60
Мясо охлажденное:				
Говядина, телятина, баранина, козлятина, конина, буйволятина, оленина, верблюжати́на	0,58	0,65	0,62	0,70
Свинина	0,51	0,54	0,56	0,59
Мясо диких животных (кабана, медведя, лося, сайгака и др.)	0,64	0,75	0,69	0,80
Мясо птицы (кроме упакованного в полимерную пленку) и кроликов мороженое:				
Куры, цыплята-бройлеры и кролики	0,19	0,20	0,24	0,25
Гуси, утки, индейки и др.	0,30	0,32	0,38	0,40
Мясо птицы, упакованное в полимерную пленку, мороженое	0,05	0,05	0,05	0,05
Мясо птицы и кроликов охлажденное:				
Куры, цыплята-бройлеры и кролики	0,37	0,40	0,47	0,50
Гуси, утки, индейки и др.	0,47	0,50	0,52	0,55
Мясо птицы, упакованное в полимерную пленку, охлажденное	0,20	0,20	0,25	0,25
Субпродукты:				
Ноги	0,35	0,35	0,40	0,40
Головы мороженые	0,35	0,35	0,45	0,45
головы охлажденные	0,54	0,54	0,59	0,59
Прочие субпродукты:				
Мороженые	0,40	0,40	0,50	0,50
Охлажденные	1,62	1,62	1,72	1,72
Полуфабрикаты весовые	0,40	0,40	0,45	0,45
Кулинария весовая (студни, паштеты, жареное и вареное мясо, птица, субпродукты и др.)	0,30	0,30	0,35	0,35
Жир-сырец мороженный	0,16	0,16	0,20	0,20
Жир-сырец охлажденный	0,32	0,32	0,40	0,40
Колбасы вареные (включая мясные хлебы, зельцы и фаршированные, ливерные, кровяные и др.)	0,53	0,60	0,57	0,65
Сосиски и сардельки	0,75	0,75	0,80	0,80
Колбасы полукопченые	0,32	0,37	0,36	0,41
Колбасы варено-копченые	0,36	0,36	0,40	0,40
Колбасы сырокопченые	0,06	0,06	0,09	0,09
Мясокопчености в оболочке и без оболочки:				
Сырокопченые	0,25	0,25	0,30	0,30
Копчено-вареные и копчено-запеченные	0,48	0,48	0,53	0,53
Вареные, запеченные и жареные	0,59	0,59	0,64	0,64
Шпик свиной и товары из шпика	0,26	0,26	0,31	0,31
Прочие весовые мясные товары	0,30	0,30	0,34	0,34

РЫБА И РЫБНЫЕ ТОВАРЫ				
Рыба живая	0,10	0,10	0,10	0,10
Рыба всех наименований и мидии охлажденные	0,60	0,60	0,65	0,65
Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые неглазированные	0,27	0,27	0,31	0,31
Рыба, рыбные товары и нерыбные морепродукты всех наименований мороженые глазированные	Нормы не применяются			
Рыба всех наименований соления (кроме семейства лососевых, продаваемой внарезку), маринованная, пряная в тузлуке	Нормы не применяются			
Рыба всех наименований соления в сухотарных бочках и ящиках	0,40	0,40	0,45	0,45
Рыба семейства лососевых соленая, продаваемая внарезку	0,30	0,30	0,34	0,34
Рыба всех наименований (кроме семейства осетровых) и нерыбные морепродукты горячего копчения	0,37	0,37	0,41	0,41
Рыба и рыбные товары семейства осетровых горячего копчения	0,30	0,30	0,34	0,34
Рыба и рыбные товары (кроме балычных изделий) всех наименований холодного копчения	0,35	0,35	0,40	0,40
Балычные изделия всех наименований холодного копчения, продаваемые без нарезки	0,33	0,33	0,37	0,37
Балычные изделия всех наименований холодного копчения, продаваемые внарезку	0,28	0,28	0,31	0,31
Рыба, рыбные товары и нерыбные морепродукты всех наименований солено-сушеные и вяленые	0,20	0,20	0,20	0,20
Икра осетровых, лососевых и прочих рыб	0,18	0,18	0,21	0,21
Кулинария (рыба всех наименований, жареная, печеная, заливная, фаршированная и др.)	0,36	0,36	0,40	0,40
Прочие весовые товары из рыбы и нерыбных морепродуктов	0,28	0,28	0,33	0,33

Примечание: На рыбу, рыбные товары и нерыбные морепродукты мороженые неглазированные, упакованные с применением полимерной пленки и антиадгезионной бумаги, нормы применяются в размере 75 процентов от нормы, установленной на мороженую неглазированную рыбу.

Наименование товаров	Нормы убыли, %			
	круглый год			
	первая зона		вторая зона	
	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов
<b>МОЛОЧНЫЕ И ЖИРОВЫЕ ТОВАРЫ</b>				
Масло коровье (сливочное, топленое)	0,15	0,15	0,20	0,20
Маргарин, жиры топленые (говяжий, свиной и др.) и кулинарные (сало растительное и др.)	0,15	0,15	0,20	0,20
Масло растительное (при ручной продаже)	0,25	0,25	0,25	0,25
Сметана, творог и творожная масса	0,46	0,46	0,51	0,51
Сыры:				
В парафиновом покрытии (советский, алтайский, российский, пошехонский, голландский, костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский, украинский, литовский, минский, тартуский, вырусский и др.)	0,30	0,30	0,34	0,34
Колбасный копченый плавильный	0,40	0,40	0,46	0,46

В полимерной пленке (голландский, костромской, чеддер, литовский, российский и др.)	0,40	0,40	0,44	0,44
В фольге или пергаменте (рокфор, латвийский и др.)	0,55	0,55	0,59	0,59
Без покрытия (швейцарский, рассольные в таре без рассола и др.)	0,30	0,30	0,34	0,34
В рассоле (брынза, сулугуни и др.)	0,25	0,25	0,30	0,30
Молоко различное	0,05	0,05	0,05	0,05
Молоко и сливки сухие, яичный порошок и меланж	0,25	0,25	0,30	0,30
Мороженое весовое и прочие весовые молочные и жировые товары	0,30	0,30	0,35	0,35

Примечание: При продаже масла растительного через автоматы применяется норма естественной убыли, установленная отдельным приказом Министерства торговли СССР.

Наименование товаров	Нормы убыли, %			
	круглый год			
	первая зона		вторая зона	
	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов
<b>ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ</b>				
Хлеб печеный	0,50	0,50	0,53	0,53
Бараночные изделия	0,35	0,35	0,40	0,40
Сухари	0,30	0,30	0,33	0,33
Пироги и кулебяки	0,45	0,45	0,50	0,50
Лаваш и чурек	0,35	0,35	0,40	0,40
Прочие весовые хлебобулочные товары	0,30	0,30	0,33	0,33

Примечания: 1. Для палаток и киосков нормы естественной убыли хлеба печеного снижаются на 30 процентов.

2. На штучный хлеб и хлебобулочные изделия применяется норма на возмещение потерь от брака в размере 0,04 процента.

Наименование товаров	Нормы убыли, %			
	круглый год			
	первая зона		вторая зона	
	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов
<b>КОНДИТЕРСКИЕ ТОВАРЫ</b>				
Карамель, ирис и драже	0,10	0,10	0,13	0,13
Конфеты глазированные	0,15	0,18	0,17	0,20
Конфеты неглазированные	0,26	0,28	0,28	0,31
Мармелад и пат	0,33	0,48	0,36	0,52
Пастила и зефир	0,46	0,53	0,50	0,57
Халва	0,55	0,55	0,59	0,59
Мед и повидло	0,45	0,45	0,48	0,48
Печенье, галеты и вафли	0,22	0,25	0,26	0,30
Пряники и коврижки	0,34	0,48	0,37	0,52
Прочие весовые кондитерские товары	0,15	0,18	0,19	0,22
<b>БАКАЛЕЙНЫЕ ТОВАРЫ</b>				

Крупа, включая зернобобовые и саго	0,14	0,20	0,16	0,23
Макаронные изделия	0,21	0,30	0,23	0,33
Мука и крахмал	0,14	0,20	0,16	0,23
Сахар-песок	0,08	0,12	0,10	0,14
Сахар-рафинад	0,13	0,18	0,15	0,21
Сахарная пудра	0,21	0,30	0,21	0,30
Кофе в зернах	0,10	0,10	0,10	0,10
Соль поваренная	0,32	0,45	0,35	0,50
Дрожжи прессованные	0,39	0,55	0,42	0,60
Прочие весовые бакалейные товары	0,11	0,15	0,13	0,18

Примечание: На фасованные бакалейные и кондитерские товары, поступившие в розничную торговую сеть во всех видах транспортной тары, включая тару-оборудование, применять нормы потерь от повреждения потребительской тары в следующих размерах (в процентах):

мука, крупа, сахар-песок, поваренная соль, крахмал - 0,03;

прочие бакалейные и кондитерские товары (кроме упакованных в коробки) - 0,01.

На товары, фасуемые в магазине, указанные нормы не распространяются.

Наименование товаров	Нормы убыли, %			
	круглый год			
	первая зона		вторая зона	
	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов
Соки и другие безалкогольные напитки при продаже в розлив	0,04	0,04	0,04	0,04
Фураж				
Овес и ячмень	0,10	0,10	0,11	0,11
Жмых и комбикорм	0,08	0,08	0,09	0,09
Отруби и др.	0,12	0,12	0,13	0,13
Прочие товары				
Керосин при продаже весом	0,08	0,08	0,08	0,08

**Сделайте выводы по проделанной работе.**

**Вопросы самоконтроля:**

1. Дайте характеристику основным способам хранения и укладки сырья и продуктов.
2. Дайте характеристику нормируемые и ненормируемые потери.
3. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?
4. Какие потери, кроме естественной убыли нормируются?
5. Назовите причины естественной убыли.

### Практическое занятие №12

**Тема: Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции**

**Цели занятия:** должны углубить и закрепить полученные знания.

**Форма организации занятия:** индивидуально-групповая.

**Студент должен**

**Знать:** правила приемки, хранения и отпуска продуктов на производство.

**Уметь:** оформлять отпуск продуктов на производство.

**Обеспеченность:**

- 1.Задания для практического занятия.
- 2.Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья.
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

**Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию.**

6. Для предотвращения потерь и порчи продуктов необходимо обеспечить оптимальный режим хранения товаров (да/нет).
7. Режим хранения предусматривает определенную температуру, скорость движения воздуха, относительную влажность (да/нет).
8. При хранении следует следить за соблюдением сроков реализации продуктов (да/нет).
9. Отпуск продукции является одной из важных завершающих операций складского цикла (да/нет).
- 10.Отпуск продуктов на производство производится материально-ответственным лицом (да/нет)

**Задания для практического занятия и инструктаж по его выполнению:**

**Задание №1. Решите задачи.**

**Задача 1.** Остатки картофеля на базе искусственного охлаждения составили (т): на 1 ноября — 6000; на 11 ноября — 3000; на 21 ноября — 2000 и на 1 декабря — 2000. Определить величину естественной убыли за данный период.

**Задача 2.** Определите норму естественной убыли за весь срок хранения говядины. На складе, расположенном в первой зоне, говядина мороженная хранилась 12 суток. Норма естественной убыли говядины мороженной при трехсуточном сроке хранения установлена в размере 0,08 процента. За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличивается на 0,01 процента, после 10-суточного хранения за каждые сутки норма увеличивается на 0,005 процента.

**Задача 3.** Определите норму естественной убыли за весь срок хранения.

На складе, расположенном во второй зоне, халва хранилась 19 суток; норма естественной убыли халвы при 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13 процента. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003 процента.

**Задача 4.** Рассчитайте норму естественной убыли. На плодоовощную базу, расположенную в первой зоне, в охлаждаемый склад 1 апреля поступила на кратковременное хранение партия ранней капусты в количестве 20 т. Фактические остатки на 1 апреля составляли 2 т. При закрытии партии 1 мая фактического наличия свежей капусты не оказалось. Остаток по документам составлял 170 кг. Недостача ранней капусты - 170 кг. По утвержденным нормам фактическая недостача ранней капусты может быть списана на естественную убыль.

**Задача 5.** Рассчитайте норму естественной убыли. На складе учреждения здравоохранения, расположенном на территории, относящейся к третьей зоне, крупа хранилась в течение 2 месяцев и 20 дней. Норма естественной убыли крупы при месячном сроке хранения установлена в размере 0,02%. За каждый последующий месяц хранения норма увеличивается на 0,01%.

**Ситуация №1.**

В столовой №1 со склада в буфет следующий товар: виноград – 5 кг.; апельсины – 30 кг.; печенье – 10 кг.; шоколад «Алёнка» - 20 шт.; минеральная вода «Зеленоградская» - 20 бутылок по 0,5 л. Оформить бланк «Накладная» на получение товара. Недостающие данные возьмите произвольно.

**Ситуация №2.**

На склад школьной столовой с бакалейной базы поступили следующие продукты: макароны по цене 40 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 36 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 42 рубля в количестве 30 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.

**Ситуация №3.**

При приёмке овощей с плодоовощной базы №1 на склад цеха питания №39 завода «ЛЗОС» выявлена недостача картофеля. В накладной №15 от 02.10.2013г. указано, что картофель поставлен в количестве 500 кг по цене 20 руб. за килограмм. Фактически было привезено 450 кг. Оформите односторонний акт о выявленной недостаче.

**Ситуация №4.**

В кафе «Фламинго» для проведения банкета на центральном продуктовом рынке были закуплены следующие овощи и фрукты: яблоки – 15 кг., груши – 70 кг., сливы – 2 кг., капуста – 5 кг., картофель – 100 кг., зелень укропа – 5 пучков. Оформите бланк «Закупочный акт». Недостающие данные возьмите произвольно.

**Задача 6.**

На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли.

Ответ: 0,155%; 0,465.

Судак мороженный неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли.

Ответ: 0,056%.

**Задача 7.**

Каждодневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса.

Ответ: 100 кг через 2 дня

Каждодневная потребность предприятия ОП в муке составляет 30 кг. Сколько муки и как часто надо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней.

Ответ: через 9 дней 300 кг

### **Задача 8.**

По документам на складе предприятия ОП значится остаток на сумму 20600 руб. при проведении инвентаризации обнаружился остаток на сумму 18100 руб. Комиссией выявлена порча крупы от вредителей на сумму 500 руб. по расчётам бухгалтера размер естественной убыли за отчётный период составил 2300 руб.

Задание: принять решение по результатам инвентаризации, определить ответственность кладовщика.

Ответ: ответственность кладовщика 500 руб., так как порча от вредителей не относится к нормам естественной убыли.

На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 16800 руб. На склад по товарным накладным поступило:

Мясо – 6200 руб.

Крупа – 2100 руб.

Х/б изделия – 680 руб.

Овощи – 560 руб.

Со склада в производство отдано:

Мясо – 5900 руб.

Мука – 380 руб.

Х/б изделия – 680 руб.

Крупа – 630 руб.

Рыба – 1120 руб.

Определить товарные остатки на конец отчётного периода.

Ответ: 17630 руб.

### **Задача 9.**

Остаток по товарному отчёту в производстве составил 482 – 30.

При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 118-40

Продукты – 209-50

Готовые изделия – 126-70

Определить результаты инвентаризации.

Ответ: недостача 27-70.

## **НОРМЫ**

### **ЕСТЕСТВЕННОЙ УБЫЛИ НЕКОТОРЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ В РОЗНИЧНОЙ СЕТИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ И КООПЕРАТИВНОЙ ТОРГОВЛИ**

Наименование товаров	Нормы убыли, %	
	круглый год	
	первая зона	вторая зона



	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов
<b>МЯСО И МЯСНЫЕ ТОВАРЫ</b>				
Мясо мороженое:				
Говядина, телятина, баранина, козлятина, конина, буйволятина, оленина, верблюжати́на	0,33	0,40	0,43	0,50
Свинина	0,30	0,35	0,39	0,45
Мясо диких животных (кабана, медведя, лося, сайгака и др.)	0,47	0,55	0,52	0,60
Мясо охлажденное:				
Говядина, телятина, баранина, козлятина, конина, буйволятина, оленина, верблюжати́на	0,58	0,65	0,62	0,70
Свинина	0,51	0,54	0,56	0,59
Мясо диких животных (кабана, медведя, лося, сайгака и др.)	0,64	0,75	0,69	0,80
Мясо птицы (кроме упакованного в полимерную пленку) и кроликов мороженое:				
Куры, цыплята-бройлеры и кролики	0,19	0,20	0,24	0,25
Гуси, утки, индейки и др.	0,30	0,32	0,38	0,40
Мясо птицы, упакованное в полимерную пленку, мороженое	0,05	0,05	0,05	0,05
Мясо птицы и кроликов охлажденное:				
Куры, цыплята-бройлеры и кролики	0,37	0,40	0,47	0,50
Гуси, утки, индейки и др.	0,47	0,50	0,52	0,55
Мясо птицы, упакованное в полимерную пленку, охлажденное	0,20	0,20	0,25	0,25
Субпродукты:				
Ноги	0,35	0,35	0,40	0,40
Головы мороженые	0,35	0,35	0,45	0,45
головы охлажденные	0,54	0,54	0,59	0,59
Прочие субпродукты:				
Мороженые	0,40	0,40	0,50	0,50
Охлажденные	1,62	1,62	1,72	1,72
Полуфабрикаты весовые	0,40	0,40	0,45	0,45
Кулинария весовая (студни, паштеты, жареное и вареное мясо, птица, субпродукты и др.)	0,30	0,30	0,35	0,35
Жир-сырец мороженный	0,16	0,16	0,20	0,20
Жир-сырец охлажденный	0,32	0,32	0,40	0,40
Колбасы вареные (включая мясные хлебы, зельцы и фаршированные, ливерные, кровяные и др.)	0,53	0,60	0,57	0,65
Сосиски и сардельки	0,75	0,75	0,80	0,80
Колбасы полукопченые	0,32	0,37	0,36	0,41
Колбасы варено-копченые	0,36	0,36	0,40	0,40
Колбасы сырокопченые	0,06	0,06	0,09	0,09
Мясокопчености в оболочке и без оболочки:				
Сырокопченые	0,25	0,25	0,30	0,30

Копчено-вареные и копчено-запеченные	0,48	0,48	0,53	0,53
Вареные, запеченные и жареные	0,59	0,59	0,64	0,64
Шпик свиной и товары из шпика	0,26	0,26	0,31	0,31
Прочие весовые мясные товары	0,30	0,30	0,34	0,34
<b>РЫБА И РЫБНЫЕ ТОВАРЫ</b>				
Рыба живая	0,10	0,10	0,10	0,10
Рыба всех наименований и мидии охлажденные	0,60	0,60	0,65	0,65
Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые неглазированные	0,27	0,27	0,31	0,31
Рыба, рыбные товары и нерыбные морепродукты всех наименований мороженые глазированные	Нормы не применяются			
Рыба всех наименований соления (кроме семейства лососевых, продаваемой внарезку), маринованная, пряная в тузлуке	Нормы не применяются			
Рыба всех наименований соления в сухотарных бочках и ящиках	0,40	0,40	0,45	0,45
Рыба семейства лососевых соленая, продаваемая внарезку	0,30	0,30	0,34	0,34
Рыба всех наименований (кроме семейства осетровых) и нерыбные морепродукты горячего копчения	0,37	0,37	0,41	0,41
Рыба и рыбные товары семейства осетровых горячего копчения	0,30	0,30	0,34	0,34
Рыба и рыбные товары (кроме балычных изделий) всех наименований холодного копчения	0,35	0,35	0,40	0,40
Балычные изделия всех наименований холодного копчения, продаваемые без нарезки	0,33	0,33	0,37	0,37
Балычные изделия всех наименований холодного копчения, продаваемые внарезку	0,28	0,28	0,31	0,31
Рыба, рыбные товары и нерыбные морепродукты всех наименований солено-сушеные и вяленые	0,20	0,20	0,20	0,20
Икра осетровых, лососевых и прочих рыб	0,18	0,18	0,21	0,21
Кулинария (рыба всех наименований, жареная, печеная, заливная, фаршированная и др.)	0,36	0,36	0,40	0,40
Прочие весовые товары из рыбы и нерыбных морепродуктов	0,28	0,28	0,33	0,33

Примечание: На рыбу, рыбные товары и нерыбные морепродукты мороженые неглазированные, упакованные с применением полимерной пленки и антиадгезионной бумаги, нормы применяются в размере 75 процентов от нормы, установленной на мороженую неглазированную рыбу.

Наименование товаров	Нормы убыли, %			
	круглый год			
	первая зона		вторая зона	
	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов
<b>МОЛОЧНЫЕ И ЖИРОВЫЕ ТОВАРЫ</b>				
Масло коровье (сливочное, топленое)	0,15	0,15	0,20	0,20
Маргарин, жиры топленые (говяжий, свиной и др.) и кулинарные (сало растительное и др.)	0,15	0,15	0,20	0,20
Масло растительное (при ручной продаже)	0,25	0,25	0,25	0,25
Сметана, творог и творожная масса	0,46	0,46	0,51	0,51
Сыры:				

В парафиновом покрытии (советский, алтайский, российский, пошехонский, голландский, костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский, украинский, литовский, минский, тартуский, вирусный и др.)	0,30	0,30	0,34	0,34
Колбасный копченый плавленый	0,40	0,40	0,46	0,46
В полимерной пленке (голландский, костромской, чеддер, литовский, российский и др.)	0,40	0,40	0,44	0,44
В фольге или пергаменте (рокфор, латвийский и др.)	0,55	0,55	0,59	0,59
Без покрытия (швейцарский, рассольные в таре без рассола и др.)	0,30	0,30	0,34	0,34
В рассоле (брынза, сулугуни и др.)	0,25	0,25	0,30	0,30
Молоко различное	0,05	0,05	0,05	0,05
Молоко и сливки сухие, яичный порошок и меланж	0,25	0,25	0,30	0,30
Мороженое весовое и прочие весовые молочные и жировые товары	0,30	0,30	0,35	0,35

Примечание: При продаже масла растительного через автоматы применяется норма естественной убыли, установленная отдельным приказом Министерства торговли СССР.

Наименование товаров	Нормы убыли, %			
	круглый год			
	первая зона		вторая зона	
	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов
<b>ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ТОВАРЫ</b>				
Хлеб печеный	0,50	0,50	0,53	0,53
Бараночные изделия	0,35	0,35	0,40	0,40
Сухари	0,30	0,30	0,33	0,33
Пироги и кулебяки	0,45	0,45	0,50	0,50
Лаваш и чурек	0,35	0,35	0,40	0,40
Прочие весовые хлебобулочные товары	0,30	0,30	0,33	0,33

Примечания: 1. Для палаток и киосков нормы естественной убыли хлеба печеного снижаются на 30 процентов.

2. На штучный хлеб и хлебобулочные изделия применяется норма на возмещение потерь от брака в размере 0,04 процента.

Наименование товаров	Нормы убыли, %			
	круглый год			
	первая зона		вторая зона	
	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов
<b>КОНДИТЕРСКИЕ ТОВАРЫ</b>				
Карамель, ирис и драже	0,10	0,10	0,13	0,13
Конфеты глазированные	0,15	0,18	0,17	0,20
Конфеты неглазированные	0,26	0,28	0,28	0,31
Мармелад и пат	0,33	0,48	0,36	0,52
Пастила и зефир	0,46	0,53	0,50	0,57
Халва	0,55	0,55	0,59	0,59
Мед и повидло	0,45	0,45	0,48	0,48
Печенье, галеты и вафли	0,22	0,25	0,26	0,30

Пряники и коврижки	0,34	0,48	0,37	0,52
Прочие весовые кондитерские товары	0,15	0,18	0,19	0,22
<b>БАКАЛЕЙНЫЕ ТОВАРЫ</b>				
Крупа, включая зернобобовые и саго	0,14	0,20	0,16	0,23
Макаронные изделия	0,21	0,30	0,23	0,33
Мука и крахмал	0,14	0,20	0,16	0,23
Сахар-песок	0,08	0,12	0,10	0,14
Сахар-рафинад	0,13	0,18	0,15	0,21
Сахарная пудра	0,21	0,30	0,21	0,30
Кофе в зернах	0,10	0,10	0,10	0,10
Соль поваренная	0,32	0,45	0,35	0,50
Дрожжи прессованные	0,39	0,55	0,42	0,60
Прочие весовые бакалейные товары	0,11	0,15	0,13	0,18

Примечание: На фасованные бакалейные и кондитерские товары, поступившие в розничную торговую сеть во всех видах транспортной тары, включая тару-оборудование, применять нормы потерь от повреждения потребительской тары в следующих размерах (в процентах):

мука, крупа, сахар-песок, поваренная соль, крахмал - 0,03;

прочие бакалейные и кондитерские товары (кроме упакованных в коробки) - 0,01.

На товары, фасуемые в магазине, указанные нормы не распространяются.

Наименование товаров	Нормы убыли, %			
	круглый год			
	первая зона		вторая зона	
	первая группа магазинов	вторая группа магазинов	первая группа магазинов	вторая группа магазинов
Соки и другие безалкогольные напитки при продаже в розлив	0,04	0,04	0,04	0,04
Фураж				
Овес и ячмень	0,10	0,10	0,11	0,11
Жмых и комбикорм	0,08	0,08	0,09	0,09
Отруби и др.	0,12	0,12	0,13	0,13
Прочие товары				
Керосин при продаже весом	0,08	0,08	0,08	0,08

**Сделайте выводы по проделанной работе.**

**Вопросы самоконтроля:**

1. Дайте характеристику основным способам хранения и укладки сырья и продуктов.
2. Дайте характеристику нормируемые и ненормируемые потери.
3. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?
6. Какие потери, кроме естественной убыли нормируются?
7. Назовите причины естественной убыли.

## Практическое занятие № 16

### Тема: Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи

**Цели занятия:** закрепление и углубление теоретических знаний; формирование умений и навыков в составлении договора поставки. Оформление, заполнение товарно-сопроводительных документов, оформляемых при перевозке продуктов.

**Форма организации занятия:** индивидуально-групповая.

**Студент должен**

**Знать:** для чего предназначены документы, какие к ним предъявляются требования;

**Уметь:** анализировать, сравнивать и обобщать.

**Обеспеченность:**

1. Задания для практического занятия.
2. Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

**Задания для практического занятия и инструктаж по его выполнению.**

**Задание заполните бланк формы № ИНВ-1. Инвентаризационная опись основных средств.**

Применяется для оформления данных инвентаризации основных средств (зданий, сооружений, передаточных устройств машин и оборудования, транспортных средств, инструмента, вычислительной техники, производственного и хозяйственного инвентаря и т.п.). Инвентаризационная опись составляется в двух экземплярах и подписывается ответственными лицами комиссии отдельно по каждому месту хранения ценностей и лицом, ответственным за сохранность основных средств. Один экземпляр передается в бухгалтерию для составления сличительной ведомости, а второй - остается у материально ответственного (ых) лица (лиц).

До начала инвентаризации от каждого лица или группы лиц, отвечающих за сохранность ценностей, берется расписка. Расписка включена в заголовочную часть формы.

Инвентаризационная опись по форме N ИНВ-1 печатается с вкладными листами по образцу 2-й страницы формы, количество которых определяет заказчик бланков.

При автоматизированной обработке данных по учету результатов инвентаризации форма N ИНВ-1 выдается комиссии на бумажных или машинных накопителях информации с заполненными графами с 1 по 9.

В описи ответственное лицо комиссии заполняет графу 10 о фактическом наличии объектов. При выявлении объектов, которые не отражены в учете, а

также объектов, по которым отсутствуют данные, характеризующие их, ответственные лица комиссии должны включить в инвентаризационную опись недостающие сведения и технические показатели по этим объектам. По решению инвентаризационной комиссии эти объекты должны быть оприходованы. В этом случае их первоначальную стоимость определяют с учетом рыночных цен, а сумму износа определяют по техническому состоянию объектов с обязательным оформлением соответствующих актов.

Описи составляются отдельно по группам основных средств (производственного и непроизводственного назначения).

Графа 9 «Номер паспорта» заполняется на основные средства, содержащие драгоценные металлы и камни.

На основные средства, принятые в аренду, опись составляется в трех экземплярах отдельно по каждому арендодателю с указанием срока аренды. Один экземпляр инвентаризационной описи высылают в адрес арендодателя.

**Сделайте выводы по проделанной работе.**

**Вопросы самоконтроля:**

1. Что такое индивидуальная материальная ответственность?
2. В чем состоят особенности учета производства продукции в общественном питании?
3. На основании каких документов составляется акт о снятии остатка?
4. Для чего ведется ведомость учета движения продуктов и тары?
5. В каком количестве экземпляров составляется опись основных средств.

### **Практическое занятие №13**

**Тема: Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада**

**Цели занятия:** Научить обучающихся производить расчет сырья и составлять задания бригадам поваров.

**Форма организации занятия:** индивидуально-групповая.

**Студент должен**

**Знать:** оперативный контроль за работой производства.

**Уметь:** составлять задания бригадам поваров.

**Обеспеченность:**

1. Задания для практического занятия.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

**Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию:**

1. Как рассчитываются количество блюд в плане-меню?
2. Как ведется расчет в плане-меню?
3. Как ведется оперативный контроль за работой производства?
4. Какие виды сборников рецептур применяются в организациях общественного питания?

5. Какие кондиции сырья применяются в сборниках рецептов?

**Задания для практического занятия и инструктаж по его выполнению.**

**Задание № 1.** Рассчитать сырье на основании меню предыдущей работы и составить расчетно-сырьевую ведомость.

В основу расчета продуктов положено расчетное меню. Суточное количество продуктов определяется по формуле:

$$G = \frac{g_p \cdot n}{1000}$$

где  $g_p$  - норма сырья на одно блюдо или на 1 кг. выхода готового блюда по Сборнику рецептов.

$n$  – количество блюд, реализуемых предприятием за день.

Результаты оформите в таблице:

Наименование сырья	№ по Сборнику рецептов				№ по Сборнику рецептов				Итого	
	Салат по-итальянски									
	Кол-во порций				Кол-во порций					
	Масса брутто на 1 порцию	Масса брутто на x порций	Масса нетто на 1 порцию	Масса нетто на x порций	Масса брутто на 1 порцию	Масса брутто на x порций	Масса нетто на 1 порцию	Масса нетто на x порций		

**Сделайте выводы по проделанной работе.**

**Вопросы самоконтроля:**

1. Укажите основные признаки классификации товаров?
2. Дайте характеристику режимам хранения.
3. Перечислите ассортимент, товароведную характеристику: овощей и грибов.
4. Какое влияние оказывает состав воздуха на хранение продуктов?
5. Перечислите ассортимент, товароведную характеристику: зерномучных товаров.

### **Практическое занятие № 14**

**Тема: Оформление заказа на сырье и продукты со склада**

**Цели занятия:** научить обучающихся производить расчет сырья и составлению заданий бригадам поваров.

**Форма организации занятия:** индивидуально-групповая.

**Студент должен**

**Знать:** порядок распределения сырья по цехам.

**Уметь:** составлять задания бригадам поваров.

**Обеспеченность:**

- 1.Задания для практического занятия.
- 2.Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья.
- 3.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

**Задания для практического занятия и инструктаж по его выполнению:**

**Задание №1. Составьте требования накладной на склад на основании расчета количества сырья и распределите сырье по цехам по форме.**

На основе плана-меню и с учетом остатка сырья на производстве (кухне) определяется суточная потребность в продуктах и выписывается требование, которое служит основанием для получения сырья из кладовой. Заполненная форма требования дана ниже.

### Требование в кладовую

Форма № ОП-3 Организация: _____ Предприятие: <i>Кафе «Уют»</i> Требование в кладовую <i>Отпустите для кухни на 05 февраля 2007 года</i>			
Наименование	Единица измерения	Количество	Примечание
Капуста свежая	кг	20	
Масло сливочное	кг	10	
Лук репчатый	кг	7	
Заведующий производством <i>К. К. Смирнов</i>		_____	(подпись)
Утверждаю: директор предприятия <i>А. А. Юдов</i>		_____	(подпись)

План-меню и требование составляются в одном экземпляре, подписываются заведующим производством и утверждаются руководителем предприятия.

**Задание № 2. Определите задание работникам в соответствии с производственной программой для различных цехов.** Для выполнения данного задания необходимо ознакомиться с таблицей:

Задание бригаде поваров горячего цеха по плану-меню на ... октября 2017 г.

Наименование блюд (по плану-меню)	Общий выпуск блюд в день



**Сделайте выводы по проделанной работе.**

**Вопросы самоконтроля:**

1. Что значит хранение продуктов по методу биолиза?
2. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов.
3. Что значит хранение продуктов по методу анабиоза.
4. Техническое оснащение процесса хранения различных видов продовольственных продуктов и товаров.
5. Что значит хранение продуктов по методу абиоза.

### **Практическое занятие №9**

**Тема: Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений.**

**Цель занятия:** Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков оснащения ПОП технологическим оборудованием с учётом его типа.

**Задание:**

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

**Методическое обеспечение:** учебно-методическое пособие; справочник технолога; справочник «Руководителя предприятия общественного питания»; Е.Б. Мрыхина «Организация производства на предприятиях общественного питания»; Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания»; калькулятор, рабочая тетрадь.

**Теоретические сведения:**

Кроме сырья и продовольственных товаров, нормальная производственно-торговая деятельность предприятия общественного питания невозможна без своевременного и бесперебойного их снабжения различными предметами материально-технического оснащения, к которым относятся:

- технологическое, холодильное, торговое оборудование и оборудование для перемещения грузов;
- кухонная посуда, технологический, торговый и хозяйственный инвентарь;
- столовая посуда, приборы и столовое бельё (скатерти, салфетки, полотенца, ручники);
- спецодежда и форменная одежда;
- мебель и нестандартное оборудование;
- моющие и дезинфицирующие средства;
- бумага и бумажные изделия;
- рекламный инвентарь;

- строительные материалы.

Потребность в материально-технических средствах определяется на основе установленных норм с учётом типа предприятия, вместимости зала, объёмов хозяйственной деятельности и других факторов.

Нормы оснащения устанавливаются для определения потребности в предметах многократного использования. Количество необходимого оборудования для новых и переоборудованных при реконструкции предприятий питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием. Потребность в столовой посуде, столовых приборах, мебели и кухонным инвентарём рассчитывается по Нормам оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами мебелью и кухонным инвентарём, утверждённым Минторгом СССР 9 февраля 1973 г. №38.

Количество и номенклатуру кухонного инвентаря определяют в зависимости от типа предприятия и количества посадочных мест, т.е. отдельно для ресторанов, кафе, баров, закусочных и столовых.

Нормы санитарной одежды и обуви установлены в зависимости от профессии и включают наименование этих предметов, а также срок их носки. Норма спецодежды – два комплекта для каждого работника в год.

Количество материальных средств определяется на основе норм расхода, оснащения эксплуатационных норм.

К организации материально-технического снабжения предъявляются следующие требования:

- своевременность и комплектность поставок;
- бесперебойность;
- надёжность и высокое качество поставок, т.е. все материальные средства должны поставляться в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями;
- правильный выбор формы снабжения.

**Задания для выполнения:**

1.В соответствии с нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания (приложение к практической работе) и своим вариантом (таблица) подобрать оборудование для определённого цеха и рассчитать площадь, занятую под оборудованием:

Номер варианта	Тип ПОП	Цех для оснащения	Количество посадочных мест
Вариант 1	Столовая диетическая	Холодный	100
Вариант 2	Ресторан	Горячий	150
Вариант 3	Кафе	Холодный	100
Вариант 4	Столовая школьная	Горячий	100
Вариант 5	Макдональдс	Холодный	150
Вариант 6	Столовая заводская	Горячий	150

2. Заполнить таблицу:

Технологическое оборудование \_\_\_\_\_ цеха на \_\_\_\_\_ п.м.  
Табл.

№ П / П	Наименование оборудования	Количество оборудования	Размеры	С занятая под обо- рудова- нием
1	Шкаф холодильный средне- температурный  И т.д.	1	890*900	

### Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
2. Что относится к предметам материально-технического снабжения?
3. На основании чего определяется потребность в материально-технических средствах?

### 3.6 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Оценка освоения дисциплины предусматривает *экзамен*

#### Вопросы к экзамену по курсу

1. Цели, задачи и предмет учебной дисциплины, её межпредметные связи. Значение знаний учебной дисциплины профессиональной деятельности технологов.
2. Основные понятия: продовольственное сырьё, продукция, товар, пищевые продукты, запасы. Деление товаров по степени готовности к потреблению.
3. Ассортимент: понятие, отличия ассортимента от сортамента и номенклатуры товаров. Классификация ассортимента по месту нахождения, широте охвата и удовлетворяемым потребностям. Свойства и показатели ассортимента, их краткая характеристика.
4. Управление ассортиментом: ассортиментная политика и формирование ассортимента.
5. Качество; понятие. Свойства, показатели и требования к качеству: понятия. Классификация свойств, показателей и их значений.

6. Номенклатура потребительских свойств и их показатели: деление на группы, подгруппы, удовлетворяемые потребности (общие представления).

7. Товароведные показатели качества, регламентируемые нормативными документами: органолептические, физико-химические и безопасности (химическая, радиационная, микробиологическая, паразитологическая, биологическая, термическая и др.) Общие требования к качеству сырья и продуктов.

8. Оценка качества: понятие, основные этапы. Градации качества: сорта, классы качества, номера и марки товаров. Правила оценки качества состояния запасов продуктов в предприятиях общественного питания.

9. Контроль качества: понятие, назначение. Классификация контроля: сплошной и выборочный; приёмочный, текущий и отпускной. Методы контроля при приемке и хранении продуктов (органолептический, измерительный, регистрационный и экспертный).

10. Правила отбора проб: виды проб (точечные, объединенные и средние), требования к отбору проб. Приемочные и браковочные числа: понятие, назначение.

11. Упаковка: понятие, назначение, составные элементы, их функции. Классификация упаковки, краткая характеристика отдельных групп и видов, их преимущества и недостатки, требования к качеству упаковки.

12. Критерии выбора составных элементов упаковки (тары, упаковочных, укупорочных других материалов) для обеспечения сохраняемости продуктов и отпуска продукции общественного питания потребителям.

13. Хранение пищевых продуктов: понятие, назначение, этапы. Условия хранения: понятие, назначение, составные элементы. Климатический режим хранения: показатели, их краткая характеристика. Классификация пищевых продуктов и сырья по требованиям к оптимальным температурно-влажностным режимам.

14. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов, их влияние на товарные потери.

15. Методы хранения продуктов: по способам регулирования температурно-влажностного режима и воздухообмена, по способу размещения. Современные способы обеспечения сохраняемости и расхода продуктов в предприятиях общественного питания.

16. Виды складских помещений в предприятиях общественного питания и требования к ним. Принципы и правила размещения пищевых продуктов в складских помещениях предприятия общественного питания.

17. Сроки сохраняемости пищевых продуктов, в том числе пищевого сырья, и продукции общественного питания: сроки годности, сроки хранения, сроки реализации. Классификация пищевых продуктов по срокам сохраняемости. Обеспечение безопасности продуктов при хранении.

18. Товарные потери: понятие, виды и разновидности, причины возникновения, порядок списания. Нормы естественной убыли: понятие, назначения, порядок применения.

Влияние товарных потерь на результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия общественного питания

19. Транспортирование: понятие, назначение, виды транспортных средств, их достоинства и недостатки, критерии их выбора. Условия и сроки транспортирования пищевых продуктов разными видами транспортных средств. Производственный контроль условий и сроков транспортирования. Санитарные паспорта на транспортные средства. Порядок приемки продуктов от органов транспорта.

20. Снабжение: понятие, назначение, виды. Источники общественного питания снабжения организаций общественного питания товарными ресурсами.

21. Товарные ресурсы: понятие, назначение, классы продовольственных и непродовольственных товаров, используемых в предприятиях общественного питания.

22. Классификация продовольственных товаров на подклассы: пищевые продукты (сырье и готовые покупные товары).

23. Непродовольственные товары, необходимые для производства продукции общественного питания и оказания услуг: технологическое оборудование, инвентарь, посуда (кухонная и столовая), столовое белье, столовые приборы, санитарная одежда для персонала, транспортные средства, офисная мебель и мебель для зала обслуживания, музыкальные инструменты, аудиотехника и др., их классификация и краткая характеристика.

24. Техническое обслуживание предприятий общественного питания: понятие, назначение, виды (обязательное и на добровольной основе обслуживание). Техническое оборудование предприятий общественного питания: понятие, назначение, общая классификация на группы.

25. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весоизмерительного оборудования. Периодичность проверок весоизмерительного оборудования, способы подтверждения соответствия установленным требованиям организации, обеспечивающие техническое обслуживание. Органы метрологического контроля, проводящие проверку.

26. Программное обеспечение управления товародвижением в предприятиях общественного питания: понятие, назначение. Знакомство и выбор программного обеспечения для конкретного вида профессиональной деятельности: программы ресторанно-гостиничного бизнеса 1С Парус: Управление рестораном, система автоматизации ресторанной деятельности R-Кеерер, компьютерные системы для планирования и учета питания Ининг-Хлебосол, 1С Парус: Общепит, 1С Парус: Сборники рецептур и др.

27. Информационные технологии, применяемые для управления расходом продуктов на производстве: понятие, назначение, краткая характеристика. Информационные технологии для контроля за движением блюд в предприятиях общественного питания: понятие, назначение, краткая характеристика.

28. Охрана труда в предприятиях общественного питания: понятие, назначение, общие положения. Инструктаж по технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования. Обеспечение безопасности персонала в складских помещениях и на производстве. Способы и формы инструктажа персонала по безопасности хранения продуктов.

29. Инвентаризация: понятие, назначение, процедуры и правила. Оформление результатов инвентаризации. Порядок списания недостач или отнесение их за счет виновных лиц. Определение количества запасов продуктов и их расхода.

30. Методы контроля и предупреждения возможных хищений запасов на производстве. Документационное обеспечение товародвижения: понятие, назначение, виды товарно-сопроводительных документов.

31. Технологическая документация для контроля расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. Порядок оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков.

31. Порядок приемки товаров по количеству и качеству. Документы, регламентирующие порядок приемки (Гражданский кодекс ч.п, Инструкции П-6 и П-7). Правила оформления товарно-сопроводительных документов. Проверка правильности их оформления.

32. Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания. Общие требования к качеству сырья и продуктов, условия и сроки хранения, упаковки, транспортирование реализации различных видов продовольственных продуктов.

33. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания.

34. Организация работы, виды складских помещений и требования к ним.

35. Методы контроля качества продуктов при хранении.

36. Классификация свежих овощей.

Клубнеплоды: хозяйственно-ботанические сорта, градация и показатели качества, болезни и повреждения, упаковка и хранение.

37. Корнеплоды: виды, хозяйственно-ботанические сорта, градация и показатели качества, болезни и повреждения, упаковка и хранение.

38. Капустные овощи: виды, хозяйственно-ботанические сорта, градация и показатели качества, болезни и повреждения, упаковка и хранение.

39.Луковые овощи: виды, хозяйственно-ботанические сорта, градация и показатели качества, болезни и повреждения, упаковка и хранение.

40.Тыквенные овощи: хозяйственно-ботанические сорта, градация и показатели качества, болезни и повреждения, упаковка и хранение.

41.Томатные овощи: виды, хозяйственно-ботанические сорта, градация качества, болезни и повреждения, упаковка и хранение.

42.Крупы: классификация и ассортимент градация и оценка качества, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения, потери.

43.Мука: классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

44.Сахар: классификация, ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

45.Крахмал: ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

46.Восточные сладости: ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

47.Мучные кондитерские изделия: ассортимент, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

48.Чай: характеристика ассортимента, градация и оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

49.Кофе: классификация, ассортимент, градация и оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Кофейные напитки.

50.Классификация алкогольных напитков, влияние алкоголя на организм человека. Спирт, водка, ликёроводочные изделия: сырьё, производство, классификация, ассортимент, показатели качества, розлив, упаковка, маркировка, хранение.

51.Виноградные вина: классификация, сырьё, ассортимент, показатели качества, пороки и болезни, розлив, укупорка, маркировка, хранение.

52.Коньяк: классификация, сырьё, ассортимент, показатели качества, розлив, укупорка, маркировка, хранение.

53.Пищевые концентраты: значение в питании, классификация, ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

54.Пищевая ценность рыбы, особенности строения, классификация. Характеристика основных семейств рыбы.

55.Нерыбные пищевые продукты моря: ассортимент, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.

56.Мясо: основные ткани, классификация по различным признакам, требования к качеству, хранение.

57.Мясные субпродукты: классификация, характеристика ассортимента, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

58. Мясо домашней птицы: пищевая ценность, химический состав, особенности строения, классификация, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

59. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия: особенности, классификация и ассортимент, требования к качеству, упаковка, условия и сроки хранения.

60. Молоко и сливки: ассортимент, требования к качеству, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

61. Яйцо: пищевая ценность, строение, классификация, характеристика категорий, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения; яйца пищевые неполноценные и технический брак. Характеристика яичных продуктов.

62. Масло коровье: пищевая ценность, факторы, влияющие на качество; классификация и ассортимент, градация и оценка качества, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

63. Растительные масла: пищевая ценность, факторы, влияющие на качество; классификация и ассортимент, градация и оценка качества, пороки, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.

64. Маргарин: пищевая ценность, факторы, влияющие на качество; классификация и ассортимент, градация и оценка качества, пороки, упаковка, маркировка.

65. Животные жиры: пищевая ценность, факторы, влияющие на качество; классификация и ассортимент, градация и оценка качества, пороки, упаковка, маркировка условия и сроки хранения.

#### Оценка результатов

Оценка	Показатель
«Отлично»	Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, понятийным аппаратом, умение высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа, качественное внешнее оформление.
«Хорошо»	Полное овладение учебным материалом, владение понятийным аппаратом, ориентирование в изученном материале, грамотное изложение ответа. Однако в знаниях студентов имеются несущественные пробелы программного материала.
«Удовлетворительно»	Студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновать свои суждения.
«Неудовлетворительно»	Студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в



## **Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Печатные издания:**

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов-на-Дону. «Феникс», 2004. – 480 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. – 2-е изд., доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 336 с.
3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 272 с.
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник / Л. А. Радченко. – 5-е изд. перер. – Ростов-на-Дону, «Феникс», 2005. – 352 с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования / В. В. Усов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 416 с.
6. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. – 10-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.
7. Сопачева Т. А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т. А. Сопачева, М. В. Володина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.
8. Дубровская Н. И. Лабораторный практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. И. Дубровская. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 240 с.
9. Дубцов Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов, М. Ю. Сиданова, Л. С. Кузнецова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 240 с.
10. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для сред. проф. образования / В. М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 432 с.
11. Белошапка М. И. Технология ресторанного обслуживания: учеб. пособие для нач. проф. образования / М. И. Белошапка. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 224 с.
12. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:

Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 496 с.

13. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд. – М.: Цитадель-трейд, 2005. – 752 с.

14. Сборник рецептов салатов, закусок и холодных блюд. – М.: Цитадель-трейд, 2005. – 336 с.

**Электронные библиотеки:**

1. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROF-образование» - Режим доступа: <http://profspo.ru> – Загл. с экрана

2. Электронно-библиотечная система «BOOK.ru» - Режим доступа: <http://book.ru> - Загл. с экрана

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

**ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания**

основной профессиональной образовательной программы  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
специальности:

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2 курс**

г. Георгиевск

Комплект фонда оценочных средств по учебной дисциплине ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N1565) и рабочей программы учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.

**Организация - разработчик:** ГБПОУ ГТМАУ

**Составитель:** Шахова Т.Н., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ГТМАУ

**Рассмотрен и одобрен цикловой комиссией дисциплин сферы услуг**

Протокол № 10 от «16» мая 2024г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.Н. Шахова

**Утвержден и рекомендован к применению методическим советом**

Протокол № 4 от «16» мая 2024г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ М.Н. Дядюк

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств
- 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины
- 3 Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля
- 4 Комплект контрольно-оценочных средств

**1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств  
по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций  
питания  
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.1 Область применения**

Комплект фонда оценочных средств (далее- ФОС) предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2 Объекты оценивания**

Комплект ФОС позволяет оценить следующие разделы освоения учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания:

**Умения (далее-У):**

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;
- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;
- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;
- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;
- проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

**Знания (далее-З):**

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- методики расчета производительности технологического оборудования;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания.

Вышеперечисленные умения, знания направлены на формирование у обучающихся следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.



ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

## 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины

Формы промежуточной аттестации в основной профессиональной образовательной программе по программе подготовки специалистов среднего звена специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при освоении учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.

Наименование дисциплины	Семестр	Формы промежуточной аттестации
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	3	Экзамен

### 2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по учебной дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

При изучении учебной дисциплины предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний, обучающихся:

Тесты – контроль, проводимый после изучения материала, предполагает выбор и обоснование правильного ответа на вопрос;

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

Письменный контроль – выполнением практических заданий по отдельным темам, позволяет выявить уровень усвоения теоретического материала и умение применять полученные знания на практике;

Итоговый контроль по дисциплине проводится в форме экзамена, для подготовки к которому обучающиеся заранее знакомятся с перечнем вопросов по дисциплине.

Основными формами проведения текущего контроля знаний на занятиях являются: устный опрос, выполнение практических работ.

Раздел/тема учебной дисциплины	Формы и методы текущего контроля и оценки результатов обучения
<i>Раздел 1. Механическое оборудование</i>	
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Устный опрос
Тема 1.2. Универсальные приводы.	Устный опрос

Универсальные кухонные машины	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Устный опрос, Выполнение практического занятия №1
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Устный опрос, Выполнение практического занятия №2
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Устный опрос
Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки	Устный опрос, Выполнение практического занятия №3
Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	Устный опрос
Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Устный опрос, Выполнение практического занятия №4
<i>Раздел 2. Тепловое оборудование</i>	
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Устный опрос
Тема 2.2. Варочное оборудование	Устный опрос, Выполнение практического занятия №5
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Устный опрос
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Устный опрос, Выполнение практического занятия №6-7
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Устный опрос, Выполнение практического занятия №8
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Устный опрос
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи. СВЧ-аппараты	Устный опрос, Выполнение практического занятия №9-10
<i>Раздел 3. Холодильное оборудование</i>	
Тема 3.1. Классификация холодильного оборудования	Устный опрос
Тема 3.2. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Устный опрос
Тема 3.3. Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)	Устный опрос
Тема 3.4. Льдогенераторы	Устный опрос, Выполнение практического занятия №11
<i>Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</i>	
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Устный опрос
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Устный опрос, Выполнение практического занятия №12-14

№	Тип (вид) задания	Проверяемые знания и умения	Критерии оценки
1	Тесты	Знание основ технического оснащения организаций питания	<p>«5» - 100 – 90% правильных ответов</p> <p>«4» - 89 – 80% правильных ответов</p> <p>«3» - 79 – 70% правильных ответов</p> <p>«2» - 69% и менее правильных ответов</p>
2	Устный опрос (теоретический контроль)	<p>Знание классификации, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p>	<p>За правильный ответ ставится</p> <p>положительная оценка</p>

		правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	
3	Практическое занятие	Умения самостоятельно выполнять практические задания	Выполнение работы (не менее 80%) – положительная оценка
4	Самостоятельная работа студентов	Знания и умения, формируемые при изучении темы. Знание правил оформления рефератов, презентаций и производить технологические расчеты.	Положительная оценка ставится при соблюдении правильности расчетов и построении презентаций.

## 2.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие контролю

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>	<b>Форма контроля</b>
У1. Определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов		Выполнение и защита практических работ Решение ситуационных задач
У2. Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности		Проверка выполнения самостоятельной работы студентов
У3. Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации		Тестирование Защита практических работ

У4. Выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению		Защита практических работ Решение ситуационных задач
У5. Оценивать эффективность использования оборудования		Тестирование Решение ситуационных задач Защита практических работ
У6. Планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма		Тестирование Защита практических работ
У7. Контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов		Устный опрос во время занятия Решение ситуационных задач Защита практических работ
У8. Оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве		Тестирование Защита практических работ
У9. Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования		Проверка выполнения самостоятельной работы студентов Тестирование
У10. Проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		Устный опрос во время занятия Решение ситуационных задач
31. Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического		Тестирование Защита практических работ

оборудования		
32. Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации		Тестирование Защита практических работ
33. Прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования		Защита практических работ Решение ситуационных задач
34. Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции		Тестирование Проверка выполнения самостоятельной работы студентов
35. Методики расчета производительности технологического оборудования		Тестирование Защита лабораторных работ
36. Способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции		Тестирование Решение ситуационных задач
37. Правила электробезопасности, пожарной безопасности		Устный опрос во время занятия Решение ситуационных задач
38. Правила охраны труда в организациях питания		Проверка выполнения самостоятельной работы студентов Защита практических работ

### 3 Комплект контрольно-оценочных средств

#### 3.1. Теоретические задания (теоретический контроль – ТК)

Вопросы для устного опроса:

**Инструкция:** Внимательно прочитайте вопросы по темам, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, 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 1 или более баллов. Задания №1, 2, 3, 8, 9, 10 в 1, 2, 3, 4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4,5,6,7 - оцениваются по 1 баллу.

Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются.

#### 1 вариант

- 1.Классифицируйте технологические операции машин по степени автоматизации.
- 2.Перечислите виды машин для обработки овощей и картофеля.
- 3.Расшифруйте маркировку машины: МРО- 200. М - \_\_\_; Р - \_\_\_; О - \_\_\_; 200 -\_\_ .
- 4.Какую поверхность имеет рабочая поверхность картофелеочистительной машины?
  - а) покрытую съемными абразивными сегментами;
  - б) гладкую;
  - в) покрытую несъемными сегментами.
- 5.Назовите рабочие органы мясорубки.
  - а) рабочий вал с лопастями;
  - б) шнек;
  - в) подрезная.
- 6.Расшифруйте маркировку аппарата ШЖЭСМ - 2К.
- 7.Определите производственную деятельность заготовочных предприятий
  - а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
  - б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
  - в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.
- 8.Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.
- 9.Перечислите механическое оборудование в холодном отделении.
- 10.Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.

#### Задания

**Инструкция:** Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, 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 1 или более баллов. Задания №1, 2, 3, 8, 9, 10 в 1, 2, 3, 4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4,5,6,7 - оцениваются по 1 баллу.



## 2 вариант.

1. Дать определение понятию «Рабочие органы машины».
2. Перечислить виды варочно-жарочного оборудования.
3. Правила эксплуатации электрических плит.
4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле.
  - а) тены;
  - б) пароводяная рубашка;
  - в) манометр.
5. Рабочие органы в тестомесильной машине.
  - а) дежа;
  - б) рычаг месильный;
  - в) электродвигатель.
6. Расшифруйте маркировку аппарата СЭСМ - 0,2.
7. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:
  - а) работающие на сырье 2-3 наименований;
  - б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
  - в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.
8. Организация работы овощного цеха.
9. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.
10. Организация рабочего места кондитера на участке замеса теста.

## Задания

**Инструкция:** Внимательно прочитайте вопросы по темам предмета, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, 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 1 или более баллов. Задания №1, 2, 3, 8, 9, 10 в 1, 2, 3, 4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4, 5, 6, 7 - оцениваются по 1 баллу.

## 3 вариант.

1. Перечислите машины для обработки мяса.
2. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.
3. Дать характеристику производственной деятельности столовой.
4. Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле:
  - а) тены;
  - б) пароводяная рубашка;
  - в) манометр.
5. Расшифруйте маркировку технологического оборудования МСЭСМ - 3
6. Расшифруйте маркировку машины МОК - 800.
7. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.
  - а) разнообразные блюда,
  - б) различные полуфабрикаты;

- в) продукция из определенного вида сырья
- 8. Дать определение понятию «Технологическая линия».
- 9. Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.
- 10. Дать определение различным видам меню, используемых на предприятиях общественного питания.

### Задания.

**Инструкция:** Внимательно прочитайте вопросы по темам, отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали его, 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 1 или более баллов. Задания №1, 2, 3, 8, 9, 10 в 1, 2, 3, 4 вариантах оцениваются по 2 балла. Задания №4, 5, 6, 7 - оцениваются по 1 баллу.

### 4 вариант.

1. Перечислить виды холодильного оборудования.
2. Дать характеристику производственной деятельности ресторана.
3. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.
4. Что является рабочей камерой в взбивальной машине:
  - а) бачок;
  - б) сменные взбиватели;
  - в) электродвигатель.
5. Расшифруйте маркировку машины МКП - 60.
6. Дать определение понятию «Общедоступные предприятия общественного питания»:
  - а) обслуживают непосредственно жителей данного населенного пункта;
  - б) обслуживают определенный контингент;
  - в) обслуживание небольших коллективов.
7. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:
  - а) для большей загрузки в рабочую камеру;
  - б) для равномерной очистки;
  - в) для быстрой загрузки.
8. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
9. Принцип действия теплового аппарата КПЭ - 60.
10. Дать объяснение бригадного графика работы на предприятиях общественного питания.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ

	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать
	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Задания №.4,5,6,7	4 балла	4 балла	4 балла
Задания № 1,2,3,8,9,10.	4 балла	10 баллов	12баллов

## Эталоны ответов.

### 1 вариант.

1. Неавтоматические, полуавтоматические, автоматические.
2. Очистительные, сортировочные, моечные, резательные, протирачные.
3. М - машина; Р - резательная; О - овощей; 200 - кг в час.
4. а).
5. в)
6. Ш - шкаф; Ж - жарочный; Э - электрический; С - секционный 4 М - модулированный; 2К - 2 камеры.
7. а).
8. Рабочие места для размораживания рыбы; для очистки чешуи; для удаления голов и плавников; для потрошения, для промывания; для охлаждения, для упаковки, маркировки.
9. Универсальные приводы, хлебрезки, слайдер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.
10. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд; приготовления гарниров к супам

### 2 вариант.

1. Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.
2. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь
- 3 1. Проверка технического и санитарного состояния плиты. 2. Включить плиту и установить переключатели в положение «3» (сильный нагрев), после нагрева переключают на нужную температуру. 3. Систематически контролировать ведение тепловой обработки продукции.
4. По окончании работы выключить все конфорки и шкаф, отключить плиту.
5. После остывания произвести санитарную обработку плиты.
4. а)
5. б)
6. С - сковорода; Э - электрическая; С - секционная; М - модулированная; 0,2 - площадь чаши.
7. в).
8. Организуется линия обработки картофеля и корнеплодов; линия обработки луковых овощей, линия обработки капустных овощей, зелени и других овощей.
9. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь.
10. Рабочее место для замеса дрожжевого теста; рабочее место для приготовления бисквитного теста; рабочее место для приготовления слоеного теста; рабочее место для приготовления заварного теста

### 3 вариант.

1. Мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, котлетоформовочные машины, универсальные приводы.
2. 1 проверка санитарного и технического состояния машины. 2 открыть кран подачи воды в загрузочную камеру. 3 проверка работы машины на «холостом ходу». 4 загрузка машины картофелем. 5 контролировать работу машины. 6 по окончании работы отключить машину, произвести санитарную обработку.
3. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента.

4.а)

5.М- мармит; С- стационарный; Э- электрический; С- секционный; М -модульный; З- конфорки.

6. М - машина; О - очистительная; К - картофеля; 800 - кг в час

7.в).

8.Участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

9.Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

10.Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

#### 4 вариант.

1. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно-разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.

2. Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с заказом вино - водочных, табачных, кондитерских услуг, фирменных блюд, с повышенным уровнем обслуживания и организацией досуга.

М - машина; К - картофеля; П - пюре; 60 - кг в час.

3. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубов, обвалки отрубов, рабочее место по жилровке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

4.а).

5. М - машина; К - картофеля; П - пюре; 60 - кг в час.

6.а).

7.б)

8.1Не допускать перегрузки холодильного оборудования. 2Не ставить горячую продукцию. 3Периодически производить санитарную обработку оборудования. 4Не очищать испаритель механически, только размораживание.

9.Варка происходит при атмосферном давлении в двух режимах за счет нагревания содержимого котла электрическими тэнами.

10. работают по 11ч.30мин., сменяясь через день.

#### Критерии оценки знаний и умений

	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать	Количество баллов которое нужно набрать
	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Задания №.4,5,6,7	4 балла	4 балла	4 балла
Задания № 1,2,3,8,9,10.	4 балла	10 баллов	12баллов

## 3.2. Рабочая тетрадь (РТ)

### Тема «Введение»

**Задание № 1. Установите верные соотношения. Ответы соедините стрелками.**

Вопрос	Ответ
1. Как называется процесс, когда основные, вспомогательные операции, управление и контроль над работой машины осуществляются с помощью средств автоматики?	а) неавтоматический; б) полуавтоматический; в) автоматический.
2. Как называется процесс, когда основные и вспомогательные операции выполняются машиной, а управление вручную?	а) неавтоматический; б) полуавтоматический; в) автоматический.
3. Как называется процесс, когда основные, вспомогательные операции, управление и контроль над работой машины осуществляются оператором?	а) неавтоматический; б) полуавтоматический; в) автоматический.

**Задание № 2. Назовите основные виды оборудования в общественном питании по их назначению? Дайте определение часовой производительности машины.**

---

---

### Тема «Общие сведения о машинах»

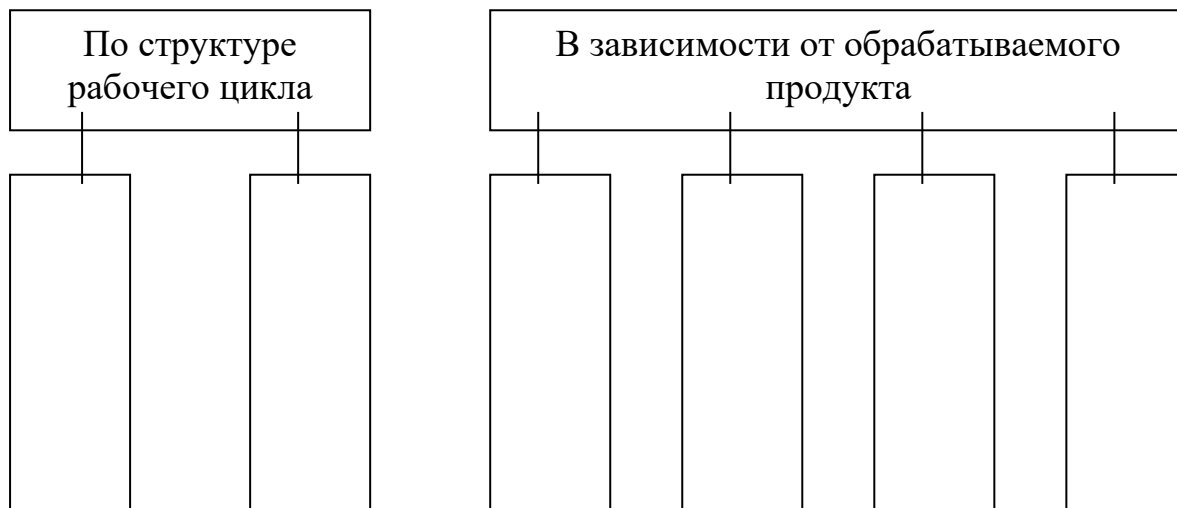
**Задание 1. Допишите недостающие слова**

1. Неподвижное основание, на котором крепятся все узлы машины.
2. Предназначен для размещения всех узлов машины.
3. Какой механизм состоит из рабочей камеры и рабочих органов.
4. Механическое устройство, передающее движение от электродвигателя к рабочим органам.
5. Передача, состоящая из двух и более звездочек и гибкой цепи.
6. Соединение нескольких деталей.
7. Часть машины, изготовленная без сборочных соединений.
8. Совокупность трех механизмов: двигательного, передаточного, исполнительного.
9. Передача, состоящая из прижатых один к другому катков.
10. Передача, состоящая из двух шкивов и надетого на них ремня.

**Задание 2. Укажите основные узлы машины.**

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_
- г) \_\_\_\_\_
- д) \_\_\_\_\_

**Задание 3. Заполните недостающие понятия по классификации машин.**



**Задание 4. Назовите, какие машины относятся к группе:**

- а) машины для обработки овощей: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- б) машины для обработки мяса и рыбы: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- в) машины для приготовления теста и кремов: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Задание 5. Перечислите виды передач:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Задание 6.**

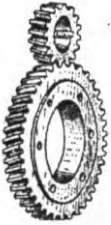
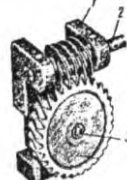
Задача. Рассчитать фактическую часовую производительность машины, если норма загрузки продукта в рабочую камеру составляет 10 кг, а продолжительность обработки 5 мин.

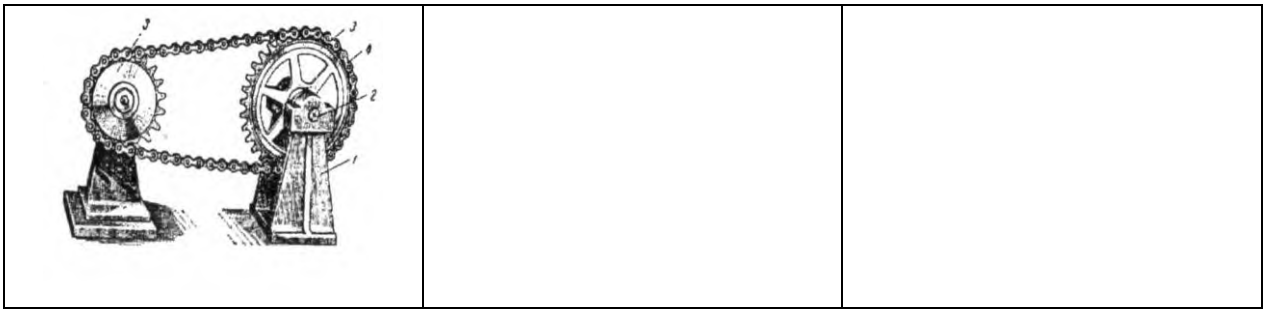
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

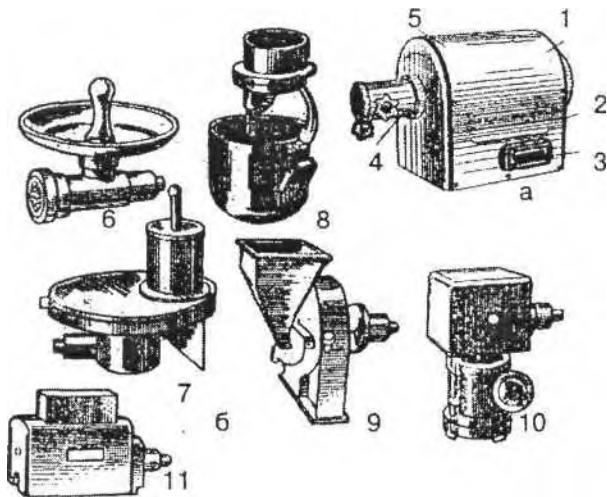
**Задание № 7. Заполнить таблицу**

<i>Вид передачи</i>	<i>Достоинства</i>	<i>Недостатки</i>
		
		



**Тема «Универсальные приводы»**

**Задание 1.** В чем заключается универсальность универсальных приводов? Назовите маркировку привода, его основные части и название сменных механизмов?



- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_
- 5 \_\_\_\_\_
- 6 \_\_\_\_\_
- 7 \_\_\_\_\_
- 8 \_\_\_\_\_
- 9 \_\_\_\_\_
- 10 \_\_\_\_\_
- 11 \_\_\_\_\_

**Задание 2.** Дополните недостающий алгоритм «Правила эксплуатации универсальных приводов»



**Задание 3. Установите верные соотношения, ответы соедините стрелками**

Вопрос	Ответ
1. Как называются приводы, которые используются для приведения в действие одного исполнительного механизма?	а) индивидуальные; б) универсальные; в) сменные.
2. Как называют приводы, которые используют для приведения в действие нескольких сменных механизмов?	а) индивидуальные; б) универсальные; в) сменные.
3. Как называют приводы, которые используются в одном определенном цехе?	а) общего назначения; б) специализированные; в) универсальные.
4. Как называются приводы, которые используются в разных цехах?	а) индивидуальные; б) специализированные; в) универсальные.
5. Что обозначает цифра в маркировке привода ПУ-0,6?	а) название цеха; б) мощность электродвигателя; в) завод изготовитель.
6. Что обозначает буква Г в маркировке ПГ-0,6?	а) общего назначения; б) специализированный; в) универсальный.
7. Какой сменный механизм имеет марку МС2-70?	а) многоцелевой механизм; б) мясорубка; в) овощерезка; г) рыхлитель.
8. Какой сменный механизм имеет марку МС18-160?	а) многоцелевой механизм; б) мясорубка; в) овощерезка; г) рыхлитель.
9. Какой сменный механизм имеет марку МС19-1400?	а) многоцелевой механизм; б) мясорубка; в) овощерезка; г) рыхлитель.
10. Какой сменный механизм имеет марку МС4-7-8-20?	а) многоцелевой механизм; б) мясорубка; в) овощерезка; г) рыхлитель.

**Задание 4. Ответьте на контрольные вопросы:**

1. Что называют универсальным приводом и почему?

---

2. Как классифицируют универсальные приводы по назначению?

---

3. Какую функцию выполняет вал электропривода?

---

4. Расшифруйте МС2-70; МС4-7-8-20; ПМ 1,1; ПХ-1,1

---



5. Что нужно сделать, если после загрузки МС, универсальный привод не работает, слышно гудение мотора.

6. В каком цехе используют универсальные приводы ПМ-1,1, ПХ-0,6; ПГ-0,6?

7. Приведите примеры как маркируются и расшифровываются сменные механизмы?

8. В чем недостаток и целесообразность применения универсальных приводов?

9. Как комплектуется МС?

10. Объясните последовательность установки сменных механизмов в горловину универсальных приводов.

11. Что вы должны сделать, если в процессе эксплуатации универсального привода электродвигатель издает гудение?

12. Укажите признаки работы исправного универсального привода.

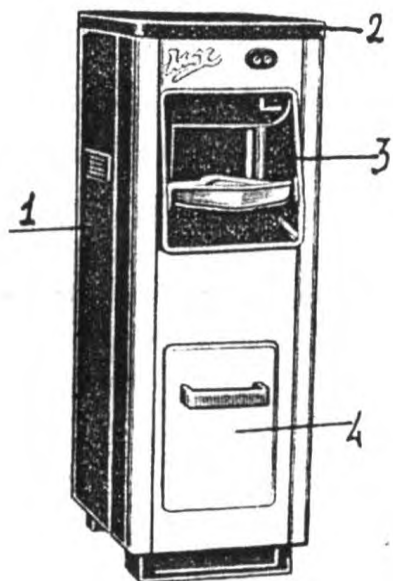
13. Правила техники безопасности вы должны соблюдать в процессе эксплуатации универсальных приводов?

14. По окончании технологической операции необходимо:

**Задание 5. Заполнить таблицу:**

Тип универсального привода	Цех установки привода	Сменные механизмы	Назначение сменных механизмов
ПУ – 0.6			
ПМ -1,1			
МУ – 1000			
ПГ – 0,6			
ПХ – 0,6			

## Тема «Машины для очистки картофеля»



### Задание 1. Составить спецификацию:

Картофелечистка МОК-125:

- 1 –
- 2 –
- 3 –
- 4 –

### Заполните таблицу:

1. Рабочие органы МОК:	
2. Части привода машины.	
3. Что собой представляет рабочая поверхность камеры.	
4. Часть машины для сбора мезги.	
5. За счет чего подается вода в камеру?	
6. Норма загрузки МОК-125 МОК-250 МОК-400	

### Задание 2. Ответьте на вопросы:

1. Какие еще способы очистки Вы можете назвать?

---

2. В чем недостаток механического способа очистки картофеля?

---

3. Для какой цели конусный диск имеет волнообразную поверхность?

---

4. Что влияет на величину отходов при механическом способе очистки?

---

5. Назовите маркировку картофелечисток периодического действия?

---

---

6. Как маркируется картофелечистка непрерывного действия?

---

---

7. Загрузка картофеля в рабочую камеру производят при включенном или выключенном электродвигателе?

---

---

8. Что такое мезга?

---

---

9. Расшифруйте марки машин МОК-125, МОК-250, МОК-400.

---

---

**Задание 4. Решите задачу**

Рассчитать производительность картофелечистки МОК-125, если норма загрузки картофеля в рабочую камеру составляет 6 кг, а время обработки – 3 мин. Полученную часовую производительность машины сравнить с теоретической.

---

---

**Задание 5. Как можно увеличить производительность машины МОК-125**

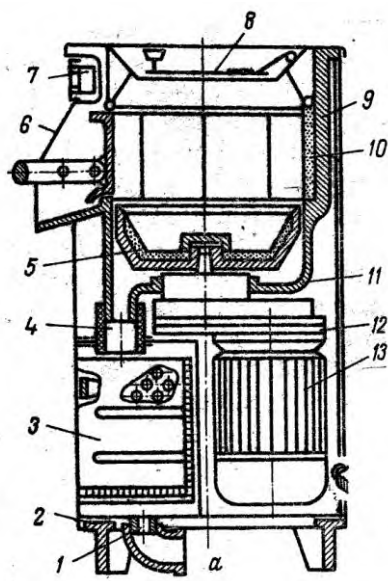
а) \_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_

в) \_\_\_\_\_

г) \_\_\_\_\_

**Задание 6. Назовите основные части машины МОК-125 по данной схеме:**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_

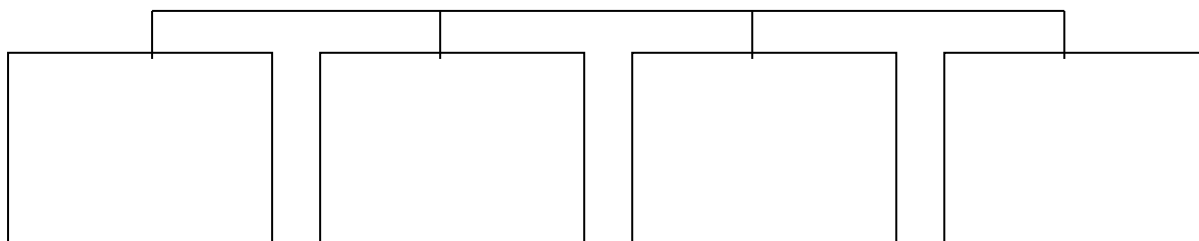
**Задание 7. Заполните таблицу: «Возможные неисправности и способы их устранения»**

№ п/п	Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
1	Очистка продуктов происходит медленно, процент отходов превышает норму		
2	Через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода		
3	Рабочий орган вращается медленно		
4	После очистки продукт получается битым		

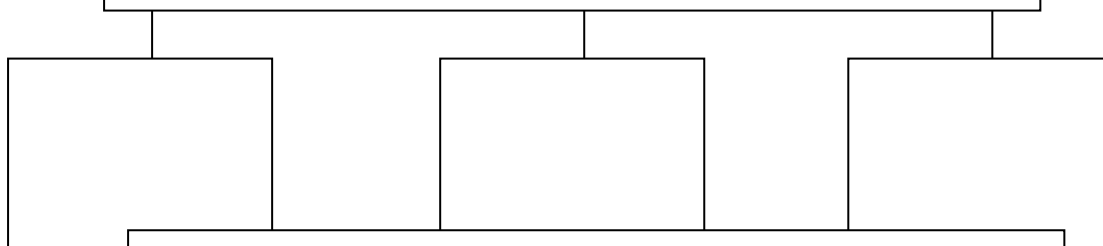
**Тема «Овощерезательные машины»**

**Задание 1. Допишите недостающие элементы схемы:**

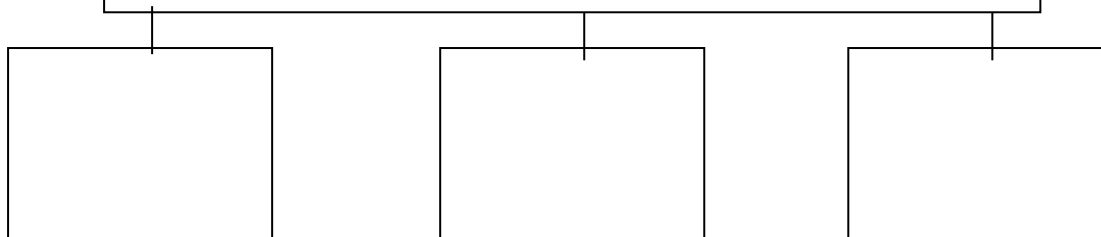
**«Классификация овощерезательных машин в зависимости от рабочих органов»**



**Виды дисковых ножей в овощерезке МРО-50-200**



**Какая форма нарезки овощей**



## Задание 2. Расшифруйте маркировку

М- \_\_\_\_\_

Р- \_\_\_\_\_

О- \_\_\_\_\_

50-200- \_\_\_\_\_

М- \_\_\_\_\_

Р- \_\_\_\_\_

О- \_\_\_\_\_

В- \_\_\_\_\_

160- \_\_\_\_\_

## Задание 3. Преимущество и недостаток, которые предъявляются к конечному продукту после их обработки на овощерезках

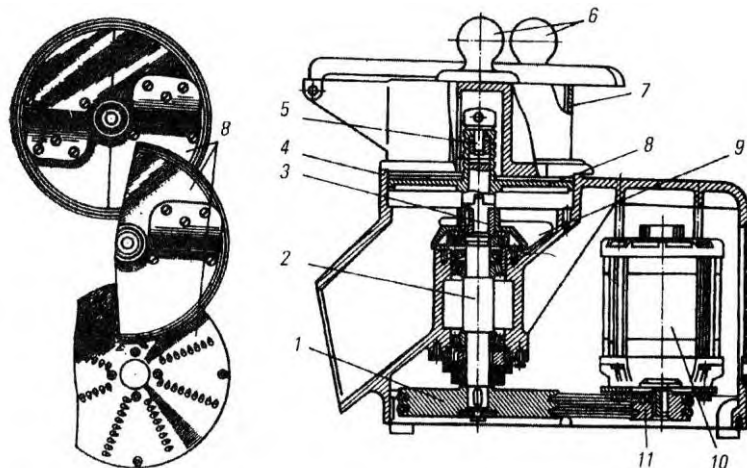
3.1. \_\_\_\_\_

3.2. \_\_\_\_\_

3.3. \_\_\_\_\_

3.4. \_\_\_\_\_

## Задание 4. Составьте спецификацию основных частей машины, обозначенные на схеме:

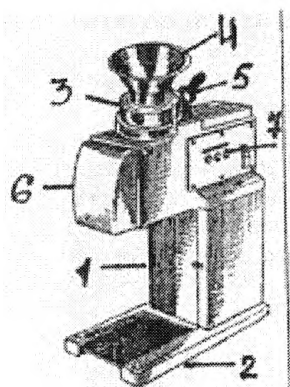


## Задание 5. Ответьте на вопросы:

1. Сколько загрузочных отверстий имеет рабочая камера?
2. Форма рабочей камеры?
3. Форма нарезки овощей с помощью терочного диска:
4. Какие ножи используются для нарезки овощей ломтиками?
5. Для более эффективной выгрузки на вертикальном валу укреплен:
6. Что является обязательным условием техники безопасности при эксплуатации овощерезательных машин?

## Тема «Протирачная машина МП-800»

### Задание 1. Назовите основные части машины МП-800



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_

Расшифруйте маркировку: МП-800

### Задание 2. Установите верные соотношения. Ответы соедините стрелками.

Вопрос	Ответ
1. Что является рабочим органом машины МП-800?	а) ротор, решетка, сбрасыватель; б) электродвигатель; в) стакан.
2. Какое движение получает ротор и сбрасыватель?	а) вибрационное; б) вращательное; в) возвратно-поступательное.
3. Какую роль выполняет ротор?	а) служит более эффективной выгрузке протертого продукта; б) приводит в действие протираемый стакан; в) обеспечивает прижатие протираемого продукта к сити.
4. Какую роль выполняет сбрасыватель?	а) служит более эффективной выгрузке протертого продукта; б) приводит в действие протираемый стакан; в) обеспечивает прижатие протираемого продукта к сити.
5. Какую роль выполняет стакан?	а) способствует креплению рабочих органов; б) регулирует зазор между ротором и решеткой; в) способствует протираению продукта.

### Задание 3. На данный вопрос найти правильный ответ и результаты соедините стрелками разного цвета

Вопрос	Ответ
1. Что произойдет, если ротор будет приближен к решетке?	1. Перегрузка двигателя
2. Что произойдет, если ротор будет сильно удален от решетки?	2. Рабочие органы вращаются против стрелки
3. Что произойдет, если рабочие органы не будут прикреплены винтом?	3. Рабочие органы могут соскочить с вала электродвигателя
4. Что произойдет при нажатии кнопки «Отходы»?	4. Продукты не будут протираются

5. Что произойдет, если продукт загружать при выключенном электродвигателе?

5. Возникает посторонний шум при соприкосновении ротора с решеткой

#### Задание 4. Ваши действия если

При работе протирочной машины слышен скрежет?

---

#### Задание 5. Вопрос на смекалку.

Назовите рабочий орган протирочной машины, который можно прочесть одинаково слева направо и справа налево.

--	--	--	--	--

#### Вопросы и задания к теме «Машины для обработки овощей»

##### Задание 1. Заполните таблицу «Машины для обработки овощей»

№ п/п	Название машины	Маркировка	Производительность	Рабочие органы	Их движение	Форма рабочей камеры
1						
2						
3						

##### Задание 2. Ответьте на вопросы:

1. Как очищается неоткалиброванный картофель?

---

---

2. В чём заключается сущность механического способа очистки?

---

---

3. Для чего картофель сульфитируют?

---

---

4. Что влияет на производительность машин для очистки овощей?

---

---

5. Для чего рабочий орган картофелеочистительной машины имеет волнистую поверхность?

---

---

6. Почему загрузка и выгрузка картофеля из машины МОК-125 должны производиться во время работы машины?

---

---

7. Зачем овощи перед очисткой должны быть откалиброваны и промыты?

---

---

---

8. За счет чего происходит процесс резания овощей в машинах и механизмах различных типов?

---

---

9. Чем регулируют толщину нарезки овощей?

---

---

10. От чего зависит качество и форма нарезки овощей?

---

---

11. Как происходит процесс протирания продуктов в протирочных машинах и механизмах?

---

---

12. Почему картофель для протирания должен быть горячим?

---

---

13. Преимущества и недостатки овощерезательных машин с индивидуальным и универсальным приводами.

---

---

14. Какие факторы влияют на производительность механизмов для нарезки и протирания овощей?

---

---

### Тема «Машины для измельчения мяса и рыбы»

**Задание 1. Заполните таблицу.**

Неисправности	Причины	Способы устранения
Мясорубка после включения гудит, а шнек не вращается		
Мясорубка не режет, а давит мясо		
Мясо наматывается на шнек		
Снижена производительность мясорубки		

**Задание 2. Расшифруйте маркировку**

М- \_\_\_\_\_

И- \_\_\_\_\_

М- \_\_\_\_\_

82- \_\_\_\_\_

**Задание 3. Ответьте на вопросы**

1. Почему шнек имеет убывающий шаг витков?

---

---

2. Какие имеются предохранительное приспособление мясорубки

---

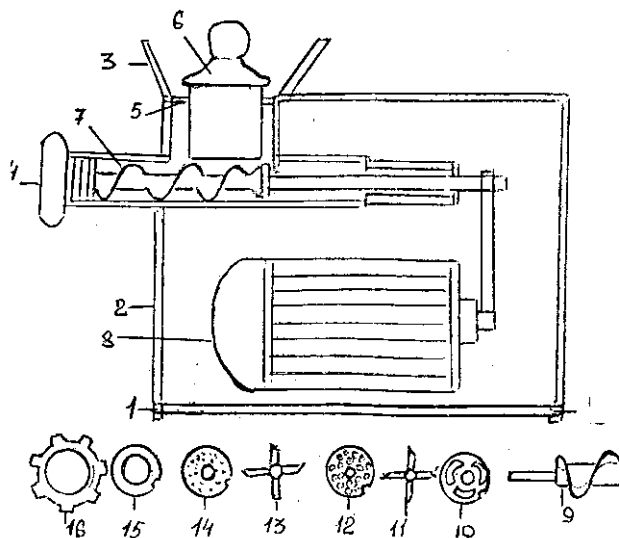
---



3. Какие рабочие органы мясорубки получают движения, какие остаются неподвижными? Почему?

4. Какая форма и внутренняя поверхность мясорубки?

**Задание 4. Назовите основные части машины**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_
15. \_\_\_\_\_
16. \_\_\_\_\_

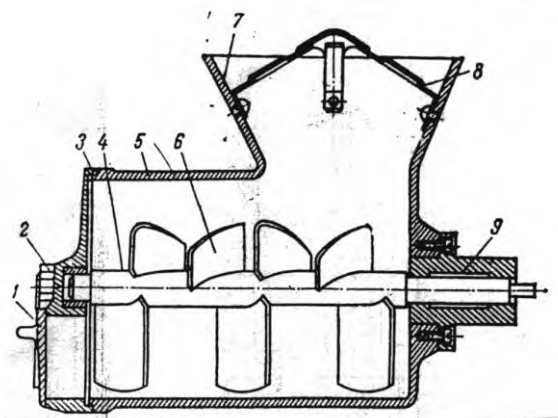
**Тема: «Фаршемешалки»**

**Задание 1. Заполните таблицу**

**Техническая характеристика фаршемешалки**

1	Производительность, кг/ч	
2	Единовременная загрузка, кг	
3	Время перемешивания фарша, с	
4	Масса, кг	

**Задание 2. Назовите основные части механизма:**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_

**Задание 3. Ответьте на вопросы:**

а) Назовите рабочий орган фаршемешалки?

\_\_\_\_\_

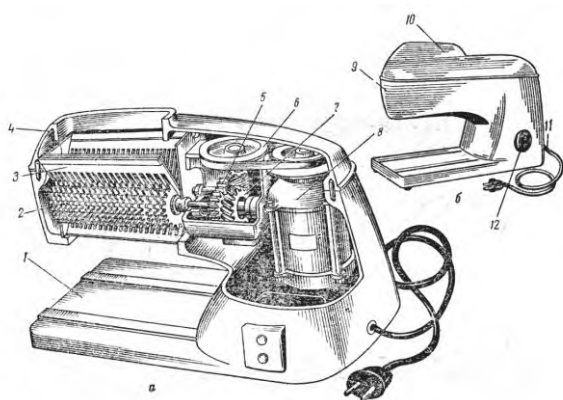
б) Под каким углом расположены лопасти на рабочем органе?

в) Почему рубленые изделия могут получиться с трещинами?

г) Какие правила безопасности нужно соблюдать при загрузке и выгрузке фарша?

**Тема: «Машина для рыхления мяса» МРМ-15**

**Задание 1. Напишите основные части машины по данной схеме**



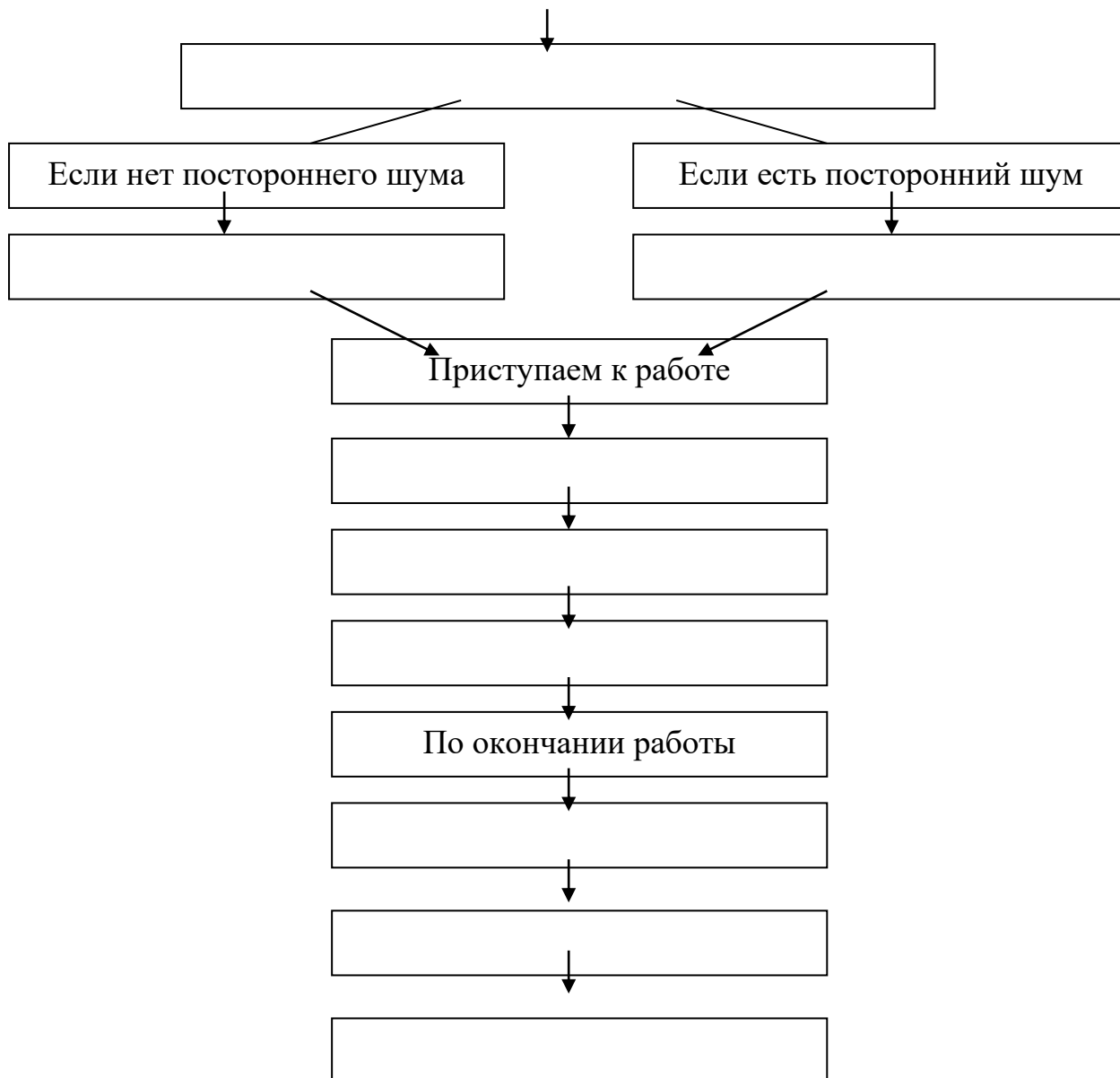
1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_

**Задание 2. Сравните мясорыхлительную машину и фаршемешалку**

Отличия	Фаршемешалка	Мясорыхлительная машина
Маркировка		
Является машиной или сменным механизмом?		
Рабочий орган		
Форма рабочей камеры		
Производительность		

**Задание 3. Заполните алгоритм «Правила эксплуатации мясорыхлительной машины МРМ-15»**





**Задание 4. Ответьте на вопросы:**

1. Что называют станиной машины?

---

2. Какую форму имеет рабочая камера?

---

3. Что служит рабочими органами?

---

4. Чем представлены рабочие органы?

---

5. Что предусмотрено для удобства санитарной обработки?

---

6. Какую функцию выполняют гребенки?

---

7. Какую функцию выполняют ножи-фрезы?

---

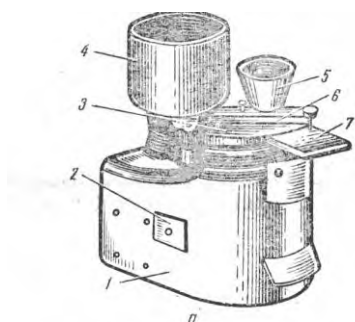
8. Для чего рабочие органы в конце работы смазывают жиром?

9. Как сшиваются небольшие кусочки мяса в мясорыхлительной машине?

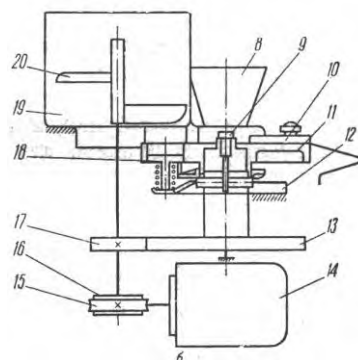
10. Какие порционные полуфабрикаты, которые можно обработать на машине для рыхления мяса?

### Тема: «Котлетоформовочные машины»

#### Задание 1. Назовите основные части машины МФК-2240



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_



#### Задание 2. Заполните пропуски в тексте «Правила эксплуатации котлетоформовочной машины»

Перед началом эксплуатации машину ..... к работе. Для этого на ее корпус устанавливают ..... с поршнями и закрепляют его регулировочным ..... Затем устанавливают бункеры для ..... и ..... В бункере для фарша укрепляют ..... с ....., а на столе - ..... После этого включают машину и проверяют ее работу на .....

В загрузочный бункер закладывают до ..... кг фарша, а в бункер с конической воронкой – до ..... г сухарей. С помощью ..... устанавливают требуемую массу котлеты и включают ..... Первые котлеты взвешивают и с помощью ..... винта добиваются их требуемой ..... В процессе работы своевременно добавляют в бункеры ..... и ..... Готовые котлеты снимают с разгрузочного ..... и укладывают на посыпанный ..... противень не панированной стороной вниз.

### Задание 3. Ответьте на вопросы:

1. Назовите рабочую камеру машины?

---

2. Что обозначает цифра в маркировке машины?

---

3. Назвать рабочие органы, совершающие движение?

---

4. Чем регулируют массу формируемых изделий на машине МФК-2240?

---

5. Какое движение получают поршни?

---

6. Какова вместимость бункера для сухарей?

---

7. От чего зависит масса отформованных изделий на котлеформовочной машине?

---

8. Какова толщина панировки котлет?

---

9. Что происходит с поршнем, когда он подходит под бункер для фарша?

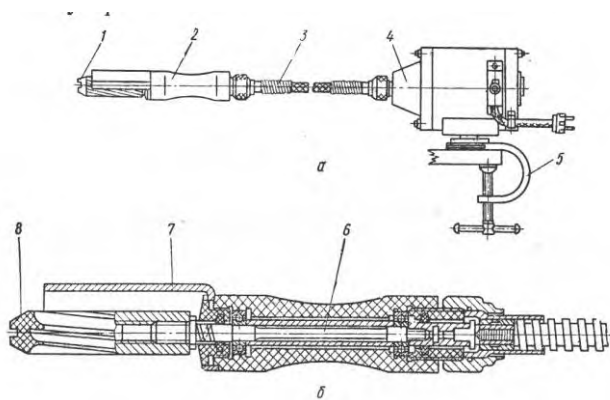
---

10. Котлеты панируются с одной или двух сторон на котлеформовочной машине?

---

### Тема «Рыбоочистительные машины»

Задание 1. Назовите основные части машины РЛО-1М, пользуясь схемой:



1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

7. \_\_\_\_\_

8. \_\_\_\_\_

### Задание 2. Заполните пропуски в тексте

Скребок – это ....., на поверхности которой по винтовой линии расположены ..... . Конец скребка имеет ..... поверхность для очистки ..... мест. Сверху скребок закрыт ..... для предотвращения ..... . Кроме того, кожух ..... руки работника.

### Задание 3. Тестовое задание

Найдите правильный ответ и соедините стрелкой:

Вопрос	Ответ
1. Что является рабочим органом рыбоочистительной машины?	1. скребок 2. кожух 3. рычаг
2. Какова производительность машины РО-1?	1. 40 кг/час 2. 250 кг/час 3. 50 кг/час
3. Как крепится электропривод к столу?	1. с помощью болтов 2. на резиновом основании 3. кронштейном
4. Назовите предохранительное устройство машины	1. скребок 2. кожух 3. рычаг
5. Каким движением рекомендуется перемещать скребок при очистке рыбы?	1. отрывистым 2. плавными 3. возрастно-поступательными
6. Как промывать скребок?	1. в горячей воде при включенном электродвигателе 2. в горячей воде при выключенном электродвигателе
7. Есть ли у рыбоочистительной машины рабочая камера?	1. Да 2. Нет
8. Как защищен гибкий вал от резких перегибов?	1. болтами 2. пружинами 3. тросом
9. Какова масса рыбоочистительной машины?	1. 2 кг 2. 10 кг 3. 5,4 кг
10. Какое движение совершает рабочий орган?	1. планетарное 2. вращательное 3. качательное

**Обобщающие вопросы и задания к материалу по теме: «Машины для обработки мяса и рыбы»**

**Задание 1. Заполните таблицу «Машины для обработки мяса и рыбы»**

№ п/п	Название машины	Маркировка	Производительность	Рабочие органы	Их движение	Форма рабочей камеры
1						
2						
3						
4						
5						

**Задание 2. Ответьте на вопросы:**

1. Перечислите машины, которые устанавливаются в мясных цехах?

---

---

2. От чего зависит качество фарша?

---

---

3. Почему шнек мясорубки имеет форму однозаходного винта с переменным шагом витков?

---

---

4. Что служит для обеспечения безопасной работы на мясорубке?

---

---

5. Какие меры предосторожности следует соблюдать при работе на мясорубках?

---

---

6. С какой целью производится перемешивание и взбивание фарша? Какая машина, выполняет эти операции.

---

---

7. Какие правила безопасности необходимо соблюдать при загрузке и выгрузке фарша?

---

---

8. В чем сущность процесса рыхления мяса?

---

---

9. Чем отличается машина МРМ-15 от механизма МС19-1400?

---

---

10. Какую функцию в рыхлителе мяса выполняют фрезы и гребенки?

---

---

11. Чем регулируется масса котлет и биточков в котлетоформовочной машине?

---

---

12. Какие правила безопасности при работе на котлетоформовочных машинах.

---

---

13. Перечислите назначение сменных механизмов, входящие в комплект привода ПМ-1,1.

---

---

14. Расшифруйте маркировку механизмов МС2-150, МС8-150, МС12-15, МС19-1400.

---

---

---

---

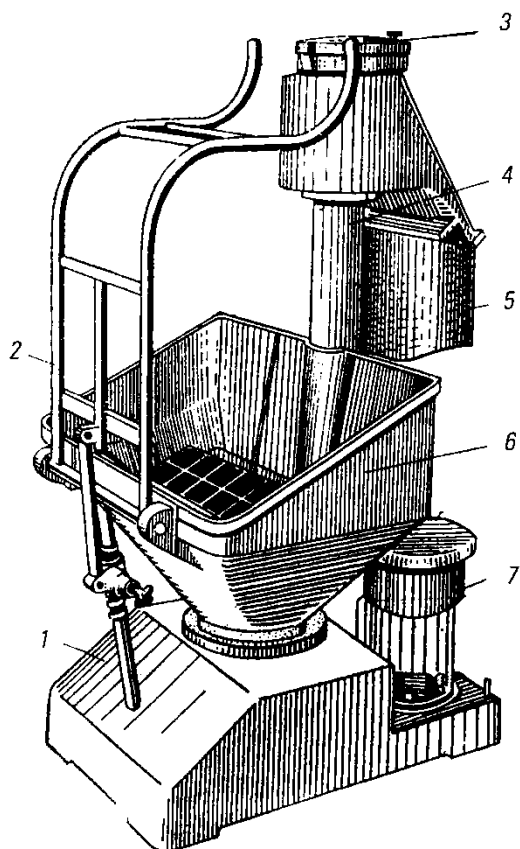
15. От чего зависит степень измельчения продукта на размолочном механизме и каким образом ее можно изменить?

**Задание 3. Выделить правильный ответ.**

1. Механизмы для измельчения мяса.	1. МРМ-15; МС19-1400
	2. МС2-70; МС 2-150
	3. МС 8-150; МС12-15
	4. МИМ-105М; МИМ-250
	5. РО-1; МС 17-40
2. Механизм для рыхления мяса.	1. МРМ-15
	2. МС2-70
	3. МС 19-1400
	4. МС 8-150
	5. МС12-15
3. Рабочие органы мясорубок.	1. Шнек, ножи, ножевые решетки
	2. Ножи-фрезы
	3. Ножи, решетки, уплотнительные кольца
	4. Вал с лопастями
	5. Нож-скребок
4. Рабочие органы рыхлителей.	1. Валы с лопастями
	2. Валы с фрезами, гребенки
	3. Гребенки, ножи-решетки
	4. Подрезные ножи
	5. Двухсторонние ножи

**Тема «Просеиватели МПМ-800»**

**Задание 1. Назовите основные части просеивателя МПМ-800**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_



## **Задание 2. Ответьте на вопросы**

1. Из чего состоит приводным механизмом машин.
2. Какое положение в машине занимает сито?
3. Из чего состоит устройство для подъема мешка.
4. Какое движение получает рабочий орган?
5. Для чего в просеивателе есть вертикальная труба?
6. Где закреплён рукав идет на разгрузочный лоток?
7. Какой ловушкой снабжен разгрузочный лоток?
8. Какие лопасти измельчают слипшиеся комочки?
9. Для чего служит мукопросеивающая головка?

## **Задание 3. Ответьте на вопросы:**

1. Для чего просеивают муку?

---

2. Назвать рабочий орган просеивателя МПМ-800?

---

3. Назвать рабочую камеру просеивателя МПМ-800?

---

4. Какие органы получают движение от электродвигателя?

---

5. Что способствует продавливанию комочков муки через сито?

---

6. Где находится приспособление для удаления металлических примесей?

---

7. Что предусмотрено для предупреждения распыла муки?

---

8. В чем отличие загрузки просеивателя от других прежде изученных машин?

---

9. Что обозначает цифра в маркировке просеивателя МПМ-800?

---

10. Какое приспособление облегчению загрузки муки в загрузочный бункер?

---

## **Задание 4. Проблемная ситуация: «Ваши действия?»**

Вы просеиваете муку на машине МПМ-800, но мука распыляется и плохо попадает в подставленную тару.

**«Ваши действия?»**

---

---

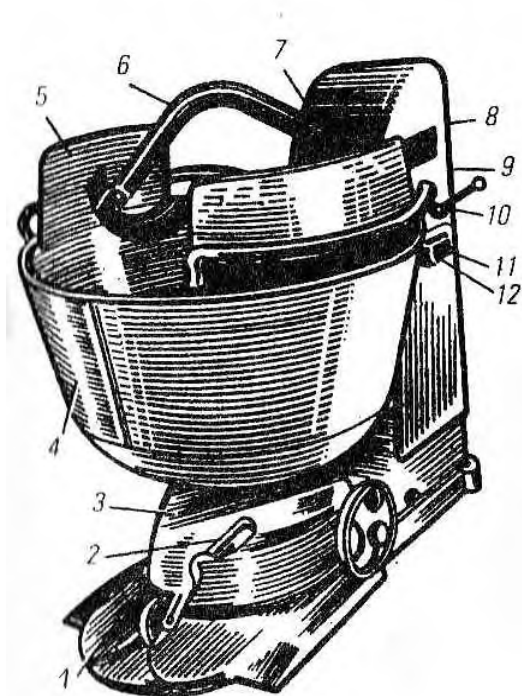
---

---

---

**Тема «Тестомесительные машины»**

**Задание 1. Назовите основные части машины ТММ-1М**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_

**Задание 2. Ответьте на вопросы:**

1. Что служит основанием машины ТММ-1М?
2. Что является рабочим органом машины?
3. Какое движение выполняет дежа?
4. Какое движение выполняет месильный рычаг?
5. Предназначен для закрепления дежи на вал электродвигателя?

**Задание 3. Решите проблемную ситуацию:**

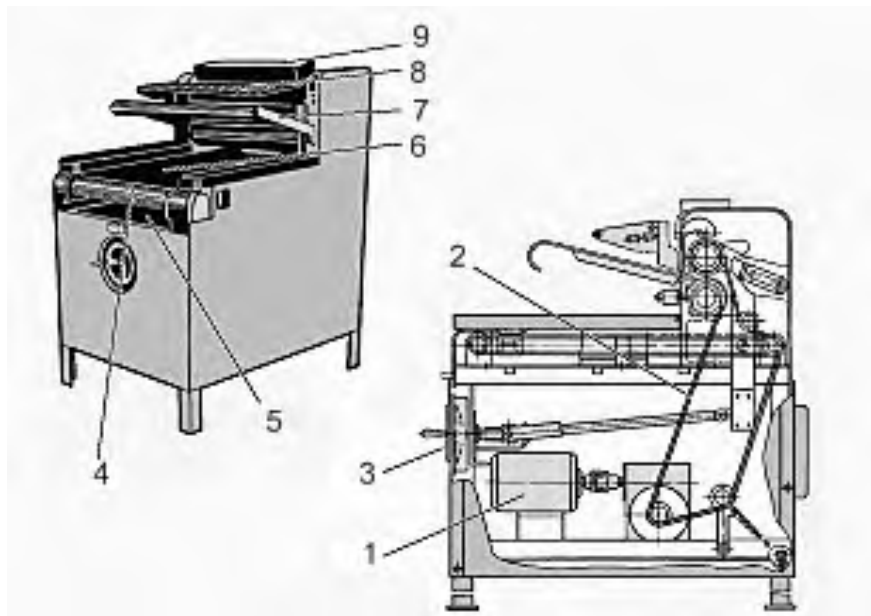
**Дежа не выкатывается со станины?**

**Ваши действия:**

---

## Тема «Тестораскаточные машины»

### Задание 1. Назовите основные части машины:



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_

### Задание 2. Расшифруйте маркировку машины:

М- \_\_\_\_\_

Р- \_\_\_\_\_

Т- \_\_\_\_\_

60- \_\_\_\_\_

М- \_\_\_\_\_

### Задание 3. Проблемная ситуация:

Вы раскатываете тесто на тестораскаточной машине МРТ-60М. При поднятии предохранительной решетки машина продолжает работать. Опасно ли это?

Ваши действия? \_\_\_\_\_

### Задание 4. Вставьте пропущенное слово:

1. Эта машина предназначена для ..... теста.
2. В какой плоскости расположены валики для раскатки теста?
3. Как закреплен нижний валик?
4. Предназначен для закрепления верхнего валика.
5. С помощью какого устройства можно перемещать верхний валик?
6. Чтобы предотвратить накручивание теста на валик, их снабжают ...
7. Для предупреждения налипания теста на валики используют ...
8. Называется рабочий орган машины.

9. После работы мукосей закрепляют неподвижно с помощью .....
10. Для подачи теста к валикам установлен ..... стол.
11. Зона, где раскатывается тесто имеет ..... решетку.
12. Зона, где с левой стороны решетки имеется ....., осуществляющий автоматическую электроблокировку.
13. Транспортёр состоит из двух ....
14. Механизм, состоящий из электродвигателя и системы передач.
15. Сколько килограмм теста укладывают на наклонный загрузочный стол?
16. Раскатанное тесто под действием собственной массы попадает на .....

### Тема «Взбивальные машины»

#### Задание 1. Расшифруйте маркировку машин

- М- \_\_\_\_\_
- В- \_\_\_\_\_
- 35- \_\_\_\_\_
- М- \_\_\_\_\_
- М- \_\_\_\_\_
- В- \_\_\_\_\_
- 60- \_\_\_\_\_

#### Задание 2. Ответьте на вопросы:

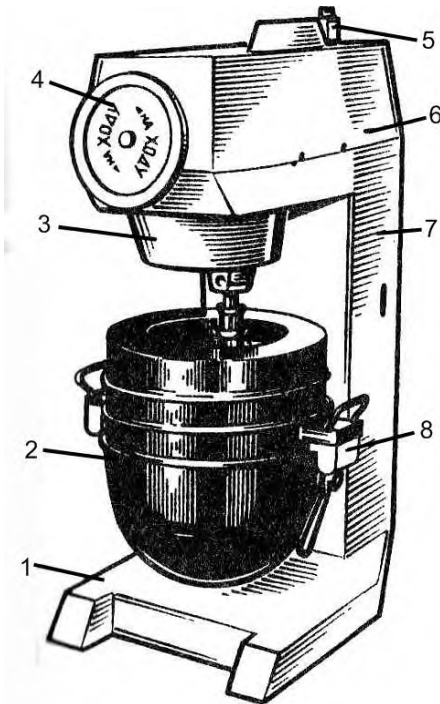
1. Что имеется в машине для планомерного изменения скоростей?
2. Какое движение получает взбиватель от электродвигателя?
3. Какой взбиватель предназначен для замеса густого теста?
4. Какой взбиватель предназначен для взбивания легкоподвижных масс?
5. Какой взбиватель предназначен для замеса бисквитного теста и взбивания масляных кремов?
6. Для чего предназначена машина МВ-35М?
7. Назовите устройство, к которому крепится рабочая камера к корпусу.
8. Какой взбиватель предназначен для замеса полугустого теста?
9. Какой механизм служит для перемещения кронштейна с бочком?
10. Что означает цифра 35 в маркировке машины МВ-35М?

#### Задание 3. Добавьте недостающие слова:

1. Электродвигатель установлен на .....
3. МС-4-20 - это ..... механизм.
4. Какое движение совершает взбиватель .....
5. .... предназначена для перемещения кронштейна по вертикальному направлению корпуса.
6. .... служит для закрепления взбивателей соединительной муфтой.

7. Из чего состоит приводной механизм ....
8. Какой взбиватель необходим для взбивания вязких кондитерских смесей .....
9. Предназначена для крепления сменных взбивателей к приводному валу .....
10. Какой взбиватель необходим для взбивания легкоподвижных масс .....

**Задание 3. Назовите основные части взбивальной машины**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_

**Задание 4. Тестовое задание.**

**Найдите правильный ответ и соедините стрелкой:**

Вопрос	Ответ
1. Что обозначает цифра 35 в маркировке взбивальной машины?	1. производительность 2. емкость бочка 3. диаметр бочка 4. длина взбивателя 5. скорость
2. Какое движение получает взбиватель?	1. возвратно-поступательное 2. вращательное 3. планетарное 4. качательное 5. прерывисто-поступательное
3. Какой взбиватель предназначен для легкоподвижных масс?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый 5. овальный
4. Какой взбиватель предназначен для замеса бисквитного теста?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый 5. овальный
5. Какие взбиватели предназначены для замеса крутого теста?	1. прутковый 2. замкнутый 3. крючкообразный 4. плоскорешетчатый

	5. овальный
6. С помощью чего крепится взбиватель к валу электродвигателя?	1. муфта 2. кронштейн 3. хвостовик 4. рукоятка 5. рычаг
7. Чем крепится бачок?	1. муфта 2. кронштейн 3. хвостовик 4. рукоятка 5. рычаг

**Задание 5. Назовите рабочие органы машины МВ-35-М, и тестомесильной машины:**

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

**Задание 6. Заполнить таблицу.**

Название машин и механизмов	Приводной механизм	Емкость бачка, л	Рабочие органы	Как регулируется скорость
МВ-35М				
МВ-60				
МС4-20				
МВ-6				

**Задание 7. Составить алгоритм безопасной эксплуатации взбивальных машин.**

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_



3. \_\_\_\_\_



4. \_\_\_\_\_



5. \_\_\_\_\_



**Вопросы и задания к теме «Машины для приготовления теста и кремов»**

**Задание 1. Ответьте на вопросы:**

1. Перечислите машины кондитерского цеха. С какой целью они используются?

\_\_\_\_\_

2. В чем состоит принцип действия просеивателя?

\_\_\_\_\_

3. Какие меры предосторожности следует соблюдать при работе на просеивателях?

\_\_\_\_\_

4. Как производится замес теста в тестомесильной машине?

5. Для чего служат ограждающие щитки у машины ТММ-1М, как и когда их поднимают?

6. Почему необходимо, чтобы дежа вращалась?

7. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе на тестомесильной машине?

8. Почему в машине МРТ-60М при подъеме предохранительной решетки электродвигатель выключается?

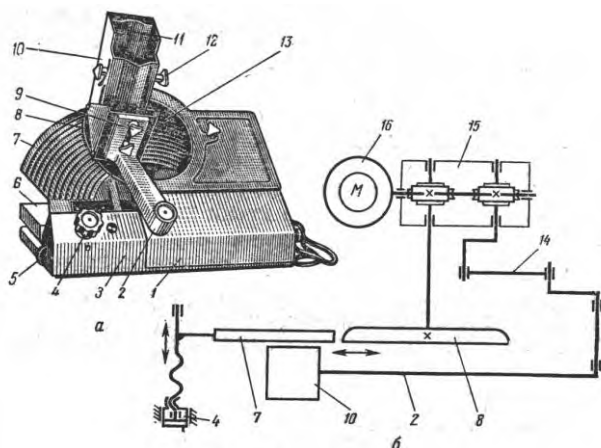
9. От чего зависит толщина раскатываемого теста при работе на машине МРТ-60М?

10. Какой взбиватель вы закрепите на машине МВ-35М для приготовления сливок, майонеза, мусса?

11. Дайте сравнительную характеристику взбивальных машин.

### Тема «Машины для нарезки гастрономических товаров»

#### Задание 1. Назовите основные части машины:



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_
15. \_\_\_\_\_
16. \_\_\_\_\_
17. \_\_\_\_\_

#### Задание 2. Расшифруйте маркировку машины

- М- \_\_\_\_\_
- Р- \_\_\_\_\_
- Г- \_\_\_\_\_
- 300- \_\_\_\_\_
- А - \_\_\_\_\_

**Задание 3. Заполните пропуск в тексте: «Принципы действия машины для нарезки гастрономических товаров»**

Лоток с продуктом надвигается на вращающийся ....., который ..... от продукта ломтик. Пройдя между ..... и ..... столиком, ломтик попадает в .....

При обратном движении ..... продукт ..... с поверхности ..... на....., на величину, равную..... После этого лоток с продуктом вновь..... к.....

**Задание 4. Ответьте на вопросы**

1. Какую роль выполняет кривошипно-шатунный механизм?

---

2. Какие правила безопасности необходимо выполнять при работе на машине МРГ-300А?

---

3. Как передается движение от электродвигателя к дисковому ножу и каретке в машине МРГ-300А?

---

4. Каким образом переключается скорость в машине МРГ-300А?

---

5. Начертите кинематическую схему машины МРГ-300А, обозначив ее основные части.

---

6. В чем состоит принцип действия машин для нарезки гастрономических товаров?

---

7. Чем отличается слайсер от машины МРГ-300А?

---

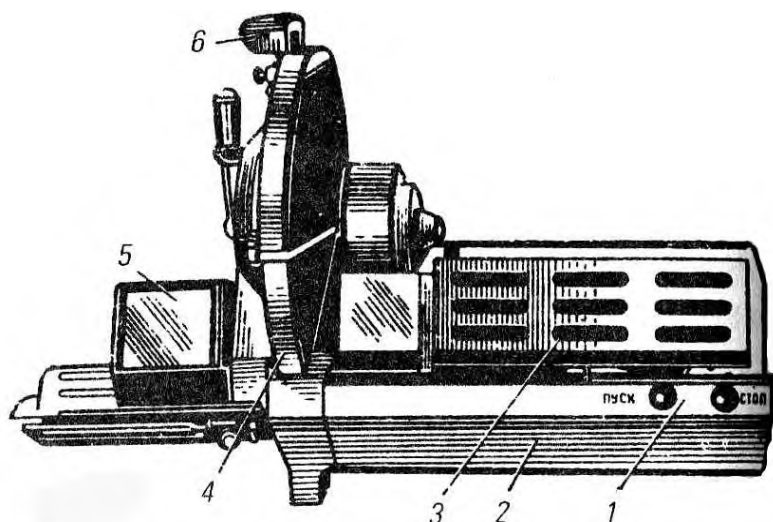
8. Назовите основные части машины МРГ-300А.

---



## Тема «Хлеборезательные машины»

### Задание 1. Назовите основные узлы машины



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

### Задание 2. Расшифруйте маркировку машины:

- М- \_\_\_\_\_
- Р- \_\_\_\_\_
- Х- \_\_\_\_\_
- 200- \_\_\_\_\_

### Задание 3. Ответьте на вопросы

1. Какое движение совершает дисковый нож хлеборезательной машины? Как продвигается каретка?

\_\_\_\_\_

2. С помощью каких приспособлений соблюдаются требования безопасности при работе на хлеборезательной машине?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. От чего зависит толщина нарезки хлеба и как ее можно изменить?

\_\_\_\_\_

4. Чем исключается инерционный ход дискового ножа после выключения двигателя?

\_\_\_\_\_

5. Каково назначение электроблокировки?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. Каким образом следует разгружать нарезанный хлеб?

\_\_\_\_\_

7. Преимущества хлеборезательной машины МРХ-200 перед хлеборезательными машинами дру-

гих типов.

---

---

8. Как происходит нарезка продуктов в машинах МРХ-200 и МРГ-300А?

---

---

9. Как узнать о качестве заточки ножа?

---

### **3.4 Тестовые задания (ТЗ). Фонд тестовых заданий**

Критерии оценки тестовых заданий

«5» - получают обучающиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;

«2» - менее 50% правильных ответов.

**Вопрос 1.** Сколько сменных исполнительных механизмов входит в комплект универсального привода УКМ-01?

- три
- пять
- два

**Вопрос 2.** Для продавливания продукта через отверстия протирачного сита механизма МО служит

- Лопасть в виде рамки
- Сменный ротор
- Одноходовая винтовая лопасть

**Вопрос 3.** Протирачная машина МИВП предназначена для

- Протирания сырых овощей
- Измельчения варёных продуктов
- Тонкого измельчения варёных продуктов

**Вопрос 4.** Машина МРГ-300А предназначена для

- Нарезки гастрономических продуктов
- Овощей
- Овощей и хлеба

**Вопрос 5.** Как затачивают нож машины для нарезания гастрономических товаров

- Нож снимают и затачивают специальным приспособлением
- Не снимая с использованием специального заточного устройства
- Не снимая с использованием мусата

**Вопрос 6.** Какова производительность сменного механизма МО при нарезки варёных овощей

- 140-350 кг/час
- 160-300 кг/час

- 160 кг/час

**Вопрос 7.** Какие приспособления овощерезательных механизмов предотвращают травму рук при работе

- Корпус и загрузочная воронка
- Предохранительная заслонка и толкач
- Надёжное заземление. Корпус и загрузочное отверстие

**Вопрос 8.** Когда и как загружается продукт в овощерезательную машину МПР-350

- Перед началом работы высыпают в бункер продукт и включают машину. Во время работы загрузку можно производить на ходу машины
- Загрузку продукта производить только на ходу машины
- Загрузку можно производить как ходу машины, так и до...

**Вопрос 9.** Почему при перемешивании нарезанных овощей машина устанавливается на малую скорость

- Для облегчения пуска двигателя
- Для исключения выбрасывания продукта
- Для облегчения пуска двигателя и исключения выбрасывания продукта

**Вопрос 10.** Назначения сменного механизма МС-3-40

- Для измельчения продуктов
- Для получения сока
- Для измельчения продуктов и получения сока

**Вопрос 11.** К какому приводу комплектуется протирочно-резательный механизм МО

- УКМ-07
- УКМ-09
- УКМ-01

**Вопрос 12.** МИВП приводится в действие

- От универсального привода УКМ-01
- От специализированного привода
- От собственного электрического двигателя мощностью 5,5кВт

**Вопрос 13.** Как затачивают нож машины АХМ -300Т для нарезания хлеба?

- Нож снимают и затачивают специальным приспособлением
- Не снимая с использованием специального заточного устройства
- Не снимая с использованием мусата

**Вопрос 14.** Машина МРО400-1000 предназначена для

- Нарезки гастрономических продуктов
- Овощей
- Овощей и хлеба

**Вопрос 15.** Какое устройство предотвращает травму рук при работе на АХМ -300Т?

- Предохранительное кольцо
- Защитный зонт
- Крышка - решетка

**Вопрос 16.** Какое устройство предотвращает травму рук при работе на МРГ-300Т?

- Защитный зонт
- Защитный колпак
- Крышка

**Вопрос 17.** Какие части овощерезательной машины являются наиболее опасными при эксплуатации

- Рабочая камера с вращающимся диском
- Горловина
- Разгрузочное устройство

**Вопрос 18.** Сколько сменных механизмов для перемешивания имеется у универсальных приводов УКМ-01 и УКМ 02?

- Три
- Два
- Один

**Вопрос 19.** Машина МРОВ-160 предназначена для

- нарезки варёных овощей
- нарезки варёных и сырых овощей
- нарезки сырых овощей

**Вопрос 20.** Машина МРОВ-160 предназначена для

- нарезки варёных овощей
- нарезки варёных и сырых овощей
- нарезки сырых овощей

**Вопрос 21.** Машина МРОВ-160 предназначена для

- нарезки варёных овощей
- нарезки варёных и сырых овощей
- нарезки сырых овощей

**Вопрос 22.** Для предотвращения выбрасывания теста в машине ТММ-1М над дежой установлены

- обечайка
- щиты
- зонд

**Вопрос 23.** Взбиватель на машине МВ-35М для приготовления муссов, майонеза, крема из сливок

- замкнутый
- прутковый
- крючкообразный

**Вопрос 24.** Рабочей камерой в машине ТММ-1М служит

- тарельчатый корпус
- пустотелый цилиндр
- дежа

**Вопрос 25.** Какая часть ёмкости дежи загружается для замеса крутого теста (в процентах)?

- 80%
- 60%
- 50%

**Вопрос 26.** Какая часть ёмкости дежи загружается для замеса жидкого теста (в процентах)?

- 80%
- 60%
- 50%

**Вопрос 27.** Какой зазор должен быть между взбивателем и дном бочка при использовании крюкообразного взбивателя?

- Прутковый
- Решетчатый
- Крюкообразный

**Вопрос 28.** Для замеса какого теста предназначена машина ТММ-1?

- Песочного, дрожжевого
- Крутого и дрожжевого
- Дрожжевого

**Вопрос 29.** Назовите лопасть для замеса бисквитного теста

- Крюкообразный
- Шнекообразный
- Прутковый

**Вопрос 30.** Какой взбиватель предназначен для приготовления крутого теста

- Крючкообразный
- Замкнутый с перегородкой
- Прутковый

**Вопрос 31.** Почему при загрузке рабочей камеры маслом продукт необходимо помещать в противоположной стороне от взбивателя?

- Чтобы не было заклинивания взбивателя
- Для облегчения пуска электродвигателя
- Для облегчения пуска электродвигателя, так как масло, попадая между стенками бачка и взбивателем, заклинивает его, увеличивая сопротивление движению взбивателя

**Вопрос 32.** Как в машине МВ-35М2 регулируется скорости вращения рабочей лопасти

- Только во время работы машины
- Только во время остановки машины
- Оба ответа правильные

**Вопрос 33.** Для исключения разбрызгивания продукта во время работы в машине МВ-35М2 используется

- Щитки
- Зонд
- Фартук

**Вопрос 34.** Как в машине МВ-60М регулируется скорости вращения рабочей лопасти

- Только во время работы машины
- Только во время остановки машины
- Оба ответа правильные

**Вопрос 35.** Перед началом работы с машиной в первую очередь необходимо проверить

- крепление машины

- заземление машины
- комплектность машины

### **3.5 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение организаций питания.**

Оценка освоения дисциплины предусматривает *экзамен*

Экзаменационные билеты.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1**

1. Передаточные механизмы. Что такое передачи? В каких машинах применяются?
2. Машины для мойки и очистки овощей.
3. Задача. Опишите правила подготовки размолочного механизма к работе и опишите принцип его действия.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2**

1. Основные части машин. Какие металлы используют в производстве машин и какие требования к ним предъявляют?
2. Картофелечистки периодического действия импортного производства.
3. Задача. Рабочий орган взбивальной машины МВ-35М вращается медленно. Какова причина? Кто и как должен ее устранить?

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3**

1. Классификация оборудования предприятий общественного питания.
2. Картофелеочистительная машина МОК-250: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.
3. Задача. Правила эксплуатации технологических машин.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4**

1. Общие сведения о машинах и механизмах.
2. Мясорубка: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
3. Задача. Какую машину используют для рыхления антрекотов и опишите основные правила эксплуатации этой машины.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5**

1. Овощерезательная машина МРО-200: устройство, правила эксплуатации, техника безопасности и безопасность труда.
2. Требования, предъявляемые к машинам и механизмам.
3. Задача. При нарезании продукта на машине для нарезания гастрономических товаров: продукт сильно крошится, машина не нарезает продукт, отключается двигатель машины во время работы. Укажите причины этих неисправностей и способы их устранения.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6**

1. Микроволновое оборудование.
2. Виды передач.
3. Задача. При эксплуатации мясорубка не режет, а мнет мясо, в редукторе повышенный шум или внезапная остановка двигателя, продукт переработки нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи. Укажите причины неисправности и способы их устранения.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7**

1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Маркировка машин и механизмов.
3. Задача. Правила безопасной эксплуатации машин типа МОК.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8**

1. Размолочный механизм МС 12-15 к универсальному приводу ПМ-1,1: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Основное оборудование для подготовки кондитерского сырья.
3. Задача. Инструкция по охране труда при выполнении работ по изготовлению пищевых полуфабрикатов из мяса, рыбы.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9**

1. Виды и назначение оборудования для обработки мяса, рыбы.
2. Инновационное оборудование для измельчения замороженных продуктов.
3. Задача. Правила эксплуатации универсальных приводов.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10**

1. Рыбоочиститель РО-1М: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности при работе на машине.
2. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации МРХ-200.
3. Задача. Алгоритм действий при возможных неисправностях овощерезок: машина не режет, а мнет продукт; нарезка продукта осуществляется медленно; причины и способы их устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11**

1. Оборудование для бариста.
2. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
3. Задача. Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12**

1. Фаршемешалка МС 8-150 к универсальному приводу ПМ-1,1: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Разновидности оборудования для нарезки гастрономических товаров.
3. Задача. Алгоритм действий при возможных неисправностях электрического водонагревателя.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13**

1. Привод универсальный ПМ-1,1 для мясного цеха. Комплект сменных механизмов. Буквенная и цифровая расшифровка. Правила эксплуатации и техника безопасности, охрана труда при работе на машине.
2. Общие сведения об автоклавах и вакуум-аппаратах.
3. Задача. Алгоритм действий при возможных неисправностях электрических сковород: чаша не нагревается; температура рубашки сковороды отключается от заданных параметров; маховик механизма опрокидывания чаши туго вращается; крышка сковороды не фиксируется в наклонном состоянии; причины и способы их устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14**

1. Оборудование для раздачи пищи: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Машина для нарезки хлеба. Общая характеристика.
3. Задача. Инструкция по охране труда при работе на электрической плите.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15**

1. Машина для нарезки гастрономических продуктов МРГ-300: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Классификация теплового оборудования.
3. Задача. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16**

1. Взбивальная машина МВ-35М: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Устройство и принцип действия оборудования для нарезки гастрономических товаров.
3. Задача. Алгоритм действий при возможных неисправностях мясорубок: мясорубка не режет, а мнет мясо; повышенный шум в редукторе или остановка двигателя; продукт нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи; причины и способы их устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17**

1. Универсальный привод. Почему носит название «универсальный»? Комплект сменных механизмов. Правила по технике безопасности и охране труда.
2. Оборудование для приготовления кофе: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
3. Задача. Техника безопасности организаций общественного питания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18**

1. Льдогенератор ЛГ-19М: устройство, назначение, правила по эксплуатации и технике безопасности.
2. Общие сведения о тепловом оборудовании.
3. Задача. Правила эксплуатации фритюрниц.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19**

1. Машина МКП-60 для приготовления картофельного пюре: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Торговое холодильное оборудование.
3. Задача. Требования безопасности при эксплуатации механического оборудования.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20**

1. Многофункциональное оборудование: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Охлаждаемые витрины и прилавки: принцип эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.
3. Задача. Алгоритм действий при возможных неисправностях кипятильника: снижена производительность кипятильника; из сливной трубки вытекает холодная вода, горячая вода; причины и способы их устранения.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21**

1. Жарочные шкафы. Принцип работы, правила по технике безопасности и безопасность труда.
2. Понятие о передачах и электроприводах.
3. Задача. Опишите правила подготовки к эксплуатации взбивальной машины МВ-35М для приготовления жидкого теста.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22**

1. СВЧ-аппараты. Правила эксплуатации и правила по технике безопасности и охране труда.
2. Машина МПМ-800 для просеивания муки. Устройство, правила эксплуатации, правила по технике безопасности и безопасность труда.
3. Задача. Инструкция по охране труда при работе с мармитом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23**

1. Оборудование мясного цеха, правила эксплуатации, правила по технике безопасности и охране труда.



2. Стойки раздаточные. Предназначение, правила эксплуатации.
3. Задача. Алгоритм действий при возможных неисправностях хлеборезательных машин: при нажатии кнопки «пуск» двигатель машины не включается; при включении двигателя он не работает, а издает гудение; ухудшилось качество нарезки продукта; во время работы машины отключается двигатель; причины и способы их устранения.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24**

1. Кипятильник непрерывного действия электрический КНЭ-25: устройство, правила эксплуатации, правила по технике безопасности и охране труда.
2. Машина МИК-60 для размола кофе: правила эксплуатации, правила по безопасности и охране труда.
3. Задача. Алгоритм действий при возможных неисправностях машин для нарезки гастрономических товаров; причины и способы их устранения.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25**

1. Холодильные прилавки-витрины: правила эксплуатации, правила по технике безопасности и охране труда.
2. Привод универсальный ПУ-0,6. Комплект сменных механизмов. Буквенная и цифровая расшифровка. Правила эксплуатации и техника безопасности, охрана труда при работе на машине.
3. Задача. Алгоритм действий при возможных неисправностях куттеров; причины и способы их устранения.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №26**

4. Виды оборудования для жарки.
5. Устройство, эксплуатация универсальных приводов.
6. Задача. Алгоритм действий при возможных неисправностях картофелеочистительных машин: очистка продукта происходит медленно, процент отходов превышает норму; рабочий орган вращается медленно; через закрытую дверцу рабочей камеры просачивается вода; после очистки продукт получается битым; причины и способы их устранения.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №27**

1. Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки): устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Правила эксплуатации механизма для фигурной нарезки сырых овощей: МС 28-100.
3. Задача. Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №28**

1. Варочное оборудование: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.
2. Устройство, эксплуатация водогрейного оборудования.
3. Задача. Техника безопасности при работе с холодильным оборудованием.

**Информационное обеспечение обучения по дисциплине  
Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,  
дополнительной литературы**

**Печатные издания:**

**Основная литература:**

1. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

**Дополнительная литература:**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 416 с.

2. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Сопачева, М.В. Володина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

3. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 432 с.

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Изд. 5-е, доп. и перер. – Ростов н/Д «Феникс», 2005. – 352 с.

5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.

6. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2000. – 256 с.

**Электронные библиотеки:**

1. Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROF-образование» - Режим доступа: <http://profspo.ru> – Загл. с экрана

2. Электронно-библиотечная система «BOOK.ru» - Режим доступа: <http://book.ru> - Загл. с экрана

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

**ОП. 04 Организация обслуживания**

основной профессиональной образовательной программы  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
специальности:

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**3 курс**

г. Георгиевск

Комплект фонда оценочных средств по учебной дисциплине ОП. 04 Организация обслуживания разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N1565) и рабочей программы учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания.

**Организация - разработчик:** ГБПОУ ГТМАУ

**Составитель:** Шахова Т.Н., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ГТМАУ

**Рассмотрен и одобрен цикловой комиссией дисциплин сферы услуг**

Протокол № 10 от «16» мая 2024г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.Н. Шахова

**Утвержден и рекомендован к применению методическим советом**

Протокол № 4 от «16» мая 2024г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ М.Н. Дядюк

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств
- 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины
- 3 Комплект контрольно-оценочных средств.
- 4 Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при контроле.

**1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств  
по учебной дисциплине ОП.04 Организация обслуживания  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.1 Область применения**

Комплект фонда оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.2 Объекты оценивания**

Комплект ФОС позволяет оценить следующие разделы освоения учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой дисциплины ОП.04:

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню,
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- обслуживать иностранных туристов
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;

- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток;
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;
- сервировку столов, современные направления сервировки;
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню,
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.

Вышеперечисленные умения, знания направлены на формирование у обучающихся следующих профессиональных и общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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

- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
- ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
- ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
- ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.



ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины

Формы промежуточной аттестации в основной профессиональной образовательной программе по подготовки специалистов среднего звена по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при освоении учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

Наименование дисциплины	Семестр	Формы промежуточной аттестации
ОП.04 Организация обслуживания	6	Дифференцированный зачет

### 2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по учебной дисциплине ОП.04 Организация обслуживания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

При изучении учебной дисциплины предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний обучающихся:

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

Итоговый контроль по дисциплине проводится в форме экзамена, для подготовки к которому обучающиеся заранее знакомятся с перечнем вопросов по дисциплине.

Основными формами проведения текущего контроля знаний на занятиях являются: устный опрос, выполнение практических работ.

Раздел/тема учебной дисциплины	Формы и методы текущего контроля и оценки результатов обучения
Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним	Устный опрос
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Устный опрос, Выполнение лабораторных работ
Тема 3. Столовая посуда, приборы, столовое белье	Устный опрос, Выполнение лабораторных работ

<b>Тема 4.</b> Информационное обеспечение процесса обслуживания	Устный опрос, Выполнение лабораторных работ
<b>Тема 5.</b> Этапы организации обслуживания	Устный опрос, Выполнение лабораторных работ
<b>Тема 6.</b> Организация процесса обслуживания в зале	Устный опрос, Выполнение лабораторных работ
<b>Тема 7.</b> Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Устный опрос, Выполнение лабораторных работ
<b>Тема 8.</b> Обслуживание приемов и банкетов	Устный опрос, Выполнение лабораторных работ
<b>Тема 9.</b> Специальные формы обслуживания	Устный опрос, Выполнение лабораторных работ

**Критерии оценивания:**

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога 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 ситуационной задачи.

Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами

## 2.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие контролю

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов	Форма контроля
<p>У1. Выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>У2. Встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>У3. Приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>У4. Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>У5. Подачи блюд и напитков разными способами;</p> <p>У6. Расчета с потребителями;</p> <p>У7. Обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>У8. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>У9. Подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях</p>	<p>- соответствие этапов подготовки организаций общественного питания к приему потребителей на основании типа предприятия;</p> <p>- соответствие этапов организации контроля организаций общественного питания к приему потребителей на основании подбора специального вида оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и расчет их необходимого количества в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>- управление работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.</p>	<p>Устный опрос, выполнение лабораторных работ. Проверка выполнения самостоятельной работы студентов</p>
<p>31. Виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>32. Рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>33. Подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>34. Правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и прибо-</p>	<p>- информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.</p> <p>- составление и оформление меню, карты вин и коктейлей;</p> <p>- разработка и представление предложения по повышению качества обслуживания;</p> <p>- выбор и определение показателей качества обслуживания;</p> <p>- разработка и представление предложения по</p>	<p>Устный опрос, выполнение лабораторных работ. Проверка выполнения самостоятельной работы студентов</p>

<p>ров;</p> <p>35. Приемы складывания салфеток</p> <p>36. Правила личной подготовки официанта, бармена к</p> <p>37. Ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>38. Сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>39. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>310. Использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>311. Приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>312. Правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>313. Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>314. Способы подачи блюд;</p> <p>315. Очередность и технику подачи блюд и напитков;</p>	<p>повышению качества обслуживания.</p>	
---	---	--

### **3 Комплект контрольно-измерительных материалов**

#### **3.1. Теоретические задания (теоретический контроль – ТК)**

Вопросы для устного опроса:

##### **Тема 1.1 Классификация услуг общественного питания**

- Дайте определение предприятия общественного питания?
- Какие организационно - правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
- Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации?
- Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
- По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
- По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы?
- По каким признакам делятся предприятия на типы?
- Назовите основные типы предприятий общественного питания?
- Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
- Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий питания?

##### **Тема 1.2 Характеристика торговых помещений**

- Перечислите виды торговых помещений?
- Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов ПОП?
- Какие требования предъявляются к вестибюлю ? -  
Дайте характеристику гардероба?
- Назначение аванзал, его характеристика?
- Какие требования предъявляются к торговым залам?
- Дайте определение торговым залам?
- Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов?
- Какие требования предъявляются к туалетным комнатам предприятий общественного питания?
- Современные требования к мебели залов ресторанов и баров?

##### **Тема 1.3 Этапы процесса обслуживания в организациях общественного питания**

- В чем заключается подготовка торгового зала к обслуживанию?
- Требования к расстановке мебели, варианты расстановки?
- Правила расстановки других видов оборудования торгового зала?
- Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию?
- Как готовят приборы со специями?
- Основные правила накрытия столов скатертями?
- Основные правила сервировки столов?
- Виды сервировки стола?
- Варианты сервировки стола?
- В чем заключается подготовка персонала к обслуживанию?

##### **Тема 1.4 Специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания**

- Назовите специальные виды мебели для торговых залов предприятий питания?
- Требования, предъявляемые к обычным, банкетным, фуршетным столам?
- Назначение подсобных столов, сервантов и передвижных столиков для официантов?

- Назовите размеры столов, используемых в предприятиях общественного питания?
- Требования, предъявляемые к креслам и стульям используемых в ПОП.?
- Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним?
- Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и её ассортимент?

### **Тема 1.5 Методы и формы обслуживания потребителей**

- Дайте определения процесса обслуживания?
- Дайте определение методов и форм обслуживания?
- Назовите основные виды обслуживания в общественном питании?
- Перечислите методы обслуживания на предприятиях и дайте их характеристику?
- Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания?
- Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане, баре?
- Правила встречи и размещение гостей?
- Как принимается и оформляется заказ?
- Правила работы с подносом?
- Как подается продукция из сервис-бара?
- Правила расчета с гостями в ресторанах и барах, как происходит уборка столов и замена использованной посуды?

### **Тема 1.6 Организация труда обслуживающего персонала**

- Дайте определение научной организации труда?
- Какие факторы влияют на условия труда обслуживающего персонала?
- Дайте характеристику индивидуальной форме обслуживания официантами?
- Дайте характеристику звеньевой и бригадной форме обслуживания официантами?
- Какие общие требования предъявляют к обслуживающему персоналу?
- Каким требованиям должен отвечать метрдотель?
- Каким требованиям должен отвечать официант?
- Каким требованиям должен отвечать бармен?
- Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.
- Перечислите права и обязанности метрдотеля.

### **Тема 1.7 Специальные виды услуг и формы обслуживания**

- Перечислите виды банкетов?
- Каков порядок приема заказов на обслуживание торжеств?
- Дайте характеристику банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Каковы его особенности?
- Каковы особенности организации банкете за столом с частичным обслуживанием официантами?
- Правила расчета посуды и приборов для банкета.
- Виды дипломатических приемов.
- Характеристика банкета-фуршета. В чем его особенность?
- Характеристика банкета-коктейля и правила его проведения.
- Дайте характеристику обслуживания по типу «шведский стол».
- Дайте характеристику обслуживания пассажиров других видов транспорта (водный, авиа, автотранспорт).

### **Тема 1.8 Информационное обеспечение услуг общественного питания**

- Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении?
- От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания?
- Каков порядок расположения блюд и закусок в меню?

- Перечислите виды меню?
- Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане?
- Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.
- Характеристика меню дневного рациона питания

### Тема 1.9 Критерии и показатели качества обслуживания

- Значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?
- Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
- Какие элементы включает в себя «система качества»?
- Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?
- Что такое сертификация продукции и услуг?
- Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для оценки и подтверждения соответствия продукции.
- Что означает «концентрация» производства?
- Что понимается под «специализацией» производства?
- Что такое «франчайзинг»?
- Дайте определение культуры обслуживания и факторы, определяющие её?

#### Шкала оценки образовательных достижений

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

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

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

#### Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

#### Карта оценивания устного ответа обучающегося

1. Четкое изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии, убедительность рассуждений, оригинальность мышления. Оценивается -3 балла.
2. Полное изложение материала учебной дисциплины с использованием профессиональной терминологии. Оценивается-2балла.
3. Неполное изложение учебной дисциплины и недостаточное использование профессиональной терминологии. Оценивается-1балл.
4. При изложении ответа профессиональная терминология не используется. Оценивается-0балл

## Контрольные работы (КР)

### Тема: Обслуживание потребителей

Подготовка к обслуживанию потребителей. Обслуживание потребителей. Правила отпуска готовой продукции на предприятиях общественного питания

#### Контрольные вопросы по теме.

1. Расскажите о назначении и расположении раздачи. Опишите организацию работы овощного цеха.
2. Опишите организацию работы мясного цеха. Опишите организацию работы рыбного цеха. Опишите организацию работы горячего цеха. Расскажите об организации труда раздатчиков. Опишите организацию работы холодного цеха. Расскажите о раздаточном инвентаре.
3. Опишите организацию работы кондитерского цеха.
4. Расскажите о правилах отпуска готовой кулинарной продукции. Опишите организацию работы моечной.
5. Расскажите о назначении поп и его типах.
6. Расскажите о документальном оформлении отпуска готовых изделий с производства. Расскажите о документальном оформлении отпуска продуктов из кладовой с производства.
7. Перечислите и опишите классы предприятий общественного питания. Охарактеризуйте состав и планировку поп.
8. Расскажите классификацию поп.
9. Расскажите назначение и классификацию ресторана. Расскажите назначение и классификацию столовой.
10. Опишите, как современные города разделяются на 4 основные зоны.
11. Расскажите назначение и классификацию бара. Расскажите назначение и классификацию кафе. Расскажите назначение и классификацию закусочной.
12. Расскажите о назначении и видах доготовочных предприятий. Расскажите о назначении и видах заготовочных предприятиях.
13. Расскажите о назначении и видах предприятий с полным производственным циклом.

#### Тема. Характеристика основных типов организации общественного питания.

Задание 1:

Текст задания:

Вставьте пропущенные слова в предложение.

**Доготовочные предприятия** предназначены для приготовления \_\_\_\_\_ из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных поп предприятий \_\_\_\_\_ промышленности, а также для реализации готовой \_\_\_\_\_ непосредственно на местах.

Задание 2:

Текст задания:

Укажите название помещения.

\_\_\_\_\_ - сервизная, моечная столовой посуды, хлеборезка.

\_\_\_\_\_ - холодильные камеры, склад сухих продуктов, овощей, материально техническое оснащение и тары

#### Тема Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.

Задание 1: Проверяемые результаты обучения: У2, З2. Текст задания:

Дайте определение следующему понятию.

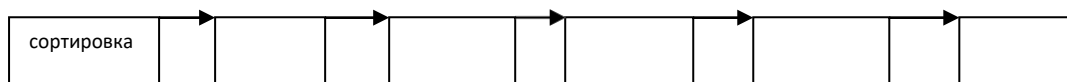
Рабочим местом \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.



Задание 2:

Текст задания:

Заполните схему технологического процесса обработки овощей.



Задание 3:

Текст задания:

Укажите помещения мясного цеха на крупных заготовочных предприятиях.

- 1) \_\_\_\_\_; 4) \_\_\_\_\_;  
2) \_\_\_\_\_; 5) \_\_\_\_\_;  
3) \_\_\_\_\_; 6) \_\_\_\_\_.

### Тема. Учет сырья и готовых изделий на производстве

Задание 1:

Текст задания:

Дополните предложение.

Отпуск продукции кухни на раздачу оформляется посредством....

### Тема: Характеристика основных типов организации общественного питания.

Задание 1:

Текст задания:

Вставьте пропущенные слова в предложение.

**Доготовочные предприятия** предназначены для приготовления блюд из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных поп предприятий пищевой промышленности, а также для реализации готовой продукции непосредственно на местах.

Задание 2: Укажите название помещения.

Помещения для потребителей - сервизная, моечная столовой посуды, хлеборезка.

Складские помещения - холодильные камеры, склад сухих продуктов, овощей, материально техническое оснащение и тары.

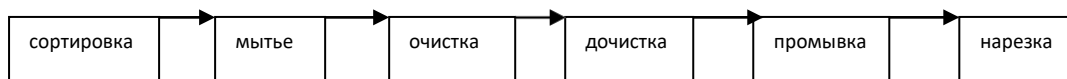
### Тема: Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Задание 1:

Дайте определение следующему понятию.

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду инвентарь, инструменты.

Задание 2:

Заполните схему технологического процесса обработки овощей.



Задание 3:

Укажите помещения мясного цеха на крупных заготовочных предприятиях.

- 1) дефростеры; 4) помещение для обвалки;  
2) моечное отделение туш; 5) помещение для жиловки;  
3) помещение для обсушивания; 6) помещение для приготовления п/ф.

## Тема: Учет сырья и готовых изделий на производстве

Задание 1:

Текст задания:

Дополните предложение.

Отпуск продукции кухни на раздачу оформляется посредством дневных заборных листов.

### 3.2. Тесты по теме:

#### Тестовое задание 1

1. Выбрать верную характеристику ресторана высшего класса:

а) Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.

б) *Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.*

в) Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

г) Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

2. Выбери правильный ответ. Услуги общественного питания должны отвечать:

а) *Требованиям безопасности и экологичности*

б) Требованиям экономичности

в) Требованиям управляющего

г) требованиям производства кулинарной продукции

3. Выбери правильный ответ. Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:

а) *Культура обслуживания*

б) Этикет

в) Метод планирования

г) Анкетирование

4. Выбери правильный ответ. Норма площади на одно посадочное место в кафе:

а) 2 м<sup>2</sup>

б) 1,8 м<sup>2</sup>

в) 1,6 м<sup>2</sup>

г) 1,7 м<sup>2</sup>

5. Выбери правильный ответ. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:

а) Хостес

- б) Официант
  - в) Бармен
  - г) *Сомелье*
6. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?
- а) *Фарфоровая*
  - б) Керамическая
  - в) Фаянсовая
  - г) Стеклянная
7. Выбери правильный ответ. Мерная посуда должна иметь:
- а) *Клеймо Госстандарта*
  - б) Клеймо ГОСТ
  - в) Клеймо Роспотребнадзора
  - г) Без клейма
8. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина?
- а) Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую
  - б) *Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую*
  - в) Нет различий
  - г) Одинаковые
9. Выбери бокал, предназначенный для шампанского:
- а) Пусс-кафе
  - б) Айриш
  - в) *Флюте*
  - г) Фраппе
10. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Каким видом приборов являются фруктовые приборы?
- а) *Основными приборами*
  - б) Вспомогательными приборами
  - в) Дополнительными приборами
  - г) Столовыми приборами
11. Выбери вспомогательный прибор:
- а) Ложка для бульона
  - б) *Вилка для раков*
  - в) Вилка кокотная
  - г) Десертная ложка

12. Выбери неверный метод обслуживания посетителей:
- а) Бригадный метод
  - б) Венская система
  - в) *Английская система*
  - г) Индивидуальный метод
13. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы?
- а) 5-15
  - б) 15-25
  - в) 25-35
  - г) 35-45
14. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой прибор не входит в минимальную вечернюю сервировку?
- а) Столовая тарелка
  - б) Рюмка для вина
  - в) Столовая ложка
  - г) Салфетка
15. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем из названного сервируется стол в первую очередь?
- а) Столовые приборы
  - б) *Скатерть*
  - в) Салфетка
  - г) Столовая посуда
16. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько комплектов столовой посуды и приборов не предусмотрено нормами оснащения?
- а) Два
  - б) Три
  - в) Четыре
  - г) *Пять*
17. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Дополнительная сервировка стола зависит от заказа потребителя?
- а) *От заказа потребителя*
  - б) От норм заведения
  - в) От предпочтения официанта
  - г) От администратора
18. Выбери правильный ответ. При составлении меню какая характеристика не учитывается:

- а) Тип предприятия
  - б) Ассортиментный минимум
  - в) *Экологичность заведения*
  - г) Сезонность
19. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. От чего зависит ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий в барах?
- а) От репутации
  - б) От класса
  - в) *От бармена*
  - г) От управляющего
20. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что в меню располагается в третью очередь
- а) Супы
  - б) Холодные закуски
  - в) Вторые блюда из мяса
  - г) *Вторые блюда из рыбы*
21. Выбери правильный ответ. Меню, составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:
- а) *Меню дежурных блюд*
  - б) Меню комплексных обедов
  - в) Меню банкета
  - г) Меню дневного рациона
22. Выбери правильный ответ. Что стоим на первом месте в последовательной влажной уборке торгового зала:
- а) Настольные лампы
  - б) *Подоконники*
  - в) Пол
  - г) Мебель
23. Выбери правильный ответ. Столы, кресла, серванты должны стоять вдоль стен на расстоянии:
- а) *10-20 см от стены*
  - б) 15-20 см от стены
  - в) 20-25 см от стены
  - г) 25-35 см от стены
24. Выбери правильный ответ. Не существующий вариант расстановки столов:
- а) Буквой П

- б) *Зигзагом*
- в) Елочкой
- г) Змейкой

25. Выбери правильный ответ. Дополнительные проходы в кафе должны быть не менее:

- а) *1,2 м*
- б) 1,0 м
- в) 0,9 м
- г) 0,8 м

26. Выбери правильный ответ. Тарелки переносят, покрывая их ручников, из сервизной в зал стопками:

- а) От 4-6 шт.
- б) От 6-8 шт.
- в) От 8-10 шт.
- г) *От 10-12 шт.*

27. Выбери правильный ответ. Правила переноса столовых предметов на подносе:

- а) Более тяжелые предметы дальше от официантов
- б) Высокие предметы по краям
- в) Низкие предметы в центре подноса
- г) *Поднос на обеденный стол не ставят*

28. Выбери правильный способ переключивание блюд в тарелки гостей на подсобном столе:

- а) Французский способ
- б) Русский способ
- в) *Английский способ*
- г) Европейский способ

29. Выбери правильную температуру подачи горячих закусок составляет:

- а) 70-75 °С
- б) 75-80 °С
- в) 80-85 °С
- г) *85-90 °С*

30. Выбери правильную температуру подачи холодных закусок составляет:

- а) 10 °С
- б) 12 °С
- в) *14 °С*
- г) 16 °С

## Тестовое задание 2

1. Выбери правильное блюдо для бульонной чаши:
  - а) Национальные блюда
  - б) Заправочные супы
  - в) *Супы-пюре*
  - г) Обеденные супы
2. Выбери правильную температуру подачи горячих вторых блюд в ресторане
  - а) 85-90 °С
  - б) 70-75 °С
  - в) 60-65 °С
  - г) 75-80 °С
3. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что предлагают к горячим мясным блюдам:
  - а) Сухие белые вина
  - б) *Красные сухие вина*
  - в) Крепкие вина
  - г) Шампанское
4. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что предлагают к горячим закускам:
  - а) Крепкие вина
  - б) *Водка, горькие настойки*
  - в) Белые столовые вина
  - г) Красные столовые вина
5. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какова норма официантов, обслуживающих банкеты с полным обслуживанием? Один официант:
  - а) *На 3-4 человека;*
  - б) На 6-8 человек;
  - в) На 2-3 человека;
  - г) На 8-10 человек.
6. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько приходится на одного человека пространства за банкетным столом?
  - а) *0,6 м*
  - б) 1,2 м
  - в) 1,0 м
  - г) 0,8 м
7. Выберите неверную характеристику банкета с частичным обслуживанием:
  - а) Носит неофициальный характер

- б) Размещение гостей за столом произвольное
  - в) *Гостям наливают напитки официанты*
  - г) Банкет начинается с аперитива
8. Выбери верное преимущество шведского стола:
- а) Еду можно уносить с собой
  - б) Напитки включены в стоимость блюд
  - в) *Возможность потребителю попробовать понемногу несколько блюд*
  - г) Трапеза может продолжаться до пяти часов
9. Выбери верное начало работы поэтажного буфета:
- а) 6:00
  - б) 6:30
  - в) 7:00
  - г) 7:30
10. Выбери правильное определение кофе-брейк:
- а) Завтрак, перетекающий в обед
  - б) *Обслуживание участников совещаний, конференций*
  - в) Обслуживание деловых людей с 12 до 16 часов в будни дни
  - г) Зал, для обслуживания комплексными обедами
11. Выбери верное время организации дипломатического завтрака:
- а) *От 12 до 15 часов*
  - б) От 8 до 10 часов
  - в) От 10 до 12 часов
  - г) От 6 до 9 часов
12. Выбери правильное различие между банкетом-коктейлем и банкетом-фуршетом:
- а) Банкет-коктейль длится 1-1,5 часа, а банкет-фуршет 1,5-2 часа
  - б) *Банкет-коктейль длится 1,5-2 часа, а банкет-фуршет 1-1,5 часа*
  - в) Банкет-коктейль длится 2-2,5 часа, а банкет-фуршет 2,5-3 часа
  - г) Банкет-коктейль длится 2,5-3 часа, а банкет-фуршет 2-2,5 часа
13. Выбери верный класс туристических документов, которые приобретают иностранные туристы:
- а) Люкс
  - б) Бизнес-тур
  - в) *Туристический*
  - г) Пансион
14. Выбери верное время обслуживание иностранных туристов завтраком и ужином:
- а) 20 минут
  - б) 30 минут



- в) 40 минут
  - г) 50 минут
15. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой это фактор условия труда? Обеспеченность удобной одеждой, обувью, наличие гардеробных, душевых, комнат отдыха:
- а) Социальный
  - б) Бытовой
  - в) Гигиенический
  - г) Эстетический
16. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это задача организации труда? Рост эффективности труда, рациональное использование трудовых ресурсов, техники, прогрессивных форм обслуживания:
- а) Экономическая
  - б) Психофизическая
  - в) Социальная
  - г) Культурная
17. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой это критерий сегментации? Учитываются уровень дохода, принадлежность к профессиональным группам, уровень образования:
- а) Социально-экономический
  - б) Географический
  - в) Демографический
  - г) Политический
18. Выбери правильный ответ. Чтобы узнать, кто будет клиентом ресторана, чего посетители ждут от обслуживания, необходимо:
- а) Анкетирование
  - б) Использование уже проведенных исследований в специализированных изданиях
  - в) Привлечение экспертов
  - г) Использование опыта конкурентов
19. Выбери неверный метод продвижения ресторанных услуг.
- а) Скидки
  - б) Реклама
  - в) Почтовая рассылка
  - г) Телефонные звонки
20. Назовите мероприятия, направленные на привлечение дополнительных клиентов и удержание постоянных.

- а) Проведение презентаций
- б) *Выдача клубных карт*
- в) Проведение конференций
- г) Организация специальных концертных программ

21. Выбери вспомогательный прибор:

- д) Ложка для бульона
- е) *Вилка для раков*
- ж) Вилка кокотная
- з) Десертная ложка

22. Выбери неверный метод обслуживания посетителей:

- д) Бригадный метод
- е) Венская система
- ж) *Английская система*
- з) Индивидуальный метод

23. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы?

- д) 5-15
- е) 15-25
- ж) *25-35*
- з) 35-45

24. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой прибор не входит в минимальную вечернюю сервировку?

- д) Столовая тарелка
- е) Рюмка для вина
- ж) Столовая ложка
- з) Салфетка

Эталон ответа:

25. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем из названного сервируется стол в первую очередь?

- д) Столовые приборы
- е) *Скатерть*
- ж) Салфетка
- з) Столовая посуда

26. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько комплектов столовой посуды и приборов не предусмотрено нормами оснащения?

- д) Два
- е) Три

- ж) Четыре
  - з) *Пять*
27. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Дополнительная сервировка стола зависит от заказа потребителя?
- д) *От заказа потребителя*
  - е) От норм заведения
  - ж) От предпочтения официанта
  - з) От администратора
28. Выбери правильный ответ. При составлении меню какая характеристика не учитывается:
- д) Тип предприятия
  - е) Ассортиментный минимум
  - ж) *Экологичность заведения*
  - з) Сезонность
29. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. От чего зависит ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий в барах?
- д) От репутации
  - е) От класса
  - ж) *От бармена*
  - з) От управляющего
30. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что в меню располагается в третью очередь
- д) Супы
  - е) Холодные закуски
  - ж) Вторые блюда из мяса
  - з) *Вторые блюда из рыбы*

### Тестовое задание 3

1. **В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?**
  - А. Холодный цех
  - В. Кулинарный цех
  - С. Горячий цех**
  - Д. Все ответы верны
  - Е. Кондитерский цех
2. **Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?**
  - А. Бар
  - В. Кафе
  - С. Ресторан**
  - Д. Закусочная
  - Е. Ларек

**3. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?**

- А. Организация питания
- В. Кулинарные цеха
- С. Складское помещение**
- Д. Все ответы верны
- Е. Коридорные помещения

**4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?**

- А. Руководитель ПОП**
- В. Директор ПОП
- С. Работники
- Д. Все ответы верны
- Е. Налоговая

**5. Режим хранения товаров это?**

- А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность**
- В. Срок реализации продуктов
- С. Отпуск продуктов
- Д. Влажность продукта
- Е. Питательные вещества

**6. Где не рекомендуется хранить продукты?**

- А. В коридорах на разгрузочных площадках**
- В. Складских помещениях
- С. В складе
- Д. В холодильнике
- Е. В Цехах

**7. Меню это?**

- А. Соответствующий документ
- В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющих в продаже на данный день с указанием цены**
- С. Накладная
- Д. Сертификат
- Е. Товарный чек

**8. Что такое рабочее место работника?**

- А. Это часть производственной площадки, где работник выполняет определенные операции**
- В. Производственные помещения
- С. Организация питания без участия работника
- Д. Санаторий
- Е. Все ответы верны

**9. Какими могут быть рабочие места?**

- А. Специализированные и универсальные**
- В. Модулированные
- С. Стационарные
- Д. Универсальные
- Е. Критические

**10. Где организуют овощные цеха?**

- А. На ПОП большой и средней мощности**
- В. На ПОП малой мощности
- С. На больших организациях
- Д. В Кафе

Е. В ресторанах

11. **На какие классы делятся предприятия общественного питания?**

А. Люкс первый, второй

**В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий**

С. Первый, Второй

Д. Второй, экстра

Е. Третий

12. **Перечислите виды торговых залов?**

**А. Закрытые, полужакрытые, открытые сады**

В. Заготовочные

С. Закрытые сады

Д. Полузакрытые

Е. Открытые

13. **Торговый зал это?**

А. Помещения для складов

В. Помещения для людей.

С. Помещения для развлечений

**Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя**

Е. Помещения для детей

14. **Перечислите виды скатертей?**

А. Льяные

В. Полульяные и х\б

С. Экстра люкс

Д. Первый вид

**Е. Льяные, полульяные и х\б**

15. **К каким приборам относят нож и вилку**

А. Фруктовой

В. Столовые

**С. Все ответы верны**

Д. Закусочные

Е. Десертные

16. **На предприятия, какого класса применяют открытое освещения?**

**А. Второго и Третьего**

В. Люкс

С. Экстра

Д. Все ответы верны

Е. Третьего

17. **Как подают соусы?**

**А. В соуснице**

В. В чесночнице

С. В тарелках

Д. В бокалах

Е. В Турке

18. **При подаче вин их охлаждают?**

**А. 8-1°с**

В. 8°с

С. 9°с

Д. 1°с

Е. 10°с

19. Как подают горячие вино?
- A. Слева от посетителей
  - B. С правой стороны посетителей**
  - C. С передней части
  - D. В начале
  - E. Перед выходом
20. Сколько видов сервисов существует?
- A. 7**
  - B. 1
  - C. 3
  - D. 5
  - E. 8
21. Сколько видов уборки посуды существует?
- A. 1
  - B. 7
  - C. 5
  - D. 6
  - E. 4**
22. Размеры белых салфеток?
- A. 46x46**
  - B. 30x30
  - C. 20x30
  - D. 10x20
  - E. 5x15
23. На сколько помещений разделяется моечная?
- A. 3
  - B. 4
  - C. 10
  - D. 1
  - E. 2**
24. Метрдотель-это?
- A. Официант
  - B. Главный по кухне
  - C. Связующие звено между руководством и посетителями**
  - D. Все ответы верны
  - E. Администратор
25. При подаче вин их охлаждают?
- A. 8-1°с**
  - B. 8°с
  - C. 9°с
  - D. 1°с
  - E. 10°с
26. Перечислите виды торговых залов?
- A. Закрытые, полузакрытые, открытые сады**
  - B. Заготовочные
  - C. Закрытые сады
  - D. Полузакрытые
  - E. Открытые

**27. К каким прибором относят нож и вилку**

- А. Фруктовой
- В. Столовые
- С. Все ответы верны**
- Д. Закусочные
- Е. Десертные

**28. С какой стороны должен подойти официант к посетителю?**

- А. Слева**
- В. Справа
- С. По центру
- Д. Сзади
- Е. Все ответы верны

**29. Обычно меню завтрака входит?**

- А. Чай, кофе, молоко**
- В. Коньяк
- С. Вино
- Д. Ром
- Е. Сок

**30. Хранения фарфоровой посуды?**

- А. по 10-20 шт
- В. по 20-30 шт
- С. 10-15 шт**
- Д. 5-10
- Е. 6-12 шт

**Критерии оценок:**

**30 - 25 - «5»**

**24 - 18 - «4»**

**17 - 14 - «3»**

**11 и ниже - «2»**

**Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов**

**Тестовое задание 4.**

1. Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг

- а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;
- б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров;
- в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.

2. Столовая

- а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.
- б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразными

разным по дням недели меню.

в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

3. Меню составляет ежедневно

а) заведующий производством (шеф-повар)

б) администратор (метрлотель).

в) бухгалтер калькулятор

г) директор

4. Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это

а) кратность использования мест за определенный промежуток времени.

б) способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.

5. Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня

а) не должна смешиваться

б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа.

6. На временных организациях общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие, в ассортименте реализуемой продукции могут включаться:

а) готовые пищевые продукты промышленного производства,

б) изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.

в) пищевые продукты или сочетание продуктов, прошедшие одну или две стадии кулинарной обработки

6. На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, допускается:

а) проведение погрузочно-разгрузочных работ;

б) складирование тары;

в) размещение контейнеров с мусором;

г) размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидных колясок

д) сжигание мусора, порожней тары, отходов.

7. В каких трех предприятиях в соответствии с «требованиями к методам обслуживания потребителей, форменной одежде...» может отсутствовать женский туалет с помещением для мытья рук

а) ресторан

б) кафе



- в) бар
- г) столовая
- д) закусочная

8. Допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием:

- а) в столовых и барах с маленькой пропускной способностью, ограниченными площадями, имеющими одну входную группу, не позволяющую исключить встречного движения посетителей и персонала
- б) при работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования.

9. Безопасность услуги общественного питания:

- а) совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя.
- б) комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

10. Первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание. В зависимости от того, как оно оформлено, насколько любезен обслуживающий персонал, складывается первое мнение об уровне обслуживания в данном ресторане. В нем размещаются тамбуры, холлы, гардероб для посетителей, лестничные клетки, а также санитарные узлы. Главная функция — организация потоков движения посетителей.

а) Сервизная

б) Аванзал

в) Вестибюль

11. Разделение труда внутри предприятия общественного питания может быть функциональным, технологическим и квалификационным. Функциональное разделение труда—

- а) предусматривает отделение простых работ от более сложных при их профессиональной однородности. Например, при звеньевом методе обслуживания потребителей в ресторане официант 5-го разряда выполняет более сложную работу (прием заказов, подача блюд), чем официант 3-го разряда (уборка использованной посуды, досервировка стола)
- б) направлено на определение конкретных функций работников. Например, разделение труда между работниками, осуществляющими функции по управлению предприятием, приготовлению блюд или обслуживанию потребителей, а также выполняющими вспомогательные операции.
- в) основан на распределении обязанностей между работниками по стадиям производственного процесса или отдельным операциям, например, специализация работников на выполнении процессов механической или тепловой обработки продуктов, приготовлении определенных групп блюд и т. д.

12. Среди способов развития современных предприятий общепита можно выделить прежде всего такую концепцию развития, как расширение, которое может быть географическим и горизонтальным. Географическое расширение — это

- а) стратегия, при которой предприятие ресторанного бизнеса увеличивает количество управляемых им объектов в различных географических регионах.
- б) расширение путем распространения сферы своих интересов на смежные виды деятельности (транспорт, досуг и т. д.).

13. Интеграция является одним из направлений развития, которое позволяет в результате установления между предприятиями определенных взаимоотношений снизить уровень неопределенности в сбыте и снабжении, привлечь дополнительные ресурсы, а для многих предприятий является необходимым условием выживания. Различают вертикальную и горизонтальную интеграцию. Горизонтальная интеграция предполагает

а) объединение предприятий внутри одной отрасли

б) межотраслевые альянсы.

14. Совмещение профессий на предприятиях общественного питания способствует:

а) сокращению трудовых движений и приемов, выполняемых работником, и, как результат, сокращению физической нагрузки.

б) уплотнению рабочего дня, взаимозаменяемости работников, повышению их квалификации, росту материальной заинтересованности, а также более эффективному использованию оборудования

15. Интерфейсные программы АСУ могут разрабатываться для следующих систем: бухгалтерская; диспенсерная; модули тарификации; нейджиговая и т.д. Дисперсная система-

а) например, система управления бильярдом — управление светом над столом, отсчет времени игры и т. д.;

б) позволяет сотрудникам (кухни, бара) и гостям передавать информацию официантам

в) система контроля разлива напитков.

16. Первым предприятием питания, единственным, и притом вполне самобытным славянским питейным заведением долгое время просуществовавшим на Руси была

а) ресторасьон

б) корчма

в) кабак

Ответы к тестам

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1	Б	11	В
2	Б	12	Б
3	А	13	А
4	А	14	А
5	А	15	Б
6	А, Б	16	Б
7	Г	17	Б
8	Б, Г, Д		
9	Б		
10	Б		

### 3.3. Практические занятия (ПЗ)

#### Практическое занятие № 1

Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда:

1. Холодная закуска из трески горячего копчения
2. Салат столичный
3. Солянка донская
4. Горячее рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
5. Горячее мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
6. Сливки взбитые
7. Чай с лимоном

Предложить напитки и соответствующую посуду.

#### Практическое занятие № 2

Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда:

1. Холодная закуска из рыбы (предложите блюдо, гарнир)
2. Холодная закуска из мяса (предложите блюдо, гарнир)
3. Рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
4. Мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)
5. Десерт (арбуз)
6. Кофе черный

Предложить алкогольные и безалкогольные напитки и посуду для них.

#### Практическое занятие № 3

Рассчитать численный и квалификационный состав официантов для обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Количество участников банкета 80 человек.

Предложить способы подачи и порядок обслуживания, схему сервировки стола на один фрагмент, составить меню и карту вин.

#### Практическое занятие № 4

Определить численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

Принять число участников банкета 50 человек.

Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадки гостей, способы подачи и порядок обслуживания официантами.

Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья.

#### Практическое занятие № 5

Схематично изобразить сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок:

1. Икра зернистая
2. Ассорти рыбное
3. Овощи натуральные
4. Грибы, запеченные в сметанном соусе
5. Бульон с расстегаем
6. Лангет с картофелем жареным из вареного
7. Кофе черный с лимоном

Подобрать ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.

### **Практическое занятие № 6**

А) Представить вариант сервировки стола, а также предложить способы и последовательность обслуживания гостей на банкете по поводу юбилея в ресторане высшего класса:

#### **Меню заказного обеда:**

##### Холодные блюда и закуски

Ассорти рыбное  
Ассорти мясное  
Салат столичный

##### Горячие закуски

Язык, запеченный в сметанном соусе

##### Вторые горячие блюда

Осетр, припущенный в соусе белое вино, овощи припущенные  
Филе жареное с грибами и картофелем фри

##### Сладкие блюда

Крем ореховый  
Яблоки печеные

##### Горячие напитки:

Кофе черный

Б) Подобрать винно-водочные изделия к каждой закуске и блюду, а также посуду для употребления напитков.

### **Практическое занятие № 7**

Рассчитать численный состав официантов для обслуживания банкета-коктейля.

Принять количество участников банкета 100 человек.

Предложить меню и карту вин.

Предложить схему проведения банкета.

### **Практическое занятие № 8**

Составить меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации.

Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.

Предложить порядок обслуживания.

### **3.4 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации**

#### **Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету по дисциплине «Организация обслуживания»**

1. Современное состояние общественного питания
2. Основные тенденции развития общественного питания
3. Общие требования к предприятиям общественного питания
4. Характеристика услуг общественного питания
5. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа ресторан
6. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кафе
7. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа столовая
8. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа бар
9. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кофейня, кафетерий
10. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа предприятие быстрого обслуживания, закусочная
11. Классификация предприятий общественного питания
12. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания
13. Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типов буфет, магазин кулинария
14. Функциональное назначение и цеховая структура производственных помещений
15. Меню и требования к их составлению
16. Помещения для обслуживания посетителей предприятия общественного питания
17. Порядок обслуживания посетителей
18. Специальные формы обслуживания
19. Подбор персонала предприятия общественного питания
20. Организационная структура предприятия общественного питания
21. Нормирование труда на предприятиях общественного питания
22. Техника безопасности
23. Автоматизированные системы управления на предприятиях общественного питания
24. Управление качеством на предприятиях общественного питания
25. Государственные стандарты для предприятий общественного питания
26. Санитарные правила для предприятий общественного питания
27. Задачи общественного питания.
28. Особенности деятельности предприятий ОП.
29. Структура предприятий ОП в зависимости от характера производственно-торгового процесса.
30. Действующие правила оказания услуг ОП.
31. Классификация услуг ОП и требования к ним.
32. Классификация предприятий ОП по различным признакам.
33. Характеристика ресторанов разных классов.
34. Характеристика столовых.
35. Характеристика закусочных.
36. Требования к размещению предприятий ОП.
38. Виды торговых помещений, их характеристика.
39. Интерьеры залов.

40. Оборудование торговых помещений.
41. Столовая посуда: характеристика по материалу, назначению.
42. Столовые приборы: характеристика по материалу, назначению.
43. Столовое белье: характеристика по материалу, назначению.
44. Информационное обеспечение торгового процесса.
45. Принципы составления меню.
46. Виды меню, особенности.
47. Карта вин, принципы составления.
48. Правила подбора напитков к блюдам и закускам.
49. Общие правила сервировки стола.
50. Предварительная и дополнительная сервировка стола.
51. Этикет еды.
52. Методы подачи блюд.
53. Правила обслуживания.
54. Расчет за питание, чаевые.
55. Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика.
56. Обслуживающий персонал в предприятиях ОП, требования к нему.
57. Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами.
58. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами.
59. Банкеты-фуршеты.
60. Банкет-коктейль.
61. Комбинированные банкеты.
62. Организация обслуживания в гостиницах.
63. Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы.
64. Прогрессивные формы и технологии обслуживания в предприятиях ОП.
65. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха.
66. Организация обслуживания питанием на транспорте.
67. Требования к предприятиям питания для туристов.
68. Документальное оформление питания туристов.
69. Порядок сертификации услуг питания.
70. Контроль в общественном питании

#### **4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при контроле.**

##### **Основная литература:**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с.,[16] с. цв.ил.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с.
3. Королев А.А Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2ч. Ч.1. / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.
4. Лутошкина Г.Г Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
5. Самородова И.П. Организация приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 192с.

##### **Дополнительная литература:**

6. Сборник рецептов для повара /Автор-составитель Е.В. Ефремов. Серия «Учебный курс». Ростов н/Д: Феникс, 2001. - 448.
7. Лабораторно-практические занятия для поваров: Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и колледжей /Авт.-сост. В.А. Коева (Сер. «Учебники XXI века»). – Ростов н/Д: Феникс, 2001. - 224 с.
8. Повар: практические основы профессиональной деятельности. Учеб. пособие/М.М. Амренова, Н.М. Гурбо, Е.Е. Наумова, Г.В. Ткачева, Т.Я. Шмакова. -М.: Академкнига/Учебник, 2004. -160с.: ил.
9. Барановский В.А., Шатун Л.Г. ПОВАР. Учебное пособие для учащихся профессиональных училищ, лицеев и курсовых комбинатов. Изд. 4-е.- Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2005. -384с.
10. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательство «Мастерство», 2002. - 240с.
11. Дубцов Г.Г., Технология приготовления пищи: Учеб. пособие. - М.: Мастерство, 2001. -272 с.
12. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования/ Т.А. Качурина. - 3-е изд., испр. и доп.- М.: Издательский центр «Академия», 2011. - 272 с., [8] с. цв. ил. (Ускоренная форма подготовки).
13. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования /С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. -5-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2013. -192 с.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕРЕЖДЕНИЕ  
«ГЕОРГИЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ МЕХАНИЗАЦИИ,  
АВТОМАТИЗАЦИИ И УПРАВЛЕНИЯ»  
(ГБПОУ ГТМАУ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
для текущего контроля успеваемости и промежуточной  
аттестации по учебной дисциплине

**ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

профессиональной образовательной программы  
по специальности СПО:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Организация - разработчик: ГБПОУ ГТМАУ

Разработчик: Нестерова М.С., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ГТМАУ

Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией дисциплин сферы услуг  
Протокол №10 от 16 мая 2024г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.Н. Шахова

Утверждена и рекомендована к применению методическим советом ГБПОУ  
ГТМАУ

Протокол №4 от 16 мая 2024г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ М.В. Дядюк

## Содержание

<b>1. Паспорт комплекта фондов оценочных средств .....</b>	<b>4 стр.</b>
1.1. Область применения.....	4 стр.
1.2. Объекты оценивания – результаты освоения УД .....	4 стр.
1.3. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации .....	5 стр.
1.4. Система оценивания комплекта ФОС текущего контроля и промежуточной аттестации .....	8 стр.
<b>2. Контрольно-оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации по УД .....</b>	<b>11 стр.</b>
2.1. Контрольные задания для текущего контроля успеваемости ..	11 стр.
2.2. Контрольные задания для проведения промежуточной аттестации .....	38 стр.

## 1. Паспорт контрольно-оценочных средств

### 1.1. Область применения

Комплект фондов оценочных средств (ФОС) предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2. Объекты оценивания – результаты освоения УД

Комплект ФОС позволяет оценить следующие результаты освоения учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга в соответствии с ФГОС специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга:

#### умения:

- У1. рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- У2. применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- У3. анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

#### знания:

- З1. основные положения экономической теории;
- З2. принципы рыночной экономики,
- З3. современное состояние и перспективы развития отрасли;
- З4. роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- З5. механизм ценообразования на продукцию (услуги);
- З6. формы оплаты труда;
- З7. стили управления, виды коммуникации;
- З8. принципы делового общения в коллективе;
- З9. управленческий цикл;
- З10. особенности менеджмента в области механизации сельского хозяйства;
- З11. сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- З12. формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

Вышеперечисленные умения, знания и практический опыт направлены на формирование у студентов следующих **профессиональных и общих компетенций**:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **1.3. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации**

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

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

В соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программой дисциплины учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

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

Текущий контроль результатов освоения ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- выполнение и защита практических работ;

- выполнение и защита курсового проекта.

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение задач, тестирование по темам отдельных занятий.

**Промежуточная аттестация** по ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга – экзамен спецификация которого содержится в данном комплекте ФОС.

Экзамен проводится в период проведения промежуточной аттестации или в специально отведенные дни, установленные графиком учебного процесса.

Результаты освоения (объекты оценивания)		Основные показатели оценки результата и их критерии	Типы заданий, № заданий для текущего контроля и оценки результатов обучения	Форма промежуточно й аттестации
ПК.1.1-1.3 ПК.2.1-2.3 ПК.3.1-3.4 ПК.4.1-4.4 ПК. 5.1-5.2 ПК. 6.1-6.5 ОК 1-9	У1. рассчитывать основные техниче- экономические показатели деятельности организации;	Демонстрация навыков расчета оптовой и розничной цены на продукцию и услуги.	Выполнение и защита практических работ № 1,2,4,5; Решение задач во время занятия	Экзамен
ПК.1.1-1.3 ПК.2.1-2.3 ПК.3.1-3.4 ПК.4.1-4.4 ПК. 5.1-5.2 ПК. 6.1-6.5 ОК 1-9	У2. применять в профессиональн ой деятельности приемы делового и управленческого общения;	Точность использования основных приемов интерактивного взаимодействия партнеров, средств передачи информации, механизмов воздействия в общении.	Выполнение и защита практических работ № 6,7,8,9,10; Решение задач во время занятия	Экзамен
ПК.1.1-1.3 ПК.2.1-2.3 ПК.3.1-3.4 ПК.4.1-4.4 ПК. 5.1-5.2 ПК. 6.1-6.5 ОК 1-9	У3. анализироват ь ситуацию на рынке товаров и услуг;	Правильность анализа ситуации на рынке товаров и услуг, применяя различные методы маркетинговых исследований.	Выполнение и защита практических работ № 3,5,6,9; Решение задач во время занятия	Экзамен
ПК.1.1-1.3 ПК.2.1-2.3 ПК.3.1-3.4 ПК.4.1-4.4 ПК. 5.1-5.2 ПК. 6.1-6.5 ОК 1-9	З1. основные положения экономической теории;	Правильность определения экономики.	Тестирование №1	Экзамен
ПК.1.1-1.3 ПК.2.1-2.3 ПК.3.1-3.4 ПК.4.1-4.4 ПК. 5.1-5.2 ПК. 6.1-6.5 ОК 1-9	З2. принципы рыночной экономики,	Глубина раскрытия основных экономических проблем; Полнота знаний основных потребностей общества.	Тестирование № 3	Экзамен
ПК.1.1-1.3 ПК.2.1-2.3 ПК.3.1-3.4 ПК.4.1-4.4	З3. современное состояние и перспективы развития	Полнота характеристики современного состояния и перспективы развития отрасли.	Устный опрос №2, в том числе ответы на контрольные вопросы	Экзамен

ПК. 5.1-5.2 ПК. 6.1-6.5 ОК 1-9	отрасли;			
ПК.1.1-1.3 ПК.2.1-2.3 ПК.3.1-3.4 ПК.4.1-4.4 ПК. 5.1-5.2 ПК. 6.1-6.5 ОК 1-9	34. роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;	Полнота характеристики производства, факторов производства, фаз воспроизводства; Глубина раскрытия ограниченности ресурсов, проблем экономического выбора; Полнота характеристики свойств товара.	Устный опрос №2, в том числе ответы на контрольные вопросы Тестирование №2,6	Экзамен
ПК.1.1-1.3 ПК.2.1-2.3 ПК.3.1-3.4 ПК.4.1-4.4 ПК. 5.1-5.2 ПК. 6.1-6.5 ОК 1-9	35. механизм ценообразования на продукцию (услуги);	Глубина раскрытия рыночного спроса и предложения, механизм рыночного ценообразования, рыночной конкуренции; Правильность формирования сущности и функций цены; Полнота знаний классификации цен на товары и услуги; Правильность определения состава и структуры цен.	Тестирование №4	Экзамен
ПК.1.1-1.3 ПК.2.1-2.3 ПК.3.1-3.4 ПК.4.1-4.4 ПК. 5.1-5.2 ПК. 6.1-6.5 ОК 1-9	36. формы оплаты труда;	Полнота знаний методики расчета заработной платы; Глубина раскрытия сущности заработной платы. Основные формы и системы оплаты труда.	Тестирование №5	Экзамен
ПК.1.1-1.3 ПК.2.1-2.3 ПК.3.1-3.4 ПК.4.1-4.4 ПК. 5.1-5.2 ПК. 6.1-6.5 ОК 1-9	37. стили управления, виды коммуникации;	Полнота характеристики стилей управления и основных видов коммуникаций.	Устный опрос №3, в том числе ответы на контрольные вопросы	Экзамен
ПК.1.1-1.3 ПК.2.1-2.3 ПК.3.1-3.4 ПК.4.1-4.4 ПК. 5.1-5.2 ПК. 6.1-6.5 ОК 1-9	38. принципы делового общения в коллективе;	Глубина раскрытия структуры коммуникационного процесса, психологических закономерностей делового общения, сущности формальных и неформальных коммуникаций, этики делового общения.	Устный опрос №4, в том числе ответы на контрольные вопросы	Экзамен
ПК.1.1-1.3 ПК.2.1-2.3 ПК.3.1-3.4 ПК.4.1-4.4 ПК. 5.1-5.2 ПК. 6.1-6.5 ОК 1-9	39. управленческий цикл;	Полнота знаний организации работы по управлению предприятием в отрасли общественного питания.	Тестирование №7	Экзамен
ПК.1.1-1.3 ПК.2.1-2.3 ПК.3.1-3.4 ПК.4.1-4.4 ПК. 5.1-5.2 ПК. 6.1-6.5 ОК 1-9	310. особенности менеджмента в области механизации сельского хозяйства;	Полнота характеристики функций менеджмента, как основных составляющих управленческого цикла.	Тестирование №7	Экзамен

ПК.1.1-1.3 ПК.2.1-2.3 ПК.3.1-3.4 ПК.4.1-4.4 ПК. 5.1-5.2 ПК. 6.1-6.5 ОК 1-9	311. сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;	Правильность формулирования сущности, целей, основных принципов и функций маркетинга.	Устный опрос № 5,6, в том числе ответы на контрольные вопросы Тестирование №9	Экзамен
ПК.1.1-1.3 ПК.2.1-2.3 ПК.3.1-3.4 ПК.4.1-4.4 ПК. 5.1-5.2 ПК. 6.1-6.5 ОК 1-9	312. формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	Полнота характеристики формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	Тестирование №8	Экзамен

#### 1.4. Система оценивания комплекта ФОС текущего контроля и промежуточной аттестации

Система оценивания каждого вида работ описана в соответствующих методических рекомендациях и в оценочных материалах для текущей и промежуточной аттестации.

При оценивании практических занятий и самостоятельной работы студента учитывается следующее:

- качество выполнения практической части работы;
- качество оформления отчета по работе;
- качество устных ответов на контрольные вопросы при защите работы.

Каждый вид работы оценивается по пяти бальной шкале.

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

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

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

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

Тест оценивается по пяти бальной шкале следующим образом: стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ студент получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются.

Оценка «5» соответствует 85% – 100% правильных ответов.

Оценка «4» соответствует 65% – 84% правильных ответов.

Оценка «3» соответствует 45% – 64% правильных ответов.

Оценка «2» соответствует 0% – 44% правильных ответов.

Возможно применение других систем оценивания. Например, балльная, рейтинговая система оценивания результатов обучения, когда каждая работа оценивается

из определенного количества баллов и за период обучения требуется набрать фиксированное количество баллов или др.

При оценивании устного ответа учитывается следующее:

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

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

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

Отметка «2» - допустил ошибки в определении базовых понятий, искажил их смысл, не ответил на дополнительные вопросы;

При оценивании ситуационных задач студента учитывается следующее:

- качество выполнения;

- качество оформления задачи;

### **Критерии оценивания:**

**Оценка 5** ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения расчетов; соблюдает требования правил техники безопасности; правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки.

**Оценка 4** ставится, если выполнены требования к оценке 5, но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

**Оценка 3** ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной её части позволяет получить правильный результат и вывод; или если в ходе решения были допущены ошибки.

**Оценка 2** ставится, если работа выполнена не полностью или объем выполненной части работ не позволяет сделать правильных выводов; или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

**Оценка 1** ставится, если учащийся совсем не выполнил работу. Во всех случаях оценка снижается, если ученик не соблюдал правила техники безопасности.

## **Перечень ошибок**

### ***Грубые ошибки***

1. Незнание определений основных понятий, законов, правил, основных положений теории, формул, общепринятых символов обозначения физических величин, единиц их измерения.
2. Неумение выделить в ответе главное.
3. Неумение применять знания для решения задач; неправильно сформулированные вопросы задачи или неверные объяснения хода ее решения; незнание приемов решения задач, аналогичных ранее решенным в классе, ошибки, показывающие неправильное понимание условия задачи или неправильное истолкование решения.
4. Неумение читать и строить графики.
5. Неумение подготовить к работе установку или лабораторное оборудование, провести опыт, необходимые расчеты, или использовать полученные данные для выводов.
6. Небрежное отношение к лабораторному оборудованию и измерительным приборам.
7. Неумение определить показание измерительного прибора.
8. Нарушение требований правил безопасного труда при выполнении эксперимента.



### ***Негрубые ошибки***

1. Неточности формулировок, определений, понятий, законов, теорий, вызванные неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия, ошибки, вызванные несоблюдением условий проведения опыта или измерений.
2. Ошибки в условных обозначениях на принципиальных схемах, неточности чертежей, графиков, схем.
3. Пропуск или неточное написание наименований единиц физических величин.
4. Нерациональный выбор хода решения.

### ***Недочеты***

1. Нерациональные записи при вычислениях, нерациональные приемы вычисления, преобразований и решений задач.
2. Арифметические ошибки в вычислениях, если эти ошибки грубо не искажают реальность полученного результата.
3. Отдельные погрешности в формулировке вопроса или ответа.
4. Небрежное выполнение записей, чертежей, схем, графиков.
5. Орфографические и пунктуационные ошибки.

## **2. Контрольно-оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации по дисциплине.**

### **2.1. Контрольные задания для текущего контроля успеваемости:**

#### **2.1.1. Тестирование**

##### **Тест №1**

##### **Тема: Экономика и ее роль в жизни общества**

#### **1. Нужда человека в чем-либо необходимом для поддержания жизнедеятельности:**

- 1) цель
- 2) средство
- 3) потребность
- 4) производство

#### **2. Польза или выгода, которую человек мог бы получить от самого лучшего из невыбранных вариантов:**

- 1) прибыль
- 2) ресурсы
- 3) материальное благо
- 4) альтернативная стоимость

#### **3. Верны ли суждения о благах:**

- А) все жизненные блага человек производит сам;  
Б) жизненные блага бывают предметами потребления?

- 1) верно только а
- 2) верно только б
- 3) верны оба суждения
- 4) оба суждения неверны

#### **4. Верны ли суждения о рациональном выборе:**

- А) рациональный выбор — это лучший вариант поведения с учетом доходов и расходов семьи;

- Б) рациональный выбор всегда совершается в условиях ограниченности ресурсов?

- 1) верно только а
- 2) верно только б
- 3) верны оба суждения
- 4) оба суждения неверны

#### **5. К каким потребностям относится самоуважение?**

- 1) Материальным
- 2) духовным
- 3) социальным
- 4) политическим

#### **6. Альтернативная стоимость — это**

- 1) Средство удовлетворения потребностей
- 2) процесс создания экономических благ
- 3) цена потери, на которую идет потребитель
- 4) всё полезное для человека.

#### **7. К какому виду ресурсов относится умение работать на компьютере?**

- 1) Природные

- 2) материальные
- 3) трудовые
- 4) финансовые

**8. Экономика — это**

- 1) наука о законах развития хозяйства и способах его рационального ведения
- 2) правила ведения хозяйства
- 3) хозяйство конкретной страны, включающее определенные отрасли и виды производства
- 4) все перечисленное

**9 Экономическая ограниченность — это проблема, которая**

- 1) никогда не возникает у богатых людей
- 2) существует только в экономически неразвитых странах
- 3) имеется только у малоимущих слоев населения
- 4) возникает у всех людей и обществ

**10. Укажите правильную последовательность процессов и явлений, приводящих к удовлетворению потребностей человека в экономических благах.**

- 1) получение человеком товара или услуги для себя
- 2) возникновение потребности человека в товарах и услугах
- 3) обмен товарами и услугами
- 4) потребление человеком полученного товара или услуги
- 5) производство человеком продукта для других в виде товара или услуги

**11. Ниже приведён перечень примеров. Все они, за исключением одного, относятся к капиталу.**

- 1) Здание фабрики;
- 2) автомобиль;
- 3) участок пашни;
- 4) деньги;
- 5) станки и оборудование.

**12. Важнейшей характеристикой факторов производства является их ограниченность.**

Предположите, какие обстоятельства ограничивают трудовые ресурсы фирмы, региона.

**Критерии оценки:**

Оценка	Объем знаний, умений, %	Количество правильных ответов
5 (отлично)	85-100	10-12
4 (хорошо)	65-84	7-9
3 (удовлетворительно)	45-64	5-6
2 (неудовлетворительно)	0-44	0-4

**Ключ ответов**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
3	4	2	3	3	3	3	4	4	2,5,3,1,4	5	численность и размер трудоспособного населения, возможности системы образования

## Тест №2

### Тема: Субъекты, объекты и отношения собственности в экономике

**1. Частная собственность - юридически закрепленное за субъектом собственности право:**

- а) владение каким-либо имуществом;
- б) применение свойств какого-либо имущества;
- в) владения, пользования и распоряжения каким-либо имуществом.

**2. Субъектом собственности является:**

- а) Петров И.С., фермер;
- б) частное страховое общество;
- в) здание МГУ на Воробьевых горах.

**3. Недвижимым объектом собственности признается:**

- а) только земельные участки, недра и водные объекты;
- б) земельные участки и все объекты, связанные с землей, а также другие специальные объекты, подлежащие государственной регистрации;
- в) деньги.

**4. Объектом собственности является:**

- а) гражданин Иванов И.И.;
- б) земля под виноградником;
- в) АО "Зарубежстройкомплект".

**5. Юридическим лицом является организация:**

- а) имеющая в собственности имущество;
- б) имеющая свой баланс и расчетный счет в банке;
- в) имеющая в собственности, хозяйственном ведении, оперативном управлении обособленное имущество, отвечающая по своим обязательствам этим имуществом, имеющая право от своего имени приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права, нести обязанности, выступать в судебных органах.

**6. Местные органы власти под давлением общественности приняли решение закрыть одно из вредных производств на подведомственной территории. Было использовано правомочие:**

- а) право на запрет использования собственности способом, наносящим вред;
- б) право владения;
- в) право распоряжения.

**7. При реорганизации имущество, принадлежащее юридическому лицу, распределяется следующим образом:**

- а) реализуется по усмотрению реорганизуемого юридического лица;
- б) передается юридическим лицом в собственность правопреемникам реорганизованного юридического лица;
- в) реализуется по усмотрению вышестоящего органа реорганизованного юридического лица;

**8. Ликвидация юридического лица может совершиться на основании:**

- а) решения государственной налоговой инспекции;
- б) решения суда;

в) решения учредителей.

**9. Учредителем акционерного общества могут быть:**

- а) только физические лица, граждане РФ;
- б) только юридические лица, зарегистрированные в РФ;
- в) физические и юридические лица в соответствии с законодательством об иностранных инвестициях.

**10. Лизинг - это:**

- а) операция по управлению капиталом;
- б) операции по размещению ценных бумаг;
- в) долгосрочная аренда имущества.

**11. Передача права управления своей собственностью одним собственником другому называется:**

- а) лизингом;
- б) трастовой операцией;
- в) трансакцией.

**12. В правомочия арендатора не входит:**

- а) владение арендованным имуществом;
- б) отчуждения арендованного имущества;
- в) пользование арендованным имуществом.

**13. Инициатором объявления предприятия банкротом не могут быть:**

- а) арбитражные управляющие;
- б) кредиторы;
- в) судебно-следственные органы.

**14. Члены товарищества по вере несут ответственность по его обязательствам:**

- а) полную ответственность - действительные члены и члены-вкладчики;
- б) полную солидарную ответственность - действительные члены и члены-вкладчики;
- в) полную солидарную ответственность - действительные члены и в пределах вклада в имущество товарищества - члены-вкладчики.

**15. Казенным предприятием в Российской Федерации называют:**

- а) государственные унитарные предприятия на праве хозяйственного ведения;
- б) акционерные общества открытого типа, в которых часть акций принадлежит государству;
- в) государственные унитарные предприятия на праве оперативного управления.

**16. Государство или учредитель унитарных государственных предприятий отвечает по обязательствам:**

- а) унитарного предприятия с правом оперативного управления;
- б) унитарного предприятия с правом хозяйственного ведения;
- в) не отвечает по обязательствам ни в том, ни в другом случае.

**17. Имущество, приобретенное государственным унитарным предприятием за счет чистой прибыли:**

- а) принадлежит госпредприятию на праве хозяйственного ведения;
- б) является собственностью предприятия;
- в) является собственностью Российской Федерации.

**18. Собственник, передавший в хозяйственное ведение предприятию имущество, имеет право:**

- а) на получение части прибыли от использования имущества, находящегося в хозяйственном ведении предприятия;
- б) не может получать никакой доли прибыли;
- в) изымать у предприятия часть имущества, переданного в хозяйственное ведение, по своему усмотрению.

**19. Принципу возмездности приватизации госсобственности в наибольшей степени соответствует:**

- а) продажа предприятия на аукционе;
- б) распределение госсобственности с помощью приватизационных чеков;
- в) преобразование предприятия в закрытое акционерное общество.

**20. К национализации относится:**

- а) возвращение усадьбы прежним владельцам;
- б) распродажа и безвозмездное распределение акций;
- в) решение о повсеместной передаче земли в собственность государства.

**Критерии оценки:**

Оценка	Объем знаний, умений, %	Количество правильных ответов
5 (отлично)	85-100	17-20
4 (хорошо)	65-84	13-16
3 (удовлетворительно)	45-64	9-12
2 (неудовлетворительно)	0-44	0-8

**Ключ ответов**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
в	а	б	б	в	а	б	в	в	в
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
б	б	а	в	в	а	а	а	а	в

**Тест №3**

**Тема: Механизм рыночной экономики**

**1.Круговорот производства и обмена включает следующие стадии:**

- А) производство, распределение, обмен, потребление;
- Б) производство, обмен, потребление, предложение;
- В) распределение, потребление, производство

**2.Потребление это \_\_\_\_\_**

**3.Спросом называется**

- А) форма выражения отношений или платежеспособная потребность, т.е. сумма денег, которую продавец может заплатить за нужные им товары и услуги;
- Б) форма выражения потребности или платежеспособная потребность, т.е. сумма денег, которую покупатели могут заплатить за нужные им товары и услуги;
- В) это количество товаров, которое производители доставили на рынок и готовы продать по определенной цене.

**4. Цена спроса это**

- А) Минимальная цена, по которой покупатель готов купить товар;
- Б) Максимальная цена, по которой продавец готов купить товар;

В) Максимальная цена, по которой покупатель готов купить товар;

**5. Цена предложения это**

А) Минимальная цена, по которой продавец согласен продать товар;

Б) Максимальная цена, по которой покупатель готов купить товар;

В) Минимальная цена, по которой покупатель готов купить товар;

**6. В чем состоит суть закона спроса**

А) Чем выше цена, тем выше спрос, и наоборот

Б) Чем выше цена, тем меньше спрос, и наоборот

В) Чем выше спрос, тем выше предложение, и наоборот

**7. Ценовыми факторами, влияющими на спрос, являются**

А) Эффект дохода, эффект замещения, закон убывающей полезности

Б) Эффект расхода, эффект замещения, закон убывающей полезности

В) Эффект дохода, эффект повторения, закон прибывающей полезности

**8. Предложение это**

А) Совокупность товаров и услуг, находящихся на рынке

Б) Совокупность товаров и услуг, находящихся в производстве

В) Система экономических взаимоотношений между покупателями и продавцами

**9. Суть закона предложения**

А) Чем выше цена, тем ниже предложения товаров и услуг, и наоборот, чем ниже цена, тем выше предложение

Б) Чем ниже цена, тем выше предложения товаров и услуг, и наоборот, чем ниже цена, тем ниже предложение

В) Чем выше цена, тем выше предложения товаров и услуг, и наоборот, чем ниже цена, тем ниже предложение

**10. Факторами, влияющими на предложения, являются**

А) Изменение ресурсных цен, изменение технологии;

Б) Изменение ресурсных цен, изменение технологии, дотации, изменение ожиданий производителей, изменение количества продавцов-поставщиков;

В) Изменение технологии, изменение количества продавцов-поставщиков.

**11. Равновесная цена это \_\_\_\_\_**

**12. При увеличении цен и количества товаров кривая графика спроса перемещается**

А) Вверх

Б) Вниз

**13. При увеличении цен и снижении количества товаров кривая графика предложения перемещается**

А) Вправо

Б) Влево

**14. Что происходит на рынке, если наблюдается снижение цен по сравнению с равновесной ценой**

А) Ничего не происходит

Б) Появляется избыток товаров

В) Появляется дефицит товара

**Критерии оценки:**

Оценка	Объем знаний, умений, %	Количество правильных ответов
5 (отлично)	85-100	11-14
4 (хорошо)	65-84	9-10
3 (удовлетворительно)	45-64	7-8
2 (неудовлетворительно)	0-44	0-6

**Ключ ответов:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
а	использование продукта в процессе удовлетворения потребностей	б	в	а	б	а	а	в	б	цена, объём спроса при которой равен объёму предложения, и этот объём, соответственно, является равновесным	а	б	в

**Тест №4****Тема: Ценовая политика предприятий****1. Общественно-необходимые затраты труда на выпуск и реализацию продукции отражает ... функция цены:**

- а) стимулирующая;
- б) учетная;
- в) сбалансирования спроса и предложения;
- г) распределительная

**2. По характеру обслуживаемого оборота цены делятся на:**

- а) единые и региональные;
- б) твердые, текущие, скользящие, сезонные;
- в) оптовые, розничные, закупочные и др.;
- г) текущие, средние, неизменные

**3. Цены, меняющиеся в рамках одного контракта и отражающие изменение ситуации на рынке – это цены:**

- а) твердые;
- б) текущие;
- в) скользящие;
- г) сезонные

**4. Отпускная цена предприятия включает:**

- а) себестоимость продукции, прибыль предприятия;
- б) себестоимость продукции, прибыль предприятия, наценку посреднических организаций;
- в) себестоимость продукции, косвенные налоги;
- г) себестоимость продукции, прибыль предприятия, косвенные налоги

**5. Система франкирования показывает:**

- а) состояние международной торговли конкретными товарами;



- б) уровень цен, по которым внутренние подразделения фирмы обмениваются между собой факторами производства и продуктами;
- в) количество посредников, участвующих в реализации товара;
- г) до какого пункта по пути продвижения товара от продавца к покупателю продавец возмещает транспортные расходы

**6. На учете полезности продукта основаны методы ценообразования:**

- а) целевой прибыли;
- б) параметрические;
- в) затратные

**7. Через включение в цену косвенных налогов реализуется ... функция цены:**

- а) стимулирующая;
- б) учетная;
- в) сбалансирования спроса и предложения;
- г) распределительная

**8. В зависимости от территории действия цены делятся на:**

- а) единые и региональные;
- б) твердые, текущие, скользящие, сезонные;
- в) оптовые, розничные, закупочные и др.;
- г) текущие, средние, неизменные

**9. Цены, устанавливаемые на изделия с длительным сроком изготовления, позволяющие учитывать изменения в издержках производства за период их производства – это цены:**

- а) твердые;
- б) текущие;
- в) скользящие;
- г) сезонные

**10. Оптовая рыночная цена включает:**

- а) себестоимость продукции, прибыль предприятия;
- б) себестоимость продукции, прибыль предприятия, наценку посреднических организаций;
- в) отпускную цену предприятия и наценку посреднических организаций;
- г) себестоимость продукции, прибыль предприятия, косвенные налоги

**11. Трансфертные цены показывают:**

- а) состояние международной торговли конкретными товарами;
- б) уровень цен, по которым внутренние подразделения фирмы обмениваются между собой факторами производства и продуктами;
- в) количество посредников, участвующих в реализации товара;
- г) до какого пункта по пути продвижения товара от продавца к покупателю продавец возмещает транспортные расходы

**12. Особенностью «целевого ценообразования» является:**

- а) при установлении цены включение в калькуляцию средних затрат на производство единицы продукции;
- б) ориентация цены на основные параметры изделий;
- в) определение плановой величины прибыли по каждому конкретному товару;

г) при установлении цены включение в калькуляцию полных затрат на производство единицы продукции;

**13. Перелив капитала в секторы экономики и производства с более высокой нормой прибыли выражает функция цены:**

- а) стимулирующая;
- б) распределительная;
- в) средство рационального размещения производства;
- г) сбалансирования спроса и предложения

**14. По времени действия цены делятся на:**

- а) единые и региональные;
- б) твердые, текущие, скользящие, сезонные;
- в) оптовые, розничные, закупочные и др.;
- г) текущие, средние, неизменные

**15. Цены, устанавливаемые производителями продукции на основе спроса и предложения – это цены:**

- а) регулируемые;
- б) в условиях полной или частичной монополизации рынка;
- в) свободные;
- г) договорно – контрактные

**16. Розничная цена включает:**

- а) отпускную цену предприятия и наценку посреднических организаций;
- б) оптовую рыночную цену и торговую наценку;
- в) себестоимость продукции, прибыль предприятия, косвенные налоги;
- г) себестоимость продукции, прибыль предприятия, наценку посреднических организаций

**17. Последовательность этапов ценообразования на предприятии:**

- а) выбор метода ценообразования;
- б) определение уровня спроса на товар;
- в) анализ цен и товаров конкурентов;
- г) расчет цены изделия

**18. Затратный метод ценообразования – это:**

- а) способ включения в себестоимость процентов по долгосрочным кредитам;
- б) метод, учитывающий фактические затраты предприятия на производство и продажу продукции;
- в) способ ускорения оборачиваемости оборотных средств

**19. Ускорение НТП, улучшение качества продукции, увеличение выпуска продукции и спроса на нее проявляется в .... функции цены:**

- а) учетной;
- б) распределительной;
- в) стимулирующей;
- г) оценочной

**20. В зависимости от сферы регулирования цены делятся на:**

- а) единые и региональные;
- б) твердые, текущие, скользящие, сезонные;
- в) оптовые, розничные, закупочные и др.;

г) свободные; договорно – контрактные; цены в условиях частичной монополизации; регулируемые

**21. Цены, действующие в пределах определенного периода времени (контракта) – это цены:**

- а) твердые;
- б) текущие;
- в) скользящие;
- г) сезонные

**22. Оптовая рыночная цена не включает:**

- а) наценки посреднических организаций;
- б) торговые наценки;
- в) прибыль предприятия;
- г) себестоимость продукции

**23. Последовательность этапов ценообразования на предприятии:**

- а) расчет цены изделия;
- б) выбор метода ценообразования;
- в) постановка цели ценообразования;
- г) оценка издержек производства

**24. Какой показатель не участвует в формировании оптовой цены предприятия:**

- а) себестоимость единицы продукции;
- б) уровень рентабельности, рассчитанный по себестоимости;
- в) уровень рентабельности, рассчитанный по производственным фондам

**25. Метод удельной цены, балловый метод, метод регрессионного анализа – относятся к .....методам ценообразования (параметрическим)**

**26. Цены, складывающиеся на рынке под воздействием спроса и предложения, относятся к:**

- а) регулируемым,
- б) фиксированным,
- в) свободным,
- г) частично регулируемым

**27. Стратегия..... предполагает установление на новый товар максимально высокой цены в расчете на потребителя, готового купить данный товар по такой цене**

(снятия сливок)

**28. Оптовую цену предприятия можно выразить следующей формулой:**

- а)  $Z_{\text{опт.орг.}} = C_{\text{п}} \times (1 + R_{\text{с}})$ ;
- б)  $Z_{\text{опт.орг.}} = C_{\text{п}} \times (1 + R_{\text{об}})$ ;
- в)  $Z_{\text{опт.орг.}} = C_{\text{п}} : (1 + R_{\text{об}})$ ;
- г)  $Z_{\text{опт.орг.}} = C_{\text{п}} : (1 \times R_{\text{об}})$ , где

$C_{\text{п}}$  - полная себестоимость продукции;  
 $R_{\text{с}}$  – рентабельность по себестоимости;  
 $R_{\text{об}}$  – рентабельность оборота (продаж)

**29. Эластичность спроса по цене показывает:**

- а) реакцию спроса на изменение качества товара;
- б) реакцию спроса на изменение цены товара;
- в) реакцию спроса на предложение при неизменных ценах;
- г) реакцию спроса на изменение дохода потребителя

**30. Цена товара – это:**

- а) затраты на производство единицы продукции;
- б) стоимость товара;
- в) денежное выражение стоимости единицы продукции;
- г) потребительная стоимость товара

**Критерии оценки:**

Оценка	Объем знаний, умений, %	Количество правильных ответов
5 (отлично)	85-100	25-30
4 (хорошо)	65-84	19-24
3 (удовлетворительно)	45-64	13-18
2 (неудовлетворительно)	0-44	0-12

**Ключ ответов**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>б</b>	<b>в</b>	<b>б</b>	<b>г</b>	<b>г</b>	<b>б</b>	<b>г</b>	<b>а</b>	<b>в</b>	<b>в</b>
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>б</b>	<b>в</b>	<b>в</b>	<b>б</b>	<b>в</b>	<b>б</b>	<b>б,в,а,г</b>	<b>б</b>	<b>в</b>	<b>г</b>
<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>
<b>а</b>	<b>б</b>	<b>в,г,б,а</b>	<b>в</b>	параметрическим	<b>в</b>	снятия сливок	<b>а</b>	<b>б</b>	<b>в</b>

**Тест №5****Тема: Организация труда и заработной платы****1. Что не включается в структуру оплаты труда работников сельского хозяйства:**

- а) тарифная оплата
- б) дивиденды
- в) доплата за классность

**2. Заработная плата – это:**

- а) вознаграждение за труд в зависимости от квалификации работника, сложности, количества, качества и условий выполняемой работы
- б) премии
- в) добавка к социальной пенсии

**3. Что является видами норм труда:**

- а) норма амортизации
- б) норма обслуживания
- в) норма выработки

**4. Какие методы нормирования труда используют для установления норм труда:**

- а) аналитический
- б) суммарный
- в) оба варианта верны

**5. Как осуществляется оплата труда работникам животноводства:**

- а) по часовой оплате
- б) за обслуживаемое поголовье
- в) по индивидуальным расценкам за продукцию

**6. Норматив отчислений на оплату труда от валового дохода рассчитывается по формуле:**

- а)  $H = \text{ФО} : \text{ВП} * 100$
- б)  $H = \text{ФО} : (\text{ВП} - \text{МЗ}) * 100$
- в)  $H = \text{ФО} : (\text{МЗ} - \text{ВП}) * 100$

**7. Что необходимо знать для расчета дневной тарифной ставки:**

- а) ставку первого разряда
- б) тарифный коэффициент
- в) оба ответа верны

**8. Изучение затрат рабочего времени не осуществляется при помощи:**

- а) построения графиков
- б) фотографии
- в) фотохронометража

**9. Отличительными чертами индивидуальных и коллективных трудовых процессов являются:**

- а) рост заработной платы
- б) рост производительности труда
- в) участие работников в выполнении производственного задания и ответственность за результаты труда

**10. Какие элементы включает в себя тарифная система:**

- а) отраслевые коэффициенты
- б) тарифные сетки
- в) оба варианта верны

**11. Чем характеризуются тарифные сетки:**

- а) числом тарифных разрядов
- б) отраслью использования
- в) регионом применения
- г) диапазоном тарифных коэффициентов

**12. Система заработной платы, не относящаяся к сдельной форме:**

- а) повременно – премиальная
- б) бригадная
- в) оба варианта верны

**13. С учётом чего осуществляется распределение месячного коллективного заработка по бригаде МТФ:**

- а) отработанных за месяц дней
- б) отработанных за месяц дней и коэффициента трудового участия каждого члена коллектива
- в) коэффициента трудового участия членов коллектива

**14. Премирование руководителей и специалистов целесообразно устанавливать за:**

- а) прирост реализованной продукции
- б) рентабельность производства
- в) оба варианта верны

**15. Что такое сдельная расценка:**

- а) показатель, отражающий затраты времени работника
- б) месячная тарифная ставка
- в) оплата труда за единицу продукции

**16. Для чего используется система косвенно – сдельной оплаты труда:**

- а) административно – управленческого персонала
- б) вспомогательных рабочих, занятых обслуживанием оборудования
- в) основных производственных рабочих

**17. Что может быть выплачено за высокую квалификацию и профессиональное мастерство работникам предприятия:**

- а) компенсационные выплаты
- б) репродукционные выплаты
- в) стимулирующие выплаты

**18. Что лежит в основе бестарифной системы оплаты труда:**

- а) объем выполненных работ/услуг
- б) долевое распределение заработанных коллективом средств
- в) устная договоренность между работодателем и работником

**19. Что является основными элементами тарифной системы оплаты труда:**

- а) ЕТКС; тарифные сетки, тарифные ставки; тарифные коэффициенты
- б) тарифные сетки; тарифные ставки; должностные инструкции
- в) тарифный фонд заработной платы, должностные инструкции

**20. При сдельной системе оплаты труда заработная плата определяется:**

- а) тарифной ставкой, отработанным работниками временем
- б) сдельной расценкой и объемом выполненных работ
- в) сдельной расценкой и тарифной ставкой

**21. Что является условием применения сдельной оплаты труда:**

- а) необходимость стимулировать рабочих в увеличении выработки продукции
- б) невозможность количественного измерения объемов производства продукции
- в) функционирование поточных линий

**22. Что является условием применения повременной оплаты труда:**

- а) необходимость стимулировать рабочих в увеличении выработки продукции
- б) невозможность точного учета выполняемых работ
- в) наличие ограниченной номенклатуры работ

**23. Сдельная заработная плата не зависит от:**

- а) объема выполненных работ
- б) сдельной расценки
- в) объема отработанного времени

**24. В каком производстве объем заработной платы вспомогательных рабочих при косвенно – сдельной системе оплаты труда зависит от объема выпуска продукции:**

- а) обслуживающем
- б) основном
- в) вспомогательном

**25. К каким выплатам относятся доплаты и надбавки за высокую квалификацию, профессиональное мастерство, работу с меньшей численностью, за совмещение нескольких профессий:**

- а) компенсационным
- б) прогрессивным
- в) стимулирующим

**26. Значение тарифной ставки для промышленного предприятия устанавливается:**

- а) профсоюзом
- б) предприятием
- в) государством

**27. Что такое тарифная ставка:**

- а) совокупность тарифных разрядов и тарифных коэффициентов
- б) абсолютный размер оплаты труда рабочих за единицу времени
- в) совокупность тарифных коэффициентов

**28. Что относится к методу материального стимулирования инновационной деятельности работников предприятия:**

- а) увеличение заработной платы
- б) премирование за внеурочную работу
- в) премирование изобретений

**29. Что стимулирует повременная оплата труда:**

- а) качество обслуживания покупателей
- б) присутствие на рабочем месте
- в) объем товарооборота

**30. Что стимулирует сдельная оплата труда:**

- а) объем товарооборота
- б) качество обслуживания покупателей
- в) присутствие на рабочем месте

**Критерии оценки:**

Оценка	Объем знаний, умений, %	Количество правильных ответов
5 (отлично)	85-100	25-30
4 (хорошо)	65-84	18-24
3 (удовлетворительно)	45-64	13-17
2 (неудовлетворительно)	0-44	0-12

**Ключ ответов**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
б	а	б	б, в	в	б	в	а	в	в
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
а	в	б	в	в	б	в	б	а	б
<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>
а	б	в	б	в	б	а	в	б	а

## Тест №6

**Тема: Основные технико-экономические показатели деятельности предприятия.**

**1. Прибыль (убыток) от продаж по данным бухгалтерской отчетности определяется как разница между:**

- а) валовой прибылью и расходами периода (коммерческими и управленческими);
- б) доходами от обычных видов деятельности и расходами по обычным видам деятельности;
- в) прибылью до налогообложения и текущим налогом на прибыль с учетом отложенных налоговых активов и обязательств;
- г) выручкой от продаж и себестоимостью проданных товаров, продукции, работ и услуг.

**2. Эффективность работы производственных подразделений предприятия характеризует:**

- а) прибыль (убыток) от продаж;
- б) валовая прибыль;
- в) чистая прибыль;
- г) прибыль (убыток) до налогообложения

**3. Показателем экономической эффективности основной деятельности предприятия (производства и реализации продукции) является:**

- а) прибыль (убыток) от продаж;
- б) валовая прибыль;
- в) чистая прибыль;
- г) прибыль (убыток) до налогообложения

**4. Показателем экономической эффективности всей хозяйственной деятельности предприятия является:**

- а) прибыль (убыток) от продаж;
- б) валовая прибыль;
- в) чистая прибыль;
- г) прибыль до налогообложения (общая бухгалтерская прибыль)

**5. Показатель результативности деятельности организации, показывающий, какую часть выручки составляет прибыль – это рентабельность:**

- а) активов;
- б) собственного капитала;
- в) основного капитала;
- г) продаж

**6. Для определения рентабельности собственных средств (собственного капитала) за отчетный период необходимы следующие данные:**

- а) источники собственных и заемных средств (весь капитал) предприятия и балансовая прибыль;
- б) чистая прибыль и источники собственных средств (собственный капитал);
- в) выручка от реализации и источники собственных и заемных средств (весь капитал) весь капитал;
- г) выручка от реализации и источники собственных средств (собственный капитал).

**7. Экономическая интерпретация показателя рентабельности всех средств предприятия (капитала) такова:**



- а) сколько рублей прибыли приходится на один рубль всех средств (капитала) предприятия;
- б) сколько рублей прибыли приходится на один рубль выручки;
- в) сколько рублей оборотного капитала приходится на один рубль прибыли;
- г) сколько рублей прибыли приходится на один рубль оборотного капитала.

**8. Количественно величина прибыли определяется как:**

- а) сумма всех доходов предприятия;
- б) сумма всех доходов и расходов предприятия;
- в) разница между доходами и расходами предприятия;
- г) сальдо прочих доходов и расходов предприятия

**9. Показатель рентабельности продаж (оборота) рассчитывается как отношение прибыли от продаж к:**

- а) себестоимости реализованной продукции  $\times 100 \%$ ;
- б) среднегодовой стоимости собственного капитала  $\times 100 \%$ ;
- в) выручке от реализации товаров, продукции, работ и услуг  $\times 100 \%$ ;
- г) среднегодовой стоимости авансированного капитала  $\times 100 \%$

**10. Зависимость между прибылью от реализации продукции и ее себестоимостью отражает рентабельность:**

- а) продаж;
- б) продукции;
- в) производственных фондов;
- г) собственного капитала

**11. Укажите последовательность формирования показателей прибыли в форме № 2 «Отчет о финансовых результатах»:**

- а) прибыль (убыток) от продаж;
- б) валовая прибыль;
- в) чистая прибыль;
- г) прибыль (убыток) до налогообложения.

**12. Себестоимость продукции и прибыль от продаж находятся в ... зависимости:**

- а) прямо пропорциональной;
- б) опосредованной;
- в) регрессионной;
- г) обратно пропорциональной

**13. Рентабельность оборота (продаж) предприятия характеризует:**

- а) степень использования оборотных средств;
- б) эффективность производственной деятельности предприятия;
- в) эффективность производственной и коммерческой деятельности;
- г) производительность труда на предприятии

**14. Экономический смысл показателей эффективности (отношение результатов к затратам) состоит в том, что они:**

- а) дают информацию о ресурсоемкости производства;
- б) дают представление о рентабельности производства;
- в) характеризуют техническую сторону производства;
- г) нет правильного ответа.

**15. Рентабельность оборота (продаж) предприятия определяется как отношение:**

- а) выручки от реализации к собственным средствам (собственному капиталу) предприятия;
- б) выручки от реализации к балансовой прибыли;
- в) балансовой прибыли ко всем источникам средств (капиталу) предприятия;
- г) балансовой прибыли к выручке от реализации.

**16. Прибыль (убыток) ... по данным формы № 2 «Отчет о финансовых результатах» определяется как разница между валовой прибылью и расходами периода (коммерческими и управленческими):**

- а) от обычной деятельности;
- б) до налогообложения;
- в) от продаж;
- г) от чрезвычайных событий.

**17. Суть бухгалтерского подхода к определению прибыли заключается в ее расчете как:**

- а) разницы между доходами и переменными затратами (расходами), относимыми к отчетному периоду;
- б) изменении чистых активов, исчисляемых как капитализированная стоимость будущих чистых поступлений за минусом обязательств;
- в) разницы между доходами и затратами (расходами), относимыми к будущим периодам;
- г) разницы между доходами и затратами (расходами), относимыми к отчетному периоду

**18. Рентабельность есть:**

- а) отношение прибыли за период к используемым ресурсам;
- б) отношение используемых ресурсов к прибыли;
- в) отношение выручки к используемым ресурсам;
- г) отношение используемых ресурсов к выручке за период.

**19. Долю прибыли в каждом рубле выручки показывает рентабельность:**

- а) всего капитала;
- б) продаж;
- в) собственного капитала;
- г) основных средств

**20. Не оказывает воздействия на величину бухгалтерской и чистой прибыли предприятия отчетного периода выбор:**

- а) метода определения выручки от реализации продукции;
- б) периодичности проведения инвентаризации МПЗ;
- в) порядка создания и использования оценочных резервов;
- г) порядка начисления амортизации по нематериальным активам.

**21. Валовая прибыль по данным бухгалтерской отчетности определяется как разница между:**

- а) валовой прибылью и расходами периода (коммерческими и управленческими);
- б) прочими операционными и внереализационными доходами и расходами;
- в) прибылью до налогообложения и текущим налогом на прибыль с учетом отложенных налоговых активов и обязательств;
- г) выручкой от продаж и себестоимостью проданных товаров, продукции, работ и услуг.

**22. Основной показатель финансовых результатов предприятия, характеризующий его экономический эффект – это:**

- а) прибыль (убыток) от продаж;
- б) валовая прибыль;
- в) чистая прибыль;
- г) прибыль до налогообложения (общая бухгалтерская прибыль)

**23. Рентабельность собственных средств (собственного капитала) показывает:**

- а) эффективность использования основных средств предприятия;
- б) насколько успешно используются собственные средства (собственный капитал) предприятия;
- в) степень использования оборотных средств;
- г) положение предприятия на рынке.

**24. Найти соответствие показателя его экономическому содержанию**

1	Валовая прибыль	а	характеризует эффективность всей финансово – хозяйственной деятельности предприятия
2	Прибыль от реализации	б	характеризует конечный финансовый результат деятельности предприятия
3	Прибыль до налогообложения	в	характеризует эффективность основной деятельности предприятия
4	Чистая прибыль	г	характеризует эффективность работы производственных подразделений предприятия

**Критерии оценки:**

Оценка	Объем знаний, умений, %	Количество правильных ответов
5 (отлично)	85-100	20-24
4 (хорошо)	65-84	15-19
3 (удовлетворительно)	45-64	10-14
2 (неудовлетворительно)	0-44	0-9

**Ключ ответов:**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>а</b>	<b>б</b>	<b>а</b>	<b>г</b>	<b>г</b>	<b>б</b>
<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
<b>а</b>	<b>в</b>	<b>в</b>	<b>б</b>	<b>б,а,г,в</b>	<b>г</b>
<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
<b>в</b>	<b>б</b>	<b>г</b>	<b>в</b>	<b>г</b>	<b>а</b>
<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>
<b>б</b>	<b>б</b>	<b>г</b>	<b>в</b>	<b>б</b>	<b>1-г, 2-в, 3-а, 4-б</b>

**Тест №7**

**Тема: Управленческий цикл. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности.**

**1. Менеджмент – это:**

- а. управление человеческим коллективом в процессе общественного производства
- б. целенаправленный, осознанный процесс регулирования процессов производства для достижения целей организации
- в. управление производственно-хозяйственными системами: предприятиями, фирмами, компаниями и т.д.
- г. деятельность по подготовке, выработке и реализации управленческих решений

## **2. Менеджмент как наука – это:**

- а. комплекс знаний о методах и способах управления производством
- б. экономическая наука о способах подготовки, принятия и реализации управленческих решений в сфере производства
- в. система методологических приемов и способов для изучения науки менеджмент
- г. отрасль знаний со специфическим предметом и методами изучения закономерностей

## **3. Главное содержание менеджмента – это:**

- а. обеспечение эффективной деятельности организации по достижению ее целей
- б. интегрированный процесс выработки решений по использованию ресурсов производственно-хозяйственной системы
- в. организация деятельности аппарата управления производственно-хозяйственной системы
- г. управление производством, кадрами и финансами для достижения поставленных целей

## **4. Кто такой менеджер?**

- а. профессия, которую может освоить человек, независимо от его психофизических характеристик
- б. человек, прошедший специальную подготовку и добивающийся результата посредством труда других людей
- в. профессионал-организатор, обладающий определенной суммой знаний в сфере управления производством, технологии и экономики
- г. субъект управления, должностное лицо в организации, обладающий знаниями и навыками управления, наделенный полномочиями и ответственностью

## **5. Что является основными факторами развития менеджмента?**

- а. разделение и кооперация труда, технико-технологический уровень производства
- б. особенности и особый уровень производства, уровень развития науки и технологий
- в. доминирующий способ общественного производства
- г. уровень развития информационно-технического обеспечения производства и оснащенности управленческого труда

## **6. Что является объектом и субъектом менеджмента?**

- а. технические ресурсы
- б. люди
- в. финансовые ресурсы
- г. технологии

## **7. Главной задачей менеджера является:**

- а. максимизация прибыли
- б. организация труда персонала
- в. получение максимальной отдачи от имеющихся ресурсов
- г. налаживание системы внутрифирменных коммуникаций

## **8. Менеджмент и управление – это:**

- а. одно и то же
- б. разные, но связанные между собой процессы
- в. взаимосвязанные процессы, в которых менеджмент является особой областью управления
- г. взаимосвязанные процессы, в которых управление является особой областью менеджмента

**9. Использование какой функции менеджмента обеспечивает распределение работников по рабочим местам?**

- а. планирование
- б. контроль
- в. организация
- г. мотивация

**10. В какой стране сложились условия, способствовавшие появлению менеджмента?**

- а. Аргентине
- б. Бразилии
- в. Польше
- г. США

**11. Что не является продуктом труда менеджера?**

- а. Выполненная функция
- б. Решенная задача
- в. Готовая продукция
- г. Управленческое решение

**12. В системе управления организацией - объект управления - это?**

- а. связующая подсистема
- б. управляющая подсистема
- в. финансовая подсистема
- г. управляемая подсистема

**13. В системе управления организацией - субъект управления - это?**

- а. управляющая подсистема
- б. управляемая подсистема
- в. связующая подсистема
- г. финансовая подсистема

**14. В какой из школ менеджмента были впервые выделены управленческие функции?**

- а. школа научного управления
- б. школа человеческих отношений и школа поведенческих наук
- в. административная или классическая школа управления
- г. школа науки управления или математическая школа управления

**15. Какая из теорий менеджмента больше других опиралась на использовании личного опыта менеджеров?**

- а. теория организационной культуры
- б. количественная теория менеджмента
- в. ситуационная теория менеджмента
- г. теория массового обслуживания

**16. Использование ситуационного подхода предполагает прежде всего:**

- а. анализ человеческих отношений в группе
- б. систематическое нормирование труда сотрудников
- в. развитие «ситуационного мышления»
- г. все ответы неверны

**17. Процессный подход рассматривает управление как**

- а. непрерывную серию взаимосвязанных управленческих функций

- б. взаимодействие работников
- в. определённую ситуацию
- г. совокупность элементов системы

**18. Кто был основоположником административной школы?**

- а. Гилбрет
- б. Маслоу
- в. Тейлор
- г. Файоль

**19. Какую задачу преследовала административная школа?**

- а. совершенствование управления организаций в целом
- б. повысить эффективность на конкретных рабочих местах
- в. определить лидера в трудовом коллективе
- г. изучить межличностные отношения в коллективе

**Критерии оценки:**

Оценка	Объем знаний, умений, %	Количество правильных ответов
5 (отлично)	85-100	16-19
4 (хорошо)	65-84	12-15
3 (удовлетворительно)	45-64	8-11
2 (неудовлетворительно)	0-44	0-7

**Ключ ответов:**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
г	а	а	г	г	б	в	в	в	г
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	
в	г	а	в	в	в	а	г	а	

## Тест № 8

### Тема: Формы адаптации производства и сбыта к рыночной продукции.

**1. Равновесная цена в рыночной экономике — это цена совпадения:**

- а) спроса и предложения
- б) производства и потребления
- в) производства и сбыта

**2. Покупка каких товаров является примером рационального поведения потребителя:**

- а) наиболее популярных
- б) хорошего качества по доступным ценам
- в) чаще всего рекламируемых

**3. Цена товара снизится, если предложение товара:**

- а) снизится, а спрос останется неизменным
- б) останется неизменным, а спрос возрастет
- в) останется неизменным, а спрос сократится

**4. Росту сбережений домохозяйств в первую очередь способствует:**

- а) увеличение зарплат и пенсий
- б) ухудшение качества товаров и услуг
- в) снижение безработицы

**5. Как изменится рынок гречневой крупы после аномально жаркого лета:**

- а) рыночная цена крупы понизится
- б) спрос на крупу понизится
- в) предложение крупы понизится

**6. Ценность конкуренции для общества в том, что она:**

- а) способствует сокращению числа занятых
- б) приводит к более полному и эффективному использованию ресурсов
- в) инициирует приватизационные процессы в экономике

**7. Согласно закону спроса при прочих равных условиях:**

- а) при низкой цене удастся продать товаров меньше, чем при высокой
- б) количество проданных товаров зависит не столько от цены, сколько от их качества
- в) по низкой цене удастся продать товаров больше, чем по высокой

**8. Увеличение спроса на скейтборды произойдет, если:**

- а) пройдет удачная реклама скейтбордов
- б) возрастет предложение скейтбордов
- в) налог для производителей горных лыж станет ниже

**9. Закон спроса утверждает:**

- а) торговцы предлагают большее количество товаров по высоким ценам, чем по низким
- б) экономическое соотношение качества, цены и запросов потребителей
- в) между спросом и ценой на товар (или услуги) действует обратная зависимость

**10. Выберите правильное утверждение:**

- а) изменение цен изменяет величину спроса на продукт
- б) изменение цен не изменяет величину спроса на продукт

в) покупатели будут покупать товары по высоким ценам, если товар будет плохого качества

**11. Каким образом действует закон спроса:**

- а) объем спроса уменьшается пропорционально увеличению цены товара или услуги
- б) объем не выражает соотношение цены и стоимости

**12. Каким образом действует закон спроса:**

- а) объем не выражает соотношение цены и стоимости
- б) объем спроса увеличивается пропорционально увеличению цены товара или услуги
- в) объем спроса увеличивается пропорционально уменьшению цены товара или услуги

**13. Каким образом действует закон спроса:**

- а) объем выражает соотношение цены и стоимости
- б) объем спроса увеличивается пропорционально уменьшению цены товара или услуги
- в) объем спроса увеличивается пропорционально увеличению цены товара или услуги

**14. Фактор, влияющий на рост спроса:**

- а) уровень производственных технологий
- б) наличие альтернативных товаров
- в) рост доходов потребителей

**15. Фактор, не влияющий на увеличение спроса:**

- а) дотации
- б) доступность ресурсов
- в) количество ресурсов

**16. Фактор, не влияющий на увеличение спроса:**

- а) сезоны
- б) налоговые начисления
- в) мода

**17. Общие факторы, влияющие на спрос и предложение:**

- а) модные тенденции
- б) сезонность
- в) размеры рынка

**18. Выберите правильное определение к термину «Экономический спрос»:**

- а) запрос возможного покупателя на приобретение товара или услуги
- б) количество товара, которое смогут приобрести по предлагаемой цене
- в) запрос продавца на покупку любого вида торгового предложения

**19. Закон «Рыночного предложения» в экономике гласит:**

- а) спрос увеличивает предложение без влияния на цену
- б) предложение и спрос не связаны
- в) объем товара тем выше, чем выше цена на товар

**20. Факторы, которые оказывают влияние на экономическое предложение:**

- а) модные направления
- б) уровень технологий
- в) уровень доходности покупателя



**21. Выберите правильное определение к термину «Предложение»:**

- а) желание и возможность производителя (продавца) реализовывать свои товары или услуги по определенным рыночным ценам
- б) деятельность торговцев по реализации своих изделий на рынке
- в) поведение на рынке производителя товаров

**22. Спрос на данный товар может измениться, если:**

- а) изменится цена на сырье
- б) изменится цена на товар-заменитель
- в) изменится цена данного товара

**23. Что может повлиять на предложение автомобилей:**

- а) цены на топливо
- б) спрос на землю
- в) цены на металл

**24. Какие товары являются абсолютно не эластичными по цене (спрос):**

- а) товары роскоши
- б) товары, не имеющие заменителей
- в) товары-дополнители

**25. В какой ситуации равновесная цена на товар увеличится:**

- а) при возрастании предложения на большую величину, чем спроса
- б) при возрастании спроса на меньшую величину, чем предложения
- в) при возрастании спроса на большую величину, чем предложения

**26. При одинаковом изменении спроса и предложения цена на товар:**

- а) увеличивается
- б) остается неизменной
- в) уменьшается

**27. При введении нового налога на товар:**

- а) предложение данного товара уменьшается
- б) величина предложения уменьшается
- в) спрос на него увеличивается

**28. Ситуация, при которой величина предложения превышает величину спроса называется:**

- а) дефицит товаров
- б) перепроизводство
- в) избыток товаров

**29. Что необходимо для удовлетворения своих потребностей:**

- а) блага
- б) ресурсы
- в) товар

**30. Инфляция, безработица присущи:**

- а) централизованной экономики
- б) рыночной экономики
- в) традиционной экономики

**Критерии оценки:**

Оценка	Объем знаний, умений, %	Количество правильных ответов
5 (отлично)	85-100	25-30
4 (хорошо)	65-84	19-24
3 (удовлетворительно)	45-64	13-18
2 (неудовлетворительно)	0-44	0-12

**Ключ ответов**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
а	б	в	а	в	б	в	в	в	б
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
а	б	а	в	а	б	в	б	в	б
<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>
а	б	в	б	в	б	а	в	а	б

**Тест № 9**

**Тема: Маркетинговая информация, анализ ситуации на рынке товаров и услуг.**

**1. Создание новых товаров целесообразно осуществлять:**

- а) Если соцопросы потребителей гласят о такой необходимости
- б) Если есть технология, способная повысить его качество
- в) Если это оправдано прогнозными экономическими расчетами

**2. Разведочное маркетинговое исследование предпринимается с целью:**

- а) Обоснования гипотез и построения причинно-следственных связей
- б) Описания конкретной маркетинговой ситуации
- в) Собрать необходимую первичную информацию, которая окажется полезной для дальнейшей проверки гипотез и более точного формулирования проблем

**3. Исторической предпосылкой возникновения маркетинга является:**

- а) Кризис сбыта
- б) Расширение товарного ассортимента
- в) Развитие производства

**4. Округление цен относится к:**

- а) Стратегиям роста прибыли
- б) Методам ценообразования
- в) Стратегическим приемам ценообразования

**5. Конечной целью маркетинга является:**

- а) Сбыт продукции по наиболее выгодным ценам
- б) Полное удовлетворение потребностей людей
- в) Обеспечение прибыли предприятию при наиболее полном удовлетворении потребностей людей

**6. Товар в маркетинге – это:**

- а) Предметы или услуги, способные удовлетворить потребности людей, и реализуемые через товарный рынок
- б) Предметы или изделия, реализуемые определенной целевой аудитории
- в) Все то, что представлено на рынке на продажу

**7. Стратегия маркетинга – это:**

- а) Долгосрочный план сбыта товаров
- б) Определение целесообразности выпуска того или иного товара в долгосрочной перспективе
- в) Приведение внутренней и внешней среды предприятия в соответствие с рыночной ситуацией

**8. Макросреда маркетинга обусловлена:**

- а) Мировой ситуацией на рынке сырья и трудовых ресурсов
- б) Экономико-политической ситуацией, состоянием культуры, экологии, демографии, права, развитием науки и техники
- в) Предпочтениями потребителей в конкретный период времени

**9. Объектами маркетинга являются:**

- а) Производители, поставщики и конечные потребители товаров
- б) Товары, изделия и услуги
- в) Связи, возникающие между производителями, поставщиками и конечными потребителями товаров в ходе их жизненного цикла

**10. Что из перечисленного изучает маркетинг?**

- а) Конъюнктуру определенного рынка в соответствии с запросами потребителей
- б) Формирование отпускной цены на товары
- в) Движение трудовых ресурсов

**11. Организационный маркетинг - это:**

- а) Раздел дисциплины «маркетинг», изучающий организацию производственных процессов товаров и изделий
- б) Способ координирования работы отделов и структурных подразделений предприятия, которые ответственны за выпуск товаров
- в) Тип поведения предприятия во внешней среде, учитывающий требования контрагентов

**12. Товарная политика в маркетинге - это:**

- а) Комплекс правил, норм и законов субъекта маркетинга, которые он использует в отношении предлагаемых им на рынке товаров
- б) Определение номенклатуры и необходимого количества товаров
- в) Установление цен на предлагаемые товары

**13. Элементы микросреды маркетинга:**

- а) Являются основополагающими факторами при установлении цены на товар
- б) Не подлежат контролю со стороны предприятия
- в) Представляют собой те факторы и явления в окружении предприятия, которые оно может контролировать

**14. Маркетинг начинается с:**

- а) Выяснения потребностей людей
- б) Определения объемов производства
- в) Планирования стратегии сбыта товаров

**15. Концепция маркетинга – это ответ на вопрос:**

- а) По какой цене потребители готовы приобрести товар?
- б) Сколько товаров определенного вида нужно конкретному потребителю?
- в) Что нужно потребителям?

**16. Что относится к элементам микросреды маркетинга?**

- а) Взаимоотношения предприятия с поставщиками, посредниками, клиентами, а также конкурентами
- б) Взаимоотношения предприятия с государством
- в) Взаимоотношения предприятия с налоговыми органами

**17. К инструментам маркетинга относятся:**

- а) Приемы продвижения и выгодной реализации товаров
- б) Методы изучения вкусов потребителей
- в) Способы, приемы и методы, которые обеспечивают информацией маркетинговые исследования

**18. Целями концепции социально-этичного маркетинга являются:**

- а) Учет интересов и разумных потребностей потребителей, предприятия и общества в целом, а также защита окружающей среды
- б) Создание максимально возможного количества рабочих мест, установление цен с минимальной надбавкой
- в) Создание социально-ориентированных товаров, защита окружающей среды

**19. Достоинством функциональной структуры управления маркетингом является:**

- а) Четкое распределение обязанностей каждого участника цикла производства товара
- б) Возможность точно рассчитать будущую прибыль
- в) Простота организации и эффективность при небольшой номенклатуре выпускаемых товаров

**20. Потребность – это в маркетинге:**

- а) Желание потребителя обзавестись тем или иным товаром
- б) Специфический способ удовлетворения нужды, который соответствует уровню культурного развития индивида
- в) Объективная необходимость в чем-либо, определяющая качество жизни потребителя

**21. Качество товара в маркетинге - это:**

- а) Определенные функциональные характеристики товара в совокупности, наличие которых признано потребителями обязательным
- б) Способность товара в полной мере удовлетворить потребности потребителей
- в) Соответствие товара регламентам и техническим условиям

**22. Что такое окружающая среда маркетинга?**

- а) Политические, экономические и правовые условия, в которых функционирует предприятие
- б) Совокупность субъектов и факторов, которые действуют как внутри предприятия, так и за его пределами, и влияющих на налаживание и поддержание взаимовыгодного сотрудничества
- в) Поставщики материалов и сырья для производства товаров

**23. Основными формами коммуникаций в маркетинге являются:**

- а) Прямые продажи, реклама, PR, стимулирование сбыта
- б) Установление скидок, реклама
- в) Реклама, организация распродаж, прямые продажи

**24. Основой комплекса маркетинга является:**

- а) Потребители товаров

- б) Модель 4Р
- в) Экономическая ситуация

**25. Оперативное планирование маркетинга включает:**

- а) Составление текущих производственных программ, формирование бюджета и прибыли
- б) Определение норм выпуска товаров каждого вида
- в) Расчет номинальной отпускной цены товара

**26. В чем сущность концепции маркетинга?**

- а) Товары следует реализовывать лишь по такой цене, которая даст хотя бы 10% рентабельности
- б) Мода и потребительские предпочтения – это первое, на что следует ориентироваться производителю
- в) Ведение бизнеса следует организовывать так, чтобы удовлетворить потребности клиента

**27. Маркетинг можно определить, как:**

- а) Особый вид деятельности, который направлен на извлечение прибыли за счет удовлетворения потребностей
- б) Управление затратами
- в) Изучение предпочтений и моды

**28. Сбыт в маркетинге – это:**

- а) Деятельность по реализации товаров
- б) Совокупность приемов продвижения и реализации товаров
- в) Цикл операций от момента, когда товар покинул производственный цех до передачи его конечному потребителю

**29. Сегментация – это в маркетинге:**

- а) Разбивка покупателей на группы по определенному признаку
- б) Наиболее рациональная схема реализации товара
- в) Определение географически выгодного места для реализации товара

**Критерии оценки:**

Оценка	Объем знаний, умений, %	Количество правильных ответов
5 (отлично)	85-100	24-29
4 (хорошо)	65-84	18-23
3 (удовлетворительно)	45-64	13-17
2 (неудовлетворительно)	0-44	0-12

**Ключ ответов**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б	в	а	б	в	а	в	б	а	а
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
в	а	в	а	в	а	в	а	в	б
21	22	23	24	25	26	27	28	29	
а	б	а	б	а	в	а	в	а	

### **2.1.2 Устный опрос №1**

#### **Вопросы для устного опроса №1**

**Тема: Субъекты, объекты и отношения собственности в экономике**

1. Что понимается под собственностью как экономической категорией?
2. Что выступает в качестве объектов и субъектов отношений собственности?
3. Каковы наиболее важные черты частной собственности?
4. Какие разновидности частной собственности вы знаете?
5. В чем особенность государственной собственности? Каковы ее объекты? Чем это объяснить?
6. Целесообразно ли существование многообразия форм собственности в современной экономике или предпочтительнее преобладание одной формы?
7. Какие побудительные мотивы к деятельности создает собственность?
8. В чем Вы видите влияние собственности на развитие экономики?

### **Устный опрос №2**

#### **Вопросы для устного опроса №2**

**Тема: Современное состояние и перспективы развития отрасли.**

1. К какому периоду относится выделение отрасли в качестве самостоятельного элемента экономики.
2. Опишите основные элементы организации деятельности отрасли на уровне государства в 80-е годы двадцатого века.
3. Можно ли считать завершенным этап перехода отрасли от плановой к рыночной экономике.
4. Назовите государственные органы, отвечающие в настоящее время за развитие отрасли, перечислите функции этих органов.

### **Устный опрос №3**

#### **Вопросы для устного опроса №3**

**Тема: Стили управления, виды коммуникации.**

1. Дайте определение термину «коммуникации».
2. Какие коммуникационные процессы имеют место в организации?
3. Перечислите основные виды коммуникаций.
4. Дайте определение коммуникационной сети.
5. Перечислите этапы проведения деловой беседы.
6. Назовите барьеры, существующие на пути коммуникаций.

### **Устный опрос №4**

#### **Вопросы для устного опроса №4**

**Тема: Деловое общение**

1. Что представляет собой деловая беседа?
2. В чем достоинство деловых бесед?
3. Назовите основные функции деловых бесед.
4. Какие виды деловых бесед вы можете назвать?
5. Назовите основные цели деловой беседы.
6. Из каких этапов состоит деловая беседа?
7. Какие приемы начала беседы вы знаете?
8. Каким правилам должно соответствовать содержание речи для проведения эффективной беседы?

9. Назовите стили передачи информации в деловой беседе.
10. В каких случаях следует завершать беседу?
11. Дайте определение понятию деловое совещание.
12. Каковы положительные стороны совещаний?
13. По каким поводам проводятся деловые совещания?
14. Назовите основные типы участников совещания.
15. Что представляют собой переговоры?
16. Назовите два основных подхода к переговорам.

### **Устный опрос №5**

#### **Вопросы для устного опроса №5**

**Тема: Сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом.**

1. Какое понятие: «управление» или «менеджмент» является более общим и почему?
2. В чем состоит сущность менеджмента?
3. Каковы объективные обстоятельства, способствующие возникновению и формированию менеджмента как практики и теории управления?
4. Дайте краткую характеристику основным направлениям научной управленческой мысли.
5. Раскройте суть классических, гуманитарных, современных подходов к управлению.
6. подходов к управлению.
7. Каковы основные проблемы менеджмента в России.
8. Укажите особенности агроменеджмента, энергоменеджмента.

### **Устный опрос №6**

#### **Вопросы для устного опроса №6**

**Тема: Маркетинговая информация, анализ ситуации на рынке товаров и услуг.**

1. Что такое маркетинг
2. Что является центральным звеном в маркетинге
3. Какова основная цель маркетинга
4. Каков основной девиз маркетинга
5. Что включают в себя маркетинговые решения
6. Каковы методические подходы к исследованию рынка
7. Что такое сегментация рынка
8. Что такое реклама
9. Что такое сервис
10. Раскройте содержание понятия «взаимоотношение с общественностью».
11. Что такое внутриотраслевая и межотраслевая конкуренция в сельском хозяйстве

Критерии оценивания устного ответа:

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

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

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

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

### 2.1.3 Практические занятия

Список практических работ:

**Практическое занятие № 1** Товар и его стоимость

**Практическое занятие № 2** Расчет цен на продукцию, работы и услуги

**Практическое занятие № 3** Расчет производительности труда

**Практическое занятие № 4** Труд и заработная плата

**Практическое занятие № 5** Расчет основных технико-экономических показателей деятельности организации (издержки производства, прибыль, рентабельность).

**Практическое занятие № 6** Анализ финансового состояния фирмы.

**Практическое занятие № 7** Применение в профессиональной деятельности приемов делового и управленческого общения.

**Практическое занятие № 8** Практическое применение всех средств продвижения товаров.

**Практическое занятие № 9** Оценка конкурентоспособности предприятия и установление ее конкурентных преимуществ

**Практическое занятие № 10** Разработка рекламного обращения, рекламных текстов

Содержание, этапы проведения и критерии оценивания практических занятий представлены в методических указаниях по проведению практических занятий.

### 2.1.4 Решение ситуационных задач

Время выполнения: Решение задач во время занятия

Условия выполнения: демонстрационное оборудование, комплект учебно-методической документации, раздаточный материал по дисциплине, учебно-наглядные пособия

**Критерии оценивания:**

**Оценка 5** ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения расчетов; соблюдает требования правил техники безопасности; правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки.

**Оценка 4** ставится, если выполнены требования к оценке 5, но было допущено два-три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

**Оценка 3** ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной её части позволяет получить правильный результат и вывод; или если в ходе проведения опыта и измерения были допущены ошибки.

**Оценка 2** ставится, если работа выполнена не полностью или объем выполненной части работ не позволяет сделать правильных выводов; или если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

**Оценка 1** ставится, если учащийся совсем не выполнил работу. Во всех случаях оценка снижается, если ученик не соблюдал правила техники безопасности.

### Перечень ошибок

#### *Грубые ошибки*

9. Незнание определений основных понятий, законов, правил, основных положений теории, формул, общепринятых символов обозначения физических величин, единиц их измерения.

10. Неумение выделить в ответе главное.

11. Неумение применять знания для решения задач; неправильно сформулированные вопросы задачи или неверные объяснения хода ее решения; незнание приемов решения задач, аналогичных ранее решенным в классе, ошибки, показывающие неправильное понимание условия задачи или неправильное истолкование решения.

12. Неумение читать и строить графики.

13. Неумение подготовить к работе установку или лабораторное оборудование, провести опыт, необходимые расчеты, или использовать полученные данные для выводов.

14. Небрежное отношение к лабораторному оборудованию и измерительным приборам.

15. Неумение определить показание измерительного прибора.



16.Нарушение требований правил безопасного труда при выполнении эксперимента.

### ***Негрубые ошибки***

5. Неточности формулировок, определений, понятий, законов, теорий, вызванные неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия, ошибки, вызванные несоблюдением условий проведения опыта или измерений.

6. Ошибки в условных обозначениях на принципиальных схемах, неточности чертежей, графиков, схем.

7. Пропуск или неточное написание наименований единиц физических величин.

8. Нерациональный выбор хода решения.

### ***Недочеты***

6. Нерациональные записи при вычислениях, нерациональные приемы вычисления, преобразований и решений задач.

7. Арифметические ошибки в вычислениях, если эти ошибки грубо не искажают реальность полученного результата.

8. Отдельные погрешности в формулировке вопроса или ответа.

9. Небрежное выполнение записей, чертежей, схем, графиков.

10. Орфографические и пунктуационные ошибки.

### **Тексты ситуационных задач:**

#### **Задача 1.**

Определить показатели использования основных производственных фондов: фондоотдачу, фондоёмкость и фондовооружённость. Исходные данные: годовой объём выполненных работ 8000 тыс. руб.; среднегодовая стоимость основных производственных фондов 400 тыс. руб.; среднегодовая численность рабочих 2000 чел.

#### **Задача 2.**

Трест в отчетном году выполнил объем работ на сумму 24000 тыс. руб. при среднегодовой стоимости основных производственных фондов 8000 тыс. руб. В планируемом году объем работ определен в 28000 тыс. руб. с увеличением основных производственных фондов на 12 %. *Определить* (%) изменение показателя фондоотдачи против базисного года.

#### **Задача 3.**

Управление в базисном году выполнило объем работ на сумму 4500 тыс. руб. при среднегодовой стоимости основных производственных фондов 3600 тыс. руб. В отчетном году объем выполненных работ составил 5700 тыс. руб. при среднегодовой стоимости основных производственных фондов 3800 тыс. руб.

*Определить* фондоотдачу в базисном и отчетном годах; дополнительный объем работ за счет лучшего использования основных производственных фондов в отчетном году, а также за счет их увеличения против базисного.

#### **Задача 4.**

Вы являетесь владельцем малого предприятия, оказывающего рекламные услуги. В стратегической перспективе вы планируете выйти на рынок теле и Интернет рекламы. Оцените возможные барьеры для входа в отрасль.

#### **Задача 5.**

После перехода страны к рыночной экономике руководство фабрики, производящей электрические кабели, оказалось перед необходимостью решения новых задач. Экономический спад, свойственный переходному периоду, а также появление большого количества иностранных товаров на российском рынке привело к резкому падению объемов спроса на отечественную продукцию, соответственно на продукцию завода. Необходимо было выработать новую стратегию, учитывающую современные реалии. Оцените, как изменение условий внешней среды повлияло на производственную

деятельность фабрики. Какую дальнейшую стратегию, с вашей точки зрения, необходимо выработать руководству фабрики.

**Задача 6.**

Вы являетесь руководителем крупного иностранного предприятия, производящего электрооборудование. Недавно вы решили попробовать выйти на российский рынок со своей продукцией, ориентированной на бытовой сегмент. Проанализируйте свои перспективы на данном рынке по теории М.Портера.

**Задача 7.**

Произведите планирование рабочего дня ответственного за предприятие общественного питания, осуществите ABC-анализ дел, определите дела требующие делегирования, установите должностных лиц, которым они должны быть вменены.

**Задача 8.**

Изобразите организационную структуру управления предприятием, определите количество уровней управления, укажите достоинства и недостатки структуры

**Задача 9.**

Разработайте план исследования ассортимента специализированного магазина «220 В».

**Задача 10.**

Опишите, какой сбытовой канал выберет, скорее всего, фермер производящий мясную продукцию, частник, производящий огородную продукцию, промышленный производитель садово-огороднического инвентаря.

## **2.2. Контрольные задания для проведения промежуточной аттестации:**

### **Экзамен**

**Форма проведения: устная**

**Условия выполнения**

Время выполнения: 15 минут

Наименование учебного кабинета: кабинет экономики организации, финансов, денежного обращения и кредитов, анализа финансово-хозяйственной деятельности

Оборудование учебного кабинета: индивидуальное рабочее место, формы документов, бумага, шариковая ручка, калькулятор.

Технические средства обучения:

Информационные источники, допустимые к использованию на экзамене:

нормативная документация, дидактические материалы

Требования охраны труда:

К выполнению заданий допускаются обучающиеся, прошедшие инструктаж по охране труда. Обучающиеся при выполнении работ, обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности.

О каждом несчастном случае пострадавший обязан немедленно сообщить преподавателю.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности  
основной профессиональной образовательной программы  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**4 курс**

г. Георгиевск

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ № 1565 от 09.12.2016 г.) и рабочей программы учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

**Организация - разработчик:** ГБПОУ ГТМАУ

**Составитель:** Саркисян Е.С. ГБПОУ ГТМАУ

Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией преподавателей социально-экономических дисциплин

Протокол № 10 от 16 мая 2024 г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Л.С. Вострикова

Утверждена и рекомендована к применению методическим советом ГБПОУ ГТМАУ

Протокол № 4 от 16 мая 2024 г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ М.Н. Дядюк

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт фонда оценочных средств
- 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины
- 3 Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля
- 4 Комплект контрольно-оценочных средств

## **1 Паспорт фонда оценочных средств**

**по учебной дисциплине ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности  
специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

### **1.1 Область применения**

Фонд оценочных средств (далее- ФОС) предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **1.2 Объекты оценивания**

ФОС позволяет оценить следующие разделы освоения учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

использовать необходимые нормативно-правовые документы;

защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;

анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;

права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;

понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;

законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;

организационно-правовые формы юридических лиц;

правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;

права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;

порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;

роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;

право социальной защиты граждан – понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;

виды административных правонарушений и административной – ответственности;

нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

Содержание учебной дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

и овладению профессиональными компетенциями ПК:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

## 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины

Формы промежуточной аттестации в основной профессиональной образовательной программе по программе подготовки специалистов среднего звена специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при освоении учебной дисциплине ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Наименование дисциплины	Семестр	Формы промежуточной аттестации
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	8	Дифференцированный зачёт

### 2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по учебной дисциплине ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

При изучении учебной дисциплины предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний обучающихся:

Тесты - контроль, проводимый после изучения материала, предполагает выбор и обоснование правильного ответа на вопрос;

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

Письменный контроль – выполнением практических заданий по отдельным темам, позволяет выявить уровень усвоения теоретического материала и умение применять полученные знания на практике;

Итоговый контроль по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачёта, для подготовки к которому обучающиеся заранее знакомятся с перечнем вопросов по дисциплине.

Основными формами проведения текущего контроля знаний на занятиях являются: устный опрос, выполнение практических работ.

Раздел/тема учебной дисциплины	Формы и методы текущего контроля и оценки результатов обучения
Раздел 1. Основные положения Конституции РФ	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Устный опрос
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Устный опрос
Раздел 2 Основы гражданского права	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Устный опрос
Тема 2.2 Классификация и	Выполнение практического занятия.



организационно-правовые формы юридических лиц	Устный опрос
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Устный опрос
Раздел 3 Основы трудового права	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Выполнение практического занятия. Устный опрос
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	Выполнение практического занятия. Устный опрос
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	Устный опрос
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность	
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Устный опрос
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Выполнение практического занятия. Устный опрос
Тема 4.3. Административные наказания	Устный опрос
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности	
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	Устный опрос
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	Устный опрос
<b>Дифференцированный зачет</b>	

## 2.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие контролю

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Форма контроля</b>
использовать необходимые нормативно-правовые документы;	Текущий контроль: устный опрос, выполнение практических работ, самостоятельных работ Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет
защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;	
анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	

	Текущий контроль: устный опрос, выполнение практических работ, самостоятельных работ
основные положения Конституции Российской Федерации;	Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	
законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	
организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;	
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	
порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;	
роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;	
право социальной защиты граждан;	
понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;	
виды административных правонарушений и административной ответственности;	
нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	

### **3 Комплект контрольно-оценочных средств**

#### **3.1. Теоретические задания (теоретический контроль – ТК)**

Вопросы для устного опроса:

Понятие предпринимательской деятельности и ее признаки.

2. Механизм регулирования предпринимательской деятельности.
3. Право собственности и его признаки.
4. Особенности права хозяйственного ведения и оперативного управления.
5. Правовой статус и условия индивидуальной предпринимательской деятельности.
6. Государственная регистрация индивидуальной предпринимательской деятельности.
7. Утрата статуса индивидуального предпринимателя.
8. Юридические лица, понятие и признаки.
9. Создание юридического лица, учредительные документы.
10. Реорганизация и ликвидация юридического лица.
11. Несостоятельность (банкротство), понятие, признаки, этапы.
12. Гражданско-правовой договор, понятие, признаки, виды.
13. Гражданско-правовой договор, содержание, формы, элементы.
14. Исполнение договорных обязательств, понятие, критерии.
15. Способы защиты и формы исполнения договорных обязательств.
16. Санкции против неисполнения договорных обязательств.
17. Понятие и формы занятости.
18. Правовое положение безработных.
19. Трудовой договор, понятие, признаки.
20. Трудовой договор, содержание и виды.
21. Понятие рабочего времени, режим, виды.
22. Заключение, изменение и прекращение трудового договора.
23. Время отдыха, понятие и виды.
24. Заработная плата, понятие и признаки.
25. Механизм заработной платы.
26. Оплата труда при неисполнении своих трудовых обязанностей.
27. Гарантии в оплате труда и ее защита.
28. Дисциплина труда, понятие и способы обеспечения.
29. Дисциплинарная ответственность, виды, порядок привлечения к дисциплинарной ответственности.
30. Материальная ответственность, понятие, условия, виды.
31. Понятие и виды трудовых споров.
32. Коллективные трудовые споры.
33. Понятие забастовки и порядок ее проведения.
34. Стаж, понятие и виды.
35. Пенсии, понятие и виды.
36. Пособия, понятие и виды.
37. административные правонарушения, понятие и виды.
38. Административная ответственность за административные правонарушения.

#### **3.2. Практические задания (ПЗ)**

Практические занятия № 1, 2.

Создание, реорганизация и ликвидация юридического лица.

Индивидуальные предприниматели, их права и обязанности.

Контрольные вопросы.

1. Укажите виды и правовое положение предпринимателей.
2. Индивидуальная предпринимательская деятельность.
3. Перечислите формы предпринимательской деятельности без образования юридического лица.
4. Понятие и признаки юридического лица.
5. Перечислите организационно – правовые формы юридических лиц.
6. Создание и ликвидация юридических лиц.
7. Перечислите формы предпринимательской деятельности без образования юридического лица.
8. Расскажите о формах реорганизации юридических лиц.

Нормативные материалы и литература.

1. Конституция РФ (ст. 1,5, 6, 10-12, 71, 80, 114, 130-133).
2. Гражданский кодекс РФ (гл.3,4).
3. Тищенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. - Ростов н/Д: издательство «Феникс», 2008, с7-55.
4. Справочная правовая система «Консультант Плюс»: разделы «Законодательство», «Судебная практика», «Комментарии законодательства».

### **ЗАДАЧИ**

Задача 1. Совершение сделок участником полного товарищества.

Граждане Иванов, Петров и Сидоров, зарегистрированные в качестве индивидуальных предпринимателей и занимающиеся закупкой сельхозпродукции, решили объединиться, создав полное товарищество «Вперед». Между ними сложились доверительные отношения. Каждым из товарищей в складочный капитал была внесена равная доля. Соответственно и доходы от совместной деятельности распределялись между ними поровну.

В заготовительный сезон 2013 г. в сентябре Иванову удалось приобрести часть продукции на очень выгодных условиях, которую он оплатил собственными средствами. Полученную от реализации этой продукции выручку Иванов считал принадлежащей ему. Петров и Сидоров решили, что Иванов не вправе был так поступать, на что Иванов возразил, что подписанный ими учредительный договор не содержит ни каких на этот счет ограничений.

Какими правилами должны руководствоваться товарищи при совершении сделок с третьими лицами? Вправе ли отдельный участник (товарищ) совершать сделки от имени товарищества? От своего имени?

Задача 2. Определите правомерность заключенных сделок:

а) при заключении учредительного договора по созданию полного товарищества ее участники предусмотрели, что участники полного товарищества могут по своему усмотрению внести любую сумму своего вклада в складочный капитал товарищества независимо от его регистрации;

б) участники полного товарищества несут долевую ответственность пропорционально своим вкладам по обязательствам товарищества;

в) участники полного товарищества в праве большинством голосов исключать из товарищества;

г) участники полного товарищества не в праве добровольно выйти из состава товарищества.

Задача 3. Права и обязанности участников (членов юридических лиц)

Иванов, Петров, Сидоров и Харитонов занимались предпринимательской деятельностью, участвуя в деятельности юридических лиц, организационно-правовая форма которых была различной. Иванов сказал, что результатами своей деятельности доволен, но

его тяготит обязательное трудовое участие в делах своего юридического лица и личная имущественная ответственность по обязательствам юридического лица.

На что Петров заметил, что на нем ни той, ни другой обязанности не лежит, но выход из состава участников сопряжен с рядом условий, в частности с необходимостью обязательного предупреждения других участников о желании продать свою долю в уставном капитале.

Сидоров заметил, что уставом его организации продажа доли третьим лицам вообще запрещена, но его это не очень беспокоит, поскольку он полагает, что организация в любом случае обязана оплатить стоимость его доли.

Оценивая свое положение, Харитонов обнаружил, что на нем не лежит ни одна из обязанностей, о которых упоминали его друзья.

Членами (участниками) каких юридических лиц были Иванов, Петров, Сидоров и Харитонов?

Задача 4. Права участника ООО по распоряжению своей долей в уставном капитале общества.

Граждане Козлов, Сафронов и Арбузов учредили ООО «Надежда». Козлов в качестве вклада в уставной капитал общества передал компьютер. Остальные вклады были денежными.

По истечении 2-х лет Козлов решил выйти из общества и потребовал возврата ему компьютера.

Директор общества отказался выдать Козлову компьютер, сославшись на то, что за истекшее время действительная стоимость доли Козлова в уставном капитале уменьшилась и оказалась меньше стоимости компьютера. Кроме того, бухгалтер общества также возражал против выдачи компьютера, т.к. в этом случае чистые активы общества оказались бы меньше минимального размера уставного капитала, установленного для ООО. Поэтому Козлову было предложено продать свою долю.

Другой участник общества - Сафронов - был согласен купить эту долю, но против этого возражал третий участник - Арбузов. Козлов решил продать свою долю третьим лицам - не участникам общества, но против этого стали возражать и Арбузов, и Сафронов.

Что может быть вкладом в уставной капитал ООО? Кто является собственником вкладов, внесенных в уставной капитал общества? Каковы права участника общества по распоряжению своей доли?

Задача 5. Понятие юридического лица.

Правление кооператива приняло решение о постройке нового овощехранилища, но поскольку в кооперативе не имелось специализированного строительного подразделения, было решено найти организацию, которая могла бы возвести это хранилище, для чего в газете было помещено соответствующее объявление.

Прораб соседнего строительного треста Кузьмин организовал из желающих строительную бригаду, которая была согласна выполнить эти работы на договорных началах в свободное от основной работы время.

Бригадиром на собрании был выбран Кузьмин, и ему было поручено вступить в переговоры с кооперативом о заключении договора.

Однако, по мнению председателя кооператива, договор может заключаться только с организациями, являющимися юридическими лицами (трест, управление, комбинат и т.п.), но не с отдельной бригадой, входящей в состав треста. В ответ на это Кузьмин пояснил, что

бригада создана специально для выполнения работ по заказам, не входит в состав строительного треста и является самостоятельным подрядным коллективом, который вправе заключать хозяйственные договоры. Аналогичные договоры бригада заключала и в предыдущие годы, и не каких сомнений в праве бригады заключать такие договоры ни у кого не возникало, в связи с чем следует полагать, что бригада имеет статус юридического лица.

Дайте понятие юридического лица. Перечислите и поясните сущность каждого признака юридического лица. Является ли бригада Кузьмина юридическим лицом? Вправе ли она заключать договоры с другими организациями?

Задача 6. Объем правоспособности юридического лица

При проверке деятельности ООО «Ускорение» работниками налоговой службы было установлено, что оно продало на городском рынке несколько тонн арбузов, в то время как согласно уставу, основной целью деятельности ООО было производство строительно-монтажных работ по заказам граждан и организаций. В связи с тем, что торговля овощами как вид деятельности не была указана в уставе ООО, налоговая инспекция обратилась в арбитражный суд с иском о признании сделок по продаже арбузов и дынь недействительными и о взыскании с ООО в доход государства сумм, полученных с этих сделок. В заседании арбитражного суда представителем ООО было заявлено, что арбузы и дыни были приобретены ранее вместе с необходимым для ООО экскаватором, продавец которого был согласен продать экскаватор только совместно с имеющимися у него овощами. Поскольку овощи в таком количестве были не нужны ООО, оно решило их продать на рынке.

Какие сделки вправе совершать юридические лица? Могут ли быть признаны недействительными сделки, не соответствующие его уставу?

### **3.4 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности**

Оценка освоения дисциплины предусматривает **дифференцированный зачёт**

#### **Вопросы к дифференцированному зачёту по курсу**

1. Понятие предпринимательской деятельности и ее признаки.
2. Механизм регулирования предпринимательской деятельности.
3. Право собственности и его признаки.
4. Особенности права хозяйственного ведения и оперативного управления.
5. Правовой статус и условия индивидуальной предпринимательской деятельности.
6. Государственная регистрация индивидуальной предпринимательской деятельности.
7. Утрата статуса индивидуального предпринимателя.
8. Юридические лица, понятие и признаки.
9. Создание юридического лица, учредительные документы.
10. Реорганизация и ликвидация юридического лица.
11. Несостоятельность (банкротство), понятие, признаки, этапы.
12. Гражданско-правовой договор, понятие, признаки, виды.
13. Гражданско-правовой договор, содержание, формы, элементы.
14. Исполнение договорных обязательств, понятие, критерии.
15. Способы защиты и формы исполнения договорных обязательств.
16. Санкции против неисполнения договорных обязательств.

17. Понятие и формы занятости.
18. Правовое положение безработных.
19. Трудовой договор, понятие, признаки.
20. Трудовой договор, содержание и виды.
21. Понятие рабочего времени, режим, виды.
22. Заключение, изменение и прекращение трудового договора.
23. Время отдыха, понятие и виды.
24. Заработная плата, понятие и признаки.
25. Механизм заработной платы.
26. Оплата труда при неисполнении своих трудовых обязанностей.
27. Гарантии в оплате труда и ее защита.
28. Дисциплина труда, понятие и способы обеспечения.
29. Дисциплинарная ответственность, виды, порядок привлечения к дисциплинарной ответственности.
30. Материальная ответственность, понятие, условия, виды.
31. Понятие и виды трудовых споров.
32. Коллективные трудовые споры.
33. Понятие забастовки и порядок ее проведения.
34. Стаж, понятие и виды.
35. Пенсии, понятие и виды.
36. пособия, понятие и виды.
37. административные правонарушения, понятие и виды.
38. Административная ответственность за административные правонарушения.

### **Тестовое задание**

Обучающегося \_\_\_\_\_  
группы \_\_\_\_\_

### **вариант 1**

#### **вариант 1**

1. Оферта – это:
  - а) предложение заключить договор
  - б) принятие предложения
  - в) предложение о расторжении договора
2. Гражданин приобретает предпринимательскую правоспособность:
  - а) с момента государственной регистрации
  - б) с момента приобретения дееспособности
  - в) с момента приобретения правоспособности
3. К некоммерческим организациям относятся:
  - а) фонды
  - б) товарищества
  - в) унитарные предприятия
4. Регистрация юридического лица осуществляется в срок:
  - а) семь дней
  - б) пять дней
  - в) три дня
5. Разновидность коммерческой организации

- а) унитарное предприятие
  - б) потребительский кооператив
  - в) политическая партия
- 6.** Трудовое право регулирует отношения в сфере:
- а) производства
  - б) наемного труда
  - в) экономики
- 7.** К специальным источникам трудового права относятся:
- а) подзаконные акты
  - б) ФЗ «О прокуратуре»
  - в) акты ОМСУ
- 8.** Метод трудового права, регулирующий отношения трудоустройства:
- а) императивный
  - б) функциональный
  - в) диспозитивный
- 9.** Меры дисциплинарного воздействия:
- а) штраф
  - б) строгий выговор
  - в) замечание
- 10.** Трудовой договор (контракт) заключается:
- а) на 10 лет
  - б) на 7 лет
  - в) на 5 лет
- 11.** Нормативно-правовой акт, устанавливающий санкции за совершение правонарушений в сфере предпринимательства:
- а) ГКРФ
  - б) КОАПРФ
  - в) ТКРФ
- 12.** Ответственность за совершение административного проступка наступает:
- а) с 14 лет
  - б) с 16 лет
  - в) с 18 лет
- 13.** Вид договора в зависимости от числа сторон:
- а) возмездный
  - б) реальный
  - в) односторонний
- 14.** Субъектами административных правонарушений могут быть:
- а) только физические лица
  - б) только юридические лица
  - в) физические и юридические лица
- 15.** Форма оферты:
- а) устная
  - б) письменная
  - в) предусмотренная ГКРФ
- 16.** Полная дееспособность гражданина наступает:
- а) с 14 лет
  - б) с 16 лет
  - в) с 18 лет
- 17.** При ликвидации банка в первую очередь должны быть удовлетворены требования:
- а) работников банка по заработной плате
  - б) кредиторов
  - в) вкладчиков



**18. Формы реорганизации юридического лица:**

- а) распределение, перераспределение
- б) слияние, присоединение, разделение
- в) возобновление, единение

**19. Предпринимательская деятельность осуществляется:**

- а) с образованием юридического лица
- б) без образования юридического лица
- в) как с образованием, так и без образования юридического лица

**20. Акцепт – это:**

- а) согласие заключить договор
- б) предложение заключить договор
- в) отказ от заключения договора

**21. На основании чего складываются отношения между работником и работодателем:**

- а) устава
- б) трудового договора
- в) трудового кодекса

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

- а) в учредительном договоре
- б) в правилах внутреннего трудового распорядка
- в) в уставе

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

- а) Трудовому кодексу РФ
- б) Гражданскому кодексу РФ
- в) Конституции РФ

**24. Совокупность институтов, составляющих единую отрасль права:**

- а) структура
- б) система
- в) предмет

**25. Форма трудового договора:**

- а) нотариальная
- б) устная
- в) письменная

**26. Суды, рассматривающие дела о несостоятельности и банкротстве:**

- а) общей юрисдикции
- б) арбитражные
- в) верховные

**27. Дисквалификация устанавливается на срок:**

- а) от 1 года до 2 лет
- б) от 2 до 4 месяцев
- в) от 6 месяцев до 3 лет

**28. Органы, уполномоченные назначать административные санкции:**

- а) государственная палата
- б) органы государственного управления
- в) совет федерации

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

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

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

- а) квитанция об оплате госпошлины, устав
- б) учредительный договор, паспорт

в) заявление, устав, договор, протокол, квитанция, бизнес-план...

## **2 вариант**

**1.** Полная дееспособность гражданина наступает:

- а) с 14 лет
- б) с 16 лет
- в) с 18 лет

**2.** Оферта – это:

- а) предложение заключить договор
- б) принятие предложения
- в) предложение о расторжении договора

**3.** При ликвидации банка в первую очередь должны быть удовлетворены требования:

- а) работников банка по заработной плате
- б) кредиторов
- в) вкладчиков

**4.** Гражданин приобретает предпринимательскую правоспособность:

- а) с момента государственной регистрации
- б) с момента приобретения дееспособности
- в) с момента приобретения правоспособности

**5.** Формы реорганизации юридического лица:

- а) распределение, перераспределение
- б) слияние, присоединение, разделение
- в) возобновление, единение

**6.** К некоммерческим организациям относятся:

- а) фонды
- б) товарищества
- в) унитарные предприятия

**7.** Предпринимательская деятельность осуществляется:

- а) с образованием юридического лица
- б) без образования юридического лица
- в) как с образованием, так и без образования юридического лица

**8.** Регистрация юридического лица осуществляется в срок:

- а) семь дней
- б) пять дней
- в) три дня

**9.** Акцепт – это:

- а) согласие заключить договор
- б) предложение заключить договор
- в) отказ от заключения договора

**10.** Разновидность коммерческой организации

- а) унитарное предприятие
- б) потребительский кооператив
- в) политическая партия

**11.** На основании чего складываются отношения между работником и работодателем:

- а) устава
- б) трудового договора
- в) трудового кодекса

**12.** Трудовое право регулирует отношения в сфере:

- а) производства
- б) наемного труда
- в) экономики

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

- а) в учредительном договоре
- б) в правилах внутреннего трудового распорядка
- в) в уставе

**14.** К специальным источникам трудового права относятся:

- а) подзаконные акты
- б) ФЗ «О прокуратуре»
- в) акты ОМСУ

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

- а) Трудовому кодексу РФ
- б) Гражданскому кодексу РФ
- в) Конституции РФ

**16.** Метод трудового права, регулирующий отношения трудоустройства:

- а) императивный
- б) функциональный
- в) диспозитивный

**17.** Совокупность институтов, составляющих единую отрасль права:

- а) структура
- б) система
- в) предмет

**18.** Меры дисциплинарного воздействия:

- а) штраф
- б) строгий выговор
- в) замечание

**19.** Форма трудового договора:

- а) нотариальная
- б) устная
- в) письменная

**20.** Трудовой договор (контракт) заключается:

- а) на 10 лет
- б) на 7 лет
- в) на 5 лет

**21.** Суды, рассматривающие дела о несостоятельности и банкротстве:

- а) общей юрисдикции
- б) арбитражные
- в) верховные

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

- а) ГКРФ
- б) КОАПРФ
- в) ТКРФ

**23.** Дисквалификация устанавливается на срок:

- а) от 1 года до 2 лет
- б) от 2 до 4 месяцев
- в) от 6 месяцев до 3 лет

**24.** Ответственность за совершение административного проступка наступает:

- а) с 14 лет
- б) с 16 лет
- в) с 18 лет

**25.** Органы, уполномоченные назначать административные санкции:

- а) государственная палата
- б) органы государственного управления
- в) совет федерации

**26.** Вид договора в зависимости от числа сторон:

- а) возмездный
- б) реальный
- в) односторонний

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

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

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

- а) только физические лица
- б) только юридические лица
- в) физические и юридические лица

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

- а) квитанция об оплате госпошлины, устав
- б) учредительный договор, паспорт
- в) заявление, устав, договор, протокол, квитанция, бизнес-план...

**30.** Форма оферты:

- а) устная
- б) письменная
- в) предусмотренная ГК РФ

3 вариант

**1.** Форма трудового договора:

- а) нотариальная
- б) устная
- в) письменная

**2.** Суды, рассматривающие дела о несостоятельности и банкротстве:

- а) общей юрисдикции
- б) арбитражные
- в) верховные

**3.** Дисквалификация устанавливается на срок:

- а) от 1 года до 2 лет
- б) от 2 до 4 месяцев
- в) от 6 месяцев до 3 лет

**4.** Органы, уполномоченные назначать административные санкции:

- а) государственная палата
- б) органы государственного управления
- в) совет федерации

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

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

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

- а) квитанция об оплате госпошлины, устав
- б) учредительный договор, паспорт
- в) заявление, устав, договор, протокол, квитанция, бизнес-план...

**7.** Акцепт – это:

- а) согласие заключить договор
- б) предложение заключить договор
- в) отказ от заключения договора

- 8.** На основании чего складываются отношения между работником и работодателем:
- а) устава
  - б) трудового договора
  - в) трудового кодекса
- 9.** Правила подчинения работников организации отражены:
- а) в учредительном договоре
  - б) в правилах внутреннего трудового распорядка
  - в) в уставе
- 10.** Чему должен соответствовать нормативно-правовой акт:
- а) Трудовому кодексу РФ
  - б) Гражданскому кодексу РФ
  - в) Конституции РФ
- 11.** Совокупность институтов, составляющих единую отрасль права:
- а) структура
  - б) система
  - в) предмет
- 12.** Форма оферты:
- а) устная
  - б) письменная
  - в) предусмотренная ГК РФ
- 13.** Полная дееспособность гражданина наступает:
- а) с 14 лет
  - б) с 16 лет
  - в) с 18 лет
- 14.** При ликвидации банка в первую очередь должны быть удовлетворены требования:
- а) работников банка по заработной плате
  - б) кредиторов
  - в) вкладчиков
- 15.** Формы реорганизации юридического лица:
- а) распределение, перераспределение
  - б) слияние, присоединение, разделение
  - в) возобновление, единение
- 16.** Предпринимательская деятельность осуществляется:
- а) с образованием юридического лица
  - б) без образования юридического лица
  - в) как с образованием, так и без образования юридического лица
- 17.** Трудовой договор (контракт) заключается:
- а) на 10 лет
  - б) на 7 лет
  - в) на 5 лет
- 18.** Нормативно-правовой акт, устанавливающий санкции за совершение правонарушений в сфере предпринимательства:
- а) ГК РФ
  - б) КОАП РФ
  - в) ТК РФ
- 19.** Ответственность за совершение административного проступка наступает:
- а) с 14 лет
  - б) с 16 лет
  - в) с 18 лет
- 20.** Вид договора в зависимости от числа сторон:
- а) возмездный
  - б) реальный

- в) односторонний
- 21.** Субъектами административных правонарушений могут быть:
- а) только физические лица  
 б) только юридические лица  
 в) физические и юридические лица
- 22.** Разновидность коммерческой организации
- а) унитарное предприятие  
 б) потребительский кооператив  
 в) политическая партия
- 23.** Трудовое право регулирует отношения в сфере:
- а) производства  
 б) наемного труда  
 в) экономики
- 24.** К специальным источникам трудового права относятся:
- а) подзаконные акты  
 б) ФЗ «О прокуратуре»  
 в) акты ОМСУ
- 25.** Метод трудового права, регулирующий отношения трудоустройства:
- а) императивный  
 б) функциональный  
 в) диспозитивный
- 26.** Меры дисциплинарного воздействия:
- а) штраф  
 б) строгий выговор  
 в) замечание
- 27.** Оферта – это:
- а) предложение заключить договор  
 б) принятие предложения  
 в) предложение о расторжении договора
- 28.** Гражданин приобретает предпринимательскую правоспособность:
- а) с момента государственной регистрации  
 б) с момента приобретения дееспособности  
 в) с момента приобретения правоспособности
- 29.** К некоммерческим организациям относятся:
- а) фонды  
 б) товарищества  
 в) унитарные предприятия
- 30.** Регистрация юридического лица осуществляется в срок:
- а) семь дней  
 б) пять дней  
 в) три дня

1 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3
									0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
а	а	а	б	а	б	б	а	в	в	б	б	в	в	в	в	в	б	в	а	б	б	в	б	в	б	в	б	в	в

2 вариант

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

3 вариант

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

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)**

**Комплект фонда оценочных средств  
по дисциплине ОП.07 Информатика и информационные технологии в  
профессиональной деятельности / Адаптивные  
информационные технологии  
для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
2 курс**

г. Георгиевск  
2024



Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016.

Организация - разработчик: ГБПОУ ГТМАУ

Составитель: Белоусов А.Г., преподаватель ГБПОУ ГТМАУ

Рассмотрен и одобрен цикловой комиссия информационных и электротехнических дисциплин

Протокол № 10 от «16» мая 2024г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ О.А. Митюгова

Утвержден и рекомендован к применению методическим советом

Протокол № 4 от «16» мая 2024г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ М.Н. Дядюк

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств
- 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины
- 3 Комплект контрольно-оценочных средств.
- 4 Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при контроле.

**1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств**  
**по дисциплине ОП.07 Информатика и информационные технологии в**  
**профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии**  
**для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.1 Область применения**

Комплект фонда оценочных средств (ФОС) предназначен для проверки результатов освоения дисциплины ОП.07 Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии для обучающихся специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине «Информатика» является экзамен.

ФОС включает оценочные материалы для проведения текущего и промежуточного контроля.

**1.2 Объекты оценивания**

Комплект ФОС позволяет оценить следующие разделы освоения учебной дисциплины ЕН.02. Информатика в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой дисциплины ОП.07 Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии:

Умения (далее-У):

- У1. решать с использованием компьютерной техники различные служебные задачи;
- У2. работать в локальной и глобальной компьютерных сетях;
- У3. предотвращать в служебной деятельности ситуации, связанные с возможностями несанкционированного доступа к информации, злоумышленной модификации информации и утраты служебной информации.

Знания (далее-З):

- З1. основные методы и средства поиска, систематизации, обработки, передачи и защиты компьютерной правовой информации;
- З2. состав, функции и конкретные возможности аппаратно-программного обеспечения;
- З3. состав, функции и конкретные возможности справочных информационно-правовых и информационно-поисковых систем.

Вышеперечисленные умения, знания направлены на формирование у обучающихся следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.10. Использовать в профессиональной деятельности нормативные правовые акты и документы по обеспечению режима секретности в Российской Федерации;

ОК 6. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 7. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 9. Устанавливать психологический контакт с окружающими.

ОК 10. Адаптироваться к меняющимся условиям профессиональной деятельности.

## 2. Система контроля и оценки освоения программы дисциплины

Формы промежуточной аттестации в основной образовательной программе по программе подготовки специалистов среднего звена специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при освоении учебной дисциплине ОП.07 Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии

Наименование дисциплины	Семестр	Формы промежуточной аттестации
ОП.07 Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии	4	Экзамен

### 2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по учебной дисциплине ОП.07 Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

При изучении учебной дисциплины предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний обучающихся:

Тесты – контроль, проводимый после изучения материала, предполагает выбор и обоснование правильного ответа на вопрос;

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

Письменный контроль – выполнением практических заданий по отдельным темам, позволяет выявить уровень усвоения теоретического материала и умение применять полученные знания на практике;

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачёта, для подготовки к которому обучающие заранее знакомятся с перечнем вопросов по дисциплине.

Основными формами проведения текущего контроля знаний на занятиях являются: устный опрос, выполнение практических заданий.

Раздел/тема учебной дисциплины	Формы и методы текущего контроля и оценки результатов обучения
Раздел Автоматизированная обработка информации	
Тема 1.1 Понятие и свойства информации. Информационные процессы	Устный опрос, выполнение практических заданий 1-3, тестирование
Тема 1.2 Аппаратное обеспечение ПК	Устный опрос, выполнение лабораторного задания 1, тестирование
Тема 1.3 Программное обеспечение ПК	Устный опрос, выполнение лабораторных заданий 2-4, тестирование
Тема 1.4 Компьютерные сети	Устный опрос, тестирование
Тема 1.5 Интернет и web-сервисы	Устный опрос, выполнение лабораторных заданий 5-6, тестирование
Тема 1.6 Основы информационной безопасности	Устный опрос, выполнение лабораторного задания 7, тестирование
Раздел 2. Прикладные программные средства	
Тема 2.1 Текстовые редакторы и электронные таблицы	Устный опрос, выполнение лабораторных заданий 8-20, тестирование
Тема 2.2 Прикладные программы для создания презентаций	Устный опрос, выполнение лабораторных заданий 21-23
Тема 2.3 Базы данных	Устный опрос, выполнение лабораторных заданий 24-28
Тема 2.4 Графические редакторы	Устный опрос, выполнение лабораторных заданий 29-30
Тема 2.5 Основы работы в Консультант плюс	Устный опрос, выполнение лабораторных заданий 31-32

№	Тип (вид) задания	Проверяемые знания и умения	Критерии оценки
1	Тесты	знание перечня основной документации для организации работ; правил оформления текстовых и графических документов; основных понятий автоматизированной обработки информации; базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ; способов хранения и основных видов хранилищ информации; основных логических операций;	«5» - 100 – 90% правильных ответов «4» - 89 - 80% правильных ответов «3» - 79 – 70% правильных ответов «2» - 69% и менее правильных ответов

		общей функциональной схемы компьютера	
2	Устный опрос (теоретический контроль)	знание перечня основной документации для организации работ; правил оформления текстовых и графических документов; основных понятий автоматизированной обработки информации; базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ	За правильный ответ ставится положительная оценка
4	Практическое занятие	Умения самостоятельно выполнять практические задания, умения: оформлять документацию для организации работ и по результатам испытаний в действующих электроустановках; выполнять проектную документацию на объект с использованием персонального компьютера; составлять заявки на необходимое оборудование, запасные части, инструмент, материалы и инвентарь для выполнения плановых работ по эксплуатации линий электропередачи; составлять графики проведения электромонтажных, эксплуатационных, ремонтных и пуско-наладочных работ; составлять калькуляции затрат на производство и реализацию продукции; составлять сметную	Выполнение работы (не менее 80%) – положительная оценка

		<p>документацию, используя нормативно-справочную литературу;  использовать прикладные программные средства;  выполнять основные операции с дисками, каталогами и файлами;  создавать и редактировать текстовые файлы;  работать с носителями информации;  пользоваться антивирусными программами;  соблюдать права интеллектуальной собственности на информацию</p>	
5	Самостоятельная работа студентов	<p>Знания и умения, формируемые при изучении темы.  Знание правил оформления рефератов, отчетов к практическому занятию.</p>	<p>Положительная оценка ставится при соблюдении правильности выполнения заданий к самостоятельной работе.</p>

### 3. Комплект контрольно-оценочных средств.

#### 3.1. Теоретические задания (теоретический контроль – ТК)

##### 3.1.1 Тестовые задания для текущего контроля

Тестовые задания выполняются обучающимися самостоятельно в течение учебного времени.

Время выполнения тестового задания по каждой теме составляет 20 минут.

Оборудование: бумага, ручка, бланк с вариантом задания

#### Раздел 1. Автоматизированная обработка информации

##### Тема 1.1: Понятие и свойства информации. Информационные процессы.

1. Информационный процесс – это ...
  - а) хранение информации;
  - б) обработка информации;
  - в) передача информации источником;
  - г) действия, выполняемые с информацией.
2. Для чего предназначены информационно-поисковые системы?
  - а) вырабатывают информацию, на основании которой человек принимает решение;
  - б) выполняют инженерные расчеты, создают графическую документацию;
  - в) производят ввод, систематизацию, хранение, выдачу информации без преобразования данных;
  - г) вырабатывают информацию, которая принимается человеком к сведению и не превращается немедленно в серию конкретных действий.
3. Для чего предназначены информационные системы организационного управления?
  - а) для автоматизации функций управленческого персонала;
  - б) для автоматизации любых функций компании и охватывают весь цикл работ от проектирования до сбыта продукции;
  - в) для автоматизации функций производственного персонала;
  - г) для автоматизации работы при создании новой техники или технологии.
4. Информационная система – это ...
  - а) совокупность условий, средств и методов на базе компьютерных систем, предназначенных для создания и использования информационных ресурсов;
  - б) совокупность программных продуктов, установленных на компьютере, технология работы в которых позволяет достичь поставленную пользователем цель;
  - в) взаимосвязанная совокупность средств, методов и персонала, используемых для обработки данных;
  - г) совокупность данных, сформированная производителем для ее распространения в материальной или в нематериальной форме.
5. Информационная технология – это ...
  - а) процесс, определяемый совокупностью средств и методов обработки, изготовления, изменения состояния, свойств, формы сырья или материала.
  - б) совокупность данных, сформированная производителем для ее распространения в материальной или в нематериальной форме.
  - в) совокупность программных продуктов, установленных на компьютере, технология работы в которых позволяет достичь поставленную пользователем цель.



- г) процесс, использующий совокупность средств и методов обработки и передачи данных и первичной информации для получения информации нового качества о состоянии объекта, процесса или явления.
6. Продолжите предложение: Правовое обеспечение ...
- а) подразумевает совокупность математических методов, моделей, алгоритмов и программ для реализации задач информационной системы;
  - б) включает комплекс технических средств, предназначенных для работы информационной системы;
  - в) содержит совокупность документов, регулирующих отношения внутри трудового коллектива;
  - г) содержит в своем составе постановления государственных органов власти, приказы, инструкции министерств, ведомств, организаций, местных органов власти.
7. Выделите свойства автоматизированной информационной системы.
- а) делимость, целостность, системность;
  - б) системность, информативность, обратность;
  - в) делимость, целостность, программность;
  - г) целостность, системность, программность.
8. Назовите пользователей автоматизированной информационной системы.
- а) программисты;
  - б) администратор;
  - в) пользователь;
  - г) все перечисленные.
9. Основная цель информационно-поисковых систем.
- а) выработка управляющих решений;
  - б) оперативное предоставление человеку необходимой информации для принятия решения;
  - в) оперативное получение ответов на запросы пользователей в диалоговом режиме;
  - г) консультация пользователя, для помощи в принятии сложных решений, для решения плохо формализуемых задач.
10. По масштабности выделяют следующие информационные системы:
- а) программные, технические, правовые;
  - б) персональные, групповые, корпоративные;
  - в) экономические, медицинские, географические;
  - г) автоматизированные, автоматические, ручные.

## **Тема 1.2 Аппаратное обеспечение ПК**

1. Структурно-функциональная схема компьютера включает в себя:

- 1) процессор, внутренняя память, внешняя память, устройства ввода и вывода
- 2) арифметическо-логическое устройство, устройство управления, монитор
- 3) микропроцессор, ВЗУ, ОЗУ, ПЗУ, клавиатура, монитор, принтер, мышь
- 4) системный блок, монитор, ОЗУ, клавиатура, мышь, принтер

2. Производительность компьютера характеризуется

- 1) количеством операций в секунду
- 2) временем организации связи между АЛУ и ОЗУ
- 3) количеством одновременно выполняемых программ
- 4) динамическими характеристиками устройств ввода – вывода

3. Адресным пространством называется

- 1) соответствие разрядности внутренней шины данных МП и внешней шины

- 2) интервал времени между двумя последовательными импульсами
- 3) число одновременно обрабатываемых процессором бит
- 4) объем адресуемой оперативной памяти

4. В чем состоит основное принципиальное отличие хранения информации на внешних информационных носителях от хранения в ОЗУ

- 1) в различном объеме хранимой информации
- 2) в различной скорости доступа к хранящейся информации
- 3) в возможности устанавливать запрет на запись информации
- 4) в возможности сохранения информации после выключения компьютера

5. В оперативной памяти могут храниться

- 1) данные и адреса
- 2) программы и адреса
- 3) программы и данные
- 4) данные и быстроедействие

6. Назначение программного обеспечения

- 1) обеспечивает автоматическую проверку функционирования отдельных устройств
- 2) совокупность программ, позволяющая организовать решение задач на ЭВМ
- 3) организует процесс обработки информации в соответствии с программой
- 4) комплекс программ, обеспечивающий перевод на язык машинных кодов

7. Система программирования позволяет

- 1) непосредственно решать пользовательские задачи
- 2) записывать программы на языках программирования
- 3) использовать инструментальные программные средства
- 4) организовать общение человека и компьютера на формальном языке

8. Программное обеспечение это...

1. совокупность устройств, установленных на компьютере
2. совокупность программ, установленных на компьютере
3. все программы, которые у вас есть на диске
4. все устройства, которые существуют в мире

9. Для долговременного хранения информации служит

- 1) оперативная память
- 2) дисковод
- 3) внешняя память
- 4) процессор

10. Драйвер – это

- 1) специальный разъем для связи с внешними устройствами
- 2) программа для управления внешними устройствами компьютера
- 3) устройство для управления работой периферийным оборудованием
- 4) программа для высокоскоростного подключения нескольких устройств

### **Тема 1.3 Программное обеспечение ПК**

1. Для чего предназначено системное программное обеспечение?

- 1) для управления работой компьютера
- 2) для организации удобной системы размещения программ на диске

- 3) для работы устройства системного блока компьютера
- 4) всё из перечисленного верно
- 5) нет правильного ответа

2. К базовому программному обеспечению относятся:

- 1) операционные системы
- 2) программы-оболочки
- 3) операционные оболочки

3. Сервисные (обслуживающие) программы:

- 1) программы сервисных организаций по бухгалтерскому учету
- 2) программы обслуживающих организаций по ведению делопроизводства
- 3) системные оболочки, утилиты, антивирусные и сетевые программы
- 4) программы для организации удобной системы размещения программ на диске
- 5) нет правильного ответа

4. Управление ресурсами включает решение следующих общих, не зависящих от типа ресурса задач:

- 1) планирование ресурса
- 2) удовлетворение запросов на ресурсы
- 3) отслеживание состояния и учет использования ресурса
- 4) разрешение конфликтов между процессами
- 5) всё из перечисленного верно

5. Большинство операционных систем состоит из ядра и оболочки. Внутренняя часть таких ОС, называемая ядром, включает компоненты программного обеспечения, выполняющие основные функции в процессе приведения компьютера в рабочее состояние. Что не относится к основным компонентам:

- 1) менеджер файлов
- 2) драйверы устройств
- 3) менеджер памяти
- 4) средство обнаружения вредоносных программ
- 5) нет правильного ответа

6. Лицензия на программное обеспечение - это

- 1) документ, определяющий порядок использования программного обеспечения, защищенного авторским правом
- 2) документ, определяющий порядок распространения программного обеспечения, защищенного авторским правом
- 3) документ, определяющий порядок использования и распространения программного обеспечения, защищенного авторским правом
- 4) документ, определяющий порядок использования и распространения программного обеспечения, незащищенного авторским правом
- 5) нет правильного ответа

7. К какому из типов программ относится MS Office

- 1) Текстовый редактор
- 2) Табличный процессор
- 3) Операционная система
- 4) Система программирования
- 5) Пакет прикладных программ

8. Утилиты - это:

- 1) устройство компьютера
- 2) программы, обеспечивающие работу устройств компьютера
- 3) вирус
- 4) программы, выполняющие вспомогательные операции обработки данных и обслуживание ПК
- 5) нет правильного ответа

9. Программы-оболочки - это:

- 1) нет правильного ответа
  - 2) специальная кассета для удобного размещения дискет с операционной системой
  - 3) система приемов и способов работы конкретной программы при загрузке программ и завершении работы
  - 4) программы сервисных организаций по бухгалтерскому учету
10. Прикладное программное обеспечение:

- 1) программы для обеспечения работы других программ
- 2) программы для решения конкретных пользовательских задач обработки информации
- 3) нет правильного ответа
- 4) программы, обеспечивающие качество работы печатающих устройств
- 5) программы, обеспечивающие работу устройств компьютера

#### **Тема 1.4 Компьютерные сети**

1. Линии связи бывают двух типов:
  1. Спутниковые и Глонасс
  2. Беспроводные и глобальные
  3. Беспроводные и проводные
2. Базовые топологии сетей это:
  1. Шина, Кольцо, Звезда
  2. Провод, Кольцо, Шина
  3. Спираль, Шина, кольцо
3. Выберите скорость передачи среднескоростной сети.
  - 1) до 100Мбит/с
  - 2) до 100Мбайт/с
  - 3) до 1000Мбит/с
4. Глобальная сеть - это.
  1. система, связанных между собой локальных сетей
  2. система, связанных между собой компьютеров
  3. система, связанных между собой локальных телекоммуникационных сетей
  4. система, связанных между собой локальных сетей и компьютеров отдельных пользователей
5. Виды компьютерных сетей:
  1. Личные, локальные, корпоративные, территориальные, глобальные
  2. Персональные, локальные, корпоративные, городские, глобальные
  3. Персональные, спутниковые, 4-G
6. Услуга по размещению и хранению файлов клиента на сервере организации, предоставляющей подобную услугу - это ...
  1. Хостинг
  2. Провйдер
  3. WEB-сайт
  4. Социальные сети
7. Какой протокол является базовым протоколом Интернета?

1. FTP
  2. TCP/IP
  3. URL
  4. DNS
8. ivanov@rambler.ru. Что в этом адресе электронной почты означает имя сервера?
1. rambler
  2. ivanov
  3. rambler.ru
  4. ivanov@rambler.ru
  5. ivan
9. На каком языке записываются Web-страницы?
1. Pascal
  2. C++
  3. HTML
  4. Visual Basic
10. Электронная почта позволяет передавать:
1. только сообщения;
  2. только файлы;
  3. сообщения и приложенные файлы;
  4. видеоизображение.

### **Тема 1.5 Интернет и web-сервисы**

1. Какой из способов подключения к Интернет обеспечивает наибольшие возможности для доступа к информационным ресурсам:
  - а) постоянное соединение по оптоволоконному каналу
  - б) терминальное соединение по коммутируемому телефонному каналу
  - в) удаленный доступ по коммутируемому телефонному каналу
2. Модем — это:
  - а) сетевой протокол
  - б) техническое устройство
  - в) сервер Интернет
3. Модем, передающий информацию со скоростью 28 800 бит/с, может передать две страницы текста (3 600 байт) в течение:
  - а) 1 минуты
  - б) 1 дня
  - в) 1 секунды
4. Электронная почта (e-mail) позволяет передавать:
  - а) сообщения и приложенные файлы
  - б) только файлы
  - в) видеоизображения
5. Какой протокол является базовым в Интернет:
  - а) HTML

- б) HTTP
- в) TCP/IP

6. Компьютер, подключенный к Интернет, обязательно имеет:

- а) Web-сервер
- б) IP-адрес
- в) доменное имя

7. Гиперссылки на web — странице могут обеспечить переход:

- а) на любую web — страницу данного региона
- б) только в пределах данной web — страницы
- в) на любую web — страницу любого сервера Интернет

8. Задан адрес электронной почты в сети Internet: user\_name@int.glasnet.ru. Каково имя владельца электронного адреса:

- а) user\_name
- б) ru
- в) glasnet.ru

9. Браузеры (например, Microsoft Internet Explorer) являются:







- а) трансляторами языка программирования
- б) антивирусными программами
- в) средством просмотра web-страниц

10. Web-страницы имеют формат (расширение):

- а) \*.doc
- б) \*.htm
- в) \*.exe

## Тема 1.6 Основы информационной безопасности

1. Сопоставьте названия программ и изображений:

1) 	1. Antivir
2) 	2. DrWeb
3) 	3. Nod 32
4) 	4. Antivirus Kaspersky
5) 	5. Avast
6) 	6. AntivirusPanda

2. Отметьте составные части современного антивируса

- 1. Модем

2. Принтер
  3. Сканер
  4. Межсетевой экран
  5. Монитор
3. Вредоносные программы - это
1. шпионские программы
  2. программы, наносящие вред данным и программам, находящимся на компьютере
  3. антивирусные программы
  4. программы, наносящие вред пользователю, работающему на зараженном компьютере
  5. троянские утилиты и сетевые черви
4. К вредоносным программам относятся:
1. Потенциально опасные программы
  2. Вирусы, черви, трояны
  3. Шпионские и рекламные программы
  4. Вирусы, программы-шутки, антивирусное программное обеспечение
  5. Межсетевой экран, брандмауэр
5. Сетевые черви это
6. Вредоносные программы, устанавливающие скрытно от пользователя другие вредоносные программы и утилиты
  7. Вирусы, которые проникнув на компьютер, блокируют работу сети
  8. Вирусы, которые внедряются в документы под видом макросов
  9. Хакерские утилиты, управляющие удаленным доступом компьютера
  10. Вредоносные программы, которые проникают на компьютер, используя сервисы компьютерных сетей
6. Вредоносная программа, которая подменяет собой загрузку некоторых программ при загрузке системы называется...
1. Загрузочный вирус
  2. Макровирус
  3. Троян
  4. Сетевой червь
  5. Файловый вирус
7. Компьютерные вирусы это
1. Вредоносные программы, наносящие вред данным.
  2. Программы, уничтожающие данные на жестком диске
  3. Программы, которые могут размножаться и скрыто внедрять свои копии в файлы, загрузочные сектора дисков, документы.
  4. Программы, заражающие загрузочный сектор дисков и препятствующие загрузке компьютера
  5. Это скрипты, помещенные на зараженных интернет-страничках
8. Вирус внедряется в исполняемые файлы и при их запуске активизируется. Это...
1. Загрузочный вирус
  2. Макровирус
  3. Файловый вирус
  4. Сетевой червь
  5. Троян
9. Укажите порядок действий при наличии признаков заражения компьютера

1. Сохранить результаты работы на внешнем носителе
  2. Запустить антивирусную программу
  3. Отключиться от глобальной или локальной сети
10. Вирус, поражающий документы, называется
1. Троян
  2. Файловый вирус
  3. Макровирус

## **Раздел 2. Прикладные программные средства**

### **Тема 2.1. Текстовые редакторы и электронные таблицы**

1. Выберите лишнее из утверждений "Текстовый редактор - "
- 1) компьютерная программа, предназначенная для создания и изменения текстовых файлов, а также их просмотра на экране, вывода на печать, поиска фрагментов текста и т.п.
  - 2) это программа, используемая специально для ввода и редактирования текстовых данных
  - 3) это программа для создания, редактирования, форматирования, сохранения и печати документов
  - 4) это программа для редактирования изображений
2. Документ, созданный в MS Word имеет расширение:
- 1) \*.doc
  - 2) \*.txt
  - 3) \*.bmp
  - 4) \*.bmv
3. К числу основных функций текстового редактора относятся:
- 1) копирование, перемещение, уничтожение и сортировка фрагментов текста
  - 2) создание, редактирование, сохранение, печать текстов
  - 3) строгое соблюдение правописания
  - 4) автоматическая обработка информации, представленной в текстовых файлах
4. Форматирование текста представляет собой:
- 1) процесс изменения внешнего вида текста
  - 2) процесс сохранения текста на диске в виде текстового файла
  - 3) процесс передачи текстовой информации по компьютерной сети
5. Редактирование текста представляет собой:
- 1) процесс внесения изменений в объём текста
  - 2) процесс сохранения текста на диске в виде текстового файла
  - 3) процесс передачи текстовой информации по компьютерной сети
  - 4) процесс считывания с внешнего запоминающего устройства ранее созданного текста
6. Какого способа выравнивания нет в текстовом процессоре MS WORD
- 1) выравнивание по левому краю
  - 2) выравнивание по правому краю
  - 3) выравнивание по высоте
7. Какие типы данных можно ввести в ячейки электронной таблицы?
- 1) числа, текст и формулы
  - 2) формулы и текст
  - 3) числа и текст
  - 4) числа и формулы
8. Какой столбец стоит после столбца BDZ?



- 1) САА
- 2) ВDA
- 3) BEA
- 4) ВFA

9. В электронной таблице выделен диапазон из 21 ячеек, расположенный в столбцах F, G и H. Правый нижний угол диапазона находится в ячейке H8. Запишите адрес левого верхнего угла диапазона.

- 1) F2
- 2) F1
- 3) G2
- 4) H2

10. Дан фрагмент электронной таблицы:

	A	B	C
1	40	10	=A1+B\$1
2	30	20	

Чему будет равно значение ячейки C2, если скопировать в нее формулу из ячейки C1?

- 1) 50
- 2) 30
- 3) 40
- 4) 60

## Тема 2.2 Прикладные программы для создания презентаций

1. Для того чтобы установить в PowerPoint нужное время перехода слайдов, необходимо:

- а) Пройти путь Настройки анимации – Время – Применить
- б) Пройти путь Переход слайдов – Продвижение, задать параметры и применить настройки
- в) Пройти путь Показ слайдов – Настройка временных интервалов

2. Укажите один из элементов интерфейса PowerPoint:

- а) Абзац
- б) Строка
- в) Состояния

3. Можно ли заменить другим макет добавленного в презентацию слайда:

- а) Можно в соответствии со своими потребностями +
- б) Можно, но только для определенного количества слайдов
- в) Это сделать невозможно

4. Укажите одну из основных возможностей программы PowerPoint:

- а) Организация вычислений
- б) Редактирование текстов
- в) Создание и задание порядка следования слайдов презентации

5. Укажите один из элементов интерфейса PowerPoint:

- а) Слово
- б) Меню
- в) Абзац

6. В каком расширении по умолчанию сохраняются презентации в PowerPoint:

- а) . pps
- б) . jpg
- в) . ppt

7. Как можно вводить текст в слайды PowerPoint:

- а) Только в надписях
- б) В специально отведенном для ввода месте
- в) В любом месте слайда, как в приложении Word

8. Укажите одну из основных возможностей программы PowerPoint:

- а) Организация вычислений
- б) Редактирование файлов
- в) Сохранение и демонстрация презентации +

9. PowerPoint:

- а) Программа, предназначенная для редактирования текстов и рисунков
- б) Программа, предназначенная для подготовки презентаций и слайд-фильмов
- в) Анимация, предназначенная для подготовки презентаций и слайд-фильмов

10. Укажите одну из основных возможностей программы PowerPoint:

- а) Использование эффектов анимации
- б) Редактирование текстов
- в) Дефрагментация файлов

## **Тема 2.3 Базы данных**

1. В каких элементах таблицы хранятся данные базы (несколько вариантов ответа):

- а) в записях
- б) в полях
- в) в строках
- г) в столбцах
- д) в ячейках

2. Формы используются для:

- а) вывода данных на печать
- б) ввода данных
- в) просмотра данных

3. Как исключить наличие повторяющихся записей в таблице:
- а) упорядочить строки таблицы
  - б) проиндексировать поля таблицы
  - в) определить ключевое поле
4. Какой из объектов служит для хранения данных в БД:
- а) таблица
  - б) запрос
  - в) форма
5. База данных – это:
- а) совокупность файлов на жестком диске
  - б) пакет пользовательских программ
  - в) совокупность сведений, характеризующих объекты, процессы или явления реального мира
6. Первый стандарт ассоциации по языкам обработки данных назывался:
- а) SQL
  - б) CODASYL
  - в) IMS
7. Какой из типов данных позволяет хранить значения величиной до 64000 символов:
- а) числовой
  - б) логический
  - в) поле MEMO
8. Поле, значение которого не повторяется в различных записях, называется:
- а) первичным ключом
  - б) составным ключом
  - в) внешним ключом
9. Последовательность операций над БД, переводящих ее из одного непротиворечивого состояния в другое непротиворечивое состояние, называется:
- а) транзитом
  - б) циклом
  - в) транзакцией
10. Определите тип связи между таблицами «Преподаватели» и «Студенты», если один преподаватель обучает разных студентов:
- а) «один–к–одному»
  - б) «многие–к–одному»
  - в) «один–ко–многим»

## Тема 2.4 Графические редакторы

1. Какой вид графики используется в Adobe Photoshop?
  - а. растровый;
  - б. векторный;
  - в. фрактальный;
  - г. прямолинейный.
2. Выберите расширение графического файла:
  - а. \*.doc;
  - б. \*.jpg;
  - в. \*.exe;
  - г. \*.bak.
3. С помощью, какой команды можно изменить размер изображения, находящегося на каком-либо слое?
  - а. размер холста;
  - б. размер изображения;
  - в. свободная трансформация;
  - г. объединить слои.
4. Для какой цели используется палитра «Навигатор»?
  - а. для перемещения отдельных слоев по плоскости графического изображения;
  - б. для масштабирования изображения;
  - в. для перемещения и масштабирования изображения на рабочем столе;
  - г. для удаления отдельных фрагментов изображения.
5. Какое назначение инструмента «Штамп»?
  - а. для удаления отдельных фрагментов изображения;
  - б. для перемещения отдельных фрагментов изображения;
  - в. для клонирования отдельных фрагментов изображения;
  - г. для масштабирования изображения.
6. Какую клавишу нужно нажать для выхода из режима трансформации и применения изменений?
  - а. Ctrl;
  - б. Alt;
  - в. Tab;
  - г. Enter.
7. Какой инструмент Adobe Photoshop служит для выделения областей одного цвета?
  - а. Пипетка;
  - б. Лассо;
  - в. Волшебная палочка;
  - г. Штамп.
8. Как называется инструмент, позволяющий залить изображение двумя плавно перетекающими друг в друга цветами?
  - а. градиент;
  - б. заливка;
  - в. текстура;
  - г. узор.
9. Какая комбинация клавиш соответствует команде меню Отмена выделения?
  - а. Shift+Ctrl+U;
  - б. Ctrl+D;
  - в. Ctrl+T
  - г. Shift+Ctrl+I;
10. Режим Быстрая Маска позволяет:
  - а. маскировать часть изображения;

- б. вырезать часть изображения;
- в. редактировать существующее выделение;
- г. создавать новое выделение.

## **Тема 2.5 Основы работы в Консультант плюс**

1. Раздел «Законодательство» содержит, в частности, информационные банки...
  1. «Законопроекты» и «Версия Проф»
  2. «Версия Проф» и «Ставропольский край»
  3. «Ставропольский край» и «Корреспонденция счетов»
  4. «Корреспонденция счетов» и «Законопроекты»
2. Федеральный закон от 23.02.2013 №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» содержится в информационном банке...
  1. «Версия Проф»
  2. «Решения высших судов»
  3. «Эксперт-приложение»
  4. «Законопроекты»
3. На стартовой странице нет ссылки...
  1. Кодексы
  2. Пресса и книги
  3. Законы и постановления
  4. Путеводители
4. Эффективный доступ к последним просмотренным документам в системе КонсультантПлюс реализован...
  1. По кнопке «Избранное» на панели быстрого доступа
  2. По окну «Обзор изменений документа» на правой панели в тексте документа
  3. По кнопке «Назад» панели инструментов
  4. Из стартовой страницы по ссылкам в ее нижней части
5. На стартовой странице можно воспользоваться...
  1. Быстрым поиском
  2. Оглавлением документа
  3. Поиском редакций документа
  4. Умными ссылками
6. В системе КонсультантПлюс имеются следующие основные виды поиска...
  1. Экспресс-поиск, умный поиск, быстрый поиск
  2. Правовой навигатор, карточка поиска, интернет-навигатор
  3. Быстрый поиск, карточка поиска, правовой навигатор
  4. Быстрый доступ, креативный поиск, интернет-поиск
7. С помощью быстрого поиска могут быть найдены документы...
  1. Только из информационного банка «ВерсияПроф»
  2. Только из раздела «Законодательство»
  3. Только из разделов «Законодательство» и «Финансовые и кадровые консультации»
  4. Из всех установленных на компьютере пользователя разделов и информационных банков
8. Если какое-то поле карточки поиска не заполнено, то при выполнении запроса...
  1. Система выдаст сообщение об ошибке
  2. Будет считаться, что пользователя устраивают документы с любым заполнением этого поля
  3. Не будет найдено ни одного документа

4. В это поле будет случайным образом внесено какое-нибудь значение из словаря данного поля
9. Для формирования запроса в карточке поиска...
  1. Можно заполнить любое количество полей
  2. Надо обязательно заполнить все поля
  3. Надо обязательно заполнить поле «Дата»
  4. Надо обязательно заполнить поле «Номер»
10. Информацию о курсах доллара США и евро, установленных Центральным банком РФ, наиболее просто можно найти...
  1. Через кнопку «Обзоры»
  2. Через поле «Тематика» карточки поиска
  3. Через кнопку «Справочная информация»
  4. В системе такая информация отсутствует

### **3.1.2 Устный опрос**

#### **Вопросы для устного опроса:**

#### **Раздел 1. Автоматизированная обработка информации**

##### Тема 1.1. Понятие и свойства информации. Информационные процессы

1. Что такое система, информационная система?
2. Назовите процессы в информационной системе.
3. Назовите и охарактеризуйте классификацию информационных систем по характеру использования информации.
4. Какие существуют подходы к определению количества информации, и кто их открыл?
5. Чем отличается байт от бита?
6. Более крупные единицы измерения информации и как они определяются?
7. Сколько различных информации можно написать одним байтом и обоснуйте почему?
8. В чем состоит процедура дискретизации непрерывной информации?
9. Какая форма представления информации - непрерывная или дискретная приемлема для компьютеров и почему?
10. Какие формы представления чисел применяются в ЭВМ?

##### Тема 1.2 Аппаратное обеспечение ПК

1. Аппаратное обеспечение ПК
2. Выбор конфигурации компьютера в зависимости от решаемой задачи.
3. Периферийное оборудование ПК
4. Общий состав структура персональных ЭВМ и вычислительных систем,
5. Принцип открытой архитектуры ПК.
6. Память, её виды, функции и характеристики.
7. Дополнительные устройства компьютера, назначение, характеристики.
8. Процессор, его функции, характеристики.

##### Тема 1.3 Программное обеспечение ПК

1. Программное обеспечение. Основные определения
2. Виды программного обеспечения ПК
3. Системное ПО
4. Прикладное ПО
5. Операционная система: виды, функции, состав.

6. Файловая система.
7. Основные объекты и структура файловой системы.
8. Программы-оболочки. Их назначение.

#### Тема 1.4 Компьютерные сети

1. Дайте определение понятию «локальная вычислительная сеть»
2. Опишите преимущества локальных вычислительных сетей.
3. Назовите основные топологии ЛВС
4. Дайте характеристику основным аппаратным компонентам ЛВС.
5. Чем отличаются друг от друга модели «файл-сервер» и «клиент-сервер»?
6. Назовите принципы построения сети Интернет

#### Тема 1.5 Интернет и web-сервисы

1. Интернет. Браузеры.
2. Веб-сайт. Страница.
3. Динамические страницы.
4. Разработка интернет-приложений (сайты).
5. Расширенный поиск информации в сети Интернет.
6. Использование языков построения запросов
7. Сервисы Интернета
8. Интернет-торговля; бронирование билетов и гостиниц
9. Социальные сети. Информационная культура
10. Сетевой этикет

#### Тема 1.6 Основы информационной безопасности

1. Компьютерные вирусы. Их разновидности.
2. Защита от компьютерных вирусов.
3. Безопасность информации
4. Антивирусные программы
5. Электронная подпись, сертифицированные сайты и документы
6. Правовое обеспечение информационной безопасности

## **Раздел 2. Прикладные программные средства**

#### Тема 2.1 Текстовые редакторы и электронные таблицы

1. Назовите основные текстовые редакторы
2. Как запустить MS Word?
3. Какие операции относятся к форматированию текста?
4. Какие операции относятся к редактированию текста?
5. Назовите основные операции с текстом
6. Как задать необходимые параметры страницы?
7. Как изменить начертание шрифта?
8. Как удалить символ, слово, картинку, таблицу?
9. Как вставить рисунок в MS Word?
10. Как вставить таблицу в MS Word?

#### Тема 2.2 Прикладные программы для создания презентаций

1. Какое предназначение программы Power Point?
2. Опишите структуру окна программы Power Point.

3. Дайте определение терминам: мультимедиа, презентация, заметка?
4. С какими мультимедийными компонентами может работать Power Point?
5. Назовите этапы работы над презентацией?
6. Какие существуют способы создания слайда?
7. Какие существуют способы демонстрации слайдов?

#### Тема 2.3 Базы данных

1. Что включает понятие структура базы данных?
2. Что такое ключевое поле?
3. Зачем создаются связи между таблицами?
4. Какие объекты СУБД вы знаете?
5. Для какой цели используются формы в MS ACCESS?
6. Какие запросы вы знаете?
7. В каком режиме создается запрос на выборку?

#### Тема 2.4 Графические редакторы

1. Типы компьютерной графики.
2. Что такое пиксель?
3. С помощью чего хранится растровое изображение?
4. Можно ли поменять цвет отдельного пикселя?
5. Почему растровые изображения имеют большой объём?
6. Из чего формируются векторные изображения?
7. В виде чего хранятся в памяти компьютера векторные графические примитивы?
8. В чем достоинство векторной графики?
9. Почему при увеличении или уменьшении векторные объекты не теряют качества?

#### Тема 2.5 Основы работы в Консультант плюс

1. Назовите виды поиска документов в СПС «Гарант».
2. Какие операции объединяет каждый из разделов Командного меню?
3. Что такое быстрый контекстный поиск?
4. Что такое Правовой навигатор?

### **3.1.3 Перечень тем практических и лабораторных занятий**

ПЗ 1. Перевод чисел в позиционных системах счисления.

ПЗ 2. Сложение и вычитание чисел в различных системах счисления

ПЗ 3. Умножение двоичных чисел

ЛЗ 1. Периферийные устройства, подключение и настройка

ЛЗ 2. Основные приёмы работы в операционной системе Windows

ЛЗ 3-4. Установка программных средств, необходимых для решения задач по специальности

ЛЗ 5. Портал государственных услуг

ЛЗ 6. Поиск информации в сети Internet

ЛЗ7. Проверка и защита компьютера от вирусов

ЛЗ 8. Набор и форматирование текста в MS Word

ЛЗ 9. Создание и форматирование текста по заданным параметрам

ЛЗ 10. Работа с таблицами в MS Word

ЛЗ 11. Работа с формулами в MS Word



- ЛЗ 12. Работа с графическими объектами в MS Word
- ЛЗ 13. Работа с объектами SmartArt в MS Word
- ЛЗ 14. Работа с объектами WordArt в MS Word
- ЛЗ 15. Создание документов на основе шаблонов
- ЛЗ 16. Программы распознавания текста, введенного с использованием сканера.
- ЛЗ 17. Примеры использования динамических таблиц на практике
- ЛЗ 18-19. Создание таблиц в MS Excel
- ЛЗ 20. Построение диаграмм в MS Excel
- ЛЗ 21. Создание презентации в MS Power Point
- ЛЗ 22. Создание компьютерной презентации с применением шаблона
- ЛЗ 23. Настройка анимации и показ презентации в MS Power Point
- ЛЗ 24. Создание базы данных в MS Access
- ЛЗ 25. Связи между таблицами. Схема данных
- ЛЗ 26. Создание запросов в MS Access
- ЛЗ 27. Создание отчетов и форм в MS Access
- ЛЗ 28. Создание пользовательских форм в MS Access
- ЛР 29. Работа в графическом редакторе PhotoShop
- ЛР 30. Работа в графическом редакторе CorelDraw
- ЛЗ 31. Основные приемы работы в «Консультант плюс»
- ЛЗ 32. Работа с папками в «Консультант Плюс»

Критерии оценки качества выполнения практических и лабораторных заданий:

**Оценка «отлично».** Практическое (лабораторное) задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для проведения практической работы теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

**Оценка «хорошо».** Практическое (лабораторное) задание выполняется обучающимися в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Студенты используют указанные преподавателем источники знаний, включая страницы учебника, таблицы из приложения к учебнику, страницы из справочных сборников. Работа показывает знание учащихся основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов работы.

**Оценка «удовлетворительно».** Практическое (лабораторное) задание выполняется и оформляется обучающимися при помощи преподавателя или хорошо подготовленными и уже выполнившими на «отлично» данную работу студентов. На выполнение задания затрачивается много времени (можно дать возможность доделать работу дома). Студенты показывают знания теоретического материала, но испытывают затруднение при самостоятельной работе с формулами, допускают ошибки в вычислениях.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется в том случае, когда обучающиеся не подготовлены к выполнению этой работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных студентов неэффективны по причине плохой подготовки.

### Критерии оценки выполнения тестовых заданий

Процент результативности (правильности выполнения задания)	Балл (отметка)	Вербальный аналог
95 ÷ 100%	5	отлично
80 ÷ 94%	4	хорошо
60 ÷ 79%	3	удовлетворительно
менее 60%	2	неудовлетворительно

### **3.2 Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине «Информатика».**

Оценка освоения модуля предусматривает *экзамен*

Задания к экзамену

#### **3.2.1 Технология проведения экзамена**

Время выполнения заданий – не более 90 минут.

Экзамен включает устный ответ на теоретические вопросы (в соответствии с билетом) и выполнение практического задания на ПК.

#### **Перечень теоретических вопросов**

1. Информатика как наука. Информация – основное понятие информатики.
2. Основные направления использования компьютера
3. Типы компьютеров, их основные характеристики
4. Классификация программного обеспечения.
5. Назначение и область применения различных видов программного обеспечения.
6. Компьютерные сети: определение, назначение, виды.
7. Локальные и глобальные сети. Примеры.
8. Браузер: определение, назначение, примеры.
9. Поиск информации в Интернет.
10. Определение и область применения ламинатора, плоттера.
11. Сканеры: определение, параметры, виды, разрешающая способность.
12. Принтеры: определение, виды. Принцип печати, достоинства и недостатки, применение различных видов принтеров.
13. Определение и область применения многофункциональных устройств (МФУ), ризографа, факса, ксерокса, копира.
14. Виды компьютерной графики.
15. Разрешение изображения.
16. Векторная графика: принцип, достоинства и недостатки. Примеры.
17. Растровые редакторы и форматы.
18. Растровая графика: принцип, достоинства и недостатки. Примеры.
19. Векторные редакторы и форматы.
20. Устройства ввода-вывода информации.
21. Периферийные устройства компьютера.
22. Устройства памяти компьютера.

23. Информационная безопасность.
24. Методы защиты информации.
25. Интернет. Браузеры.
26. Веб-сайт. Страница.
27. Динамические страницы.
28. Разработка интернет-приложений (сайты).
29. Расширенный поиск информации в сети Интернет.
30. Использование языков построения запросов
31. Сервисы Интернета
32. Интернет-торговля; бронирование билетов и гостиниц
33. Социальные сети. Информационная культура
34. Сетевой этикет
35. Основы работы в Консультант плюс.

### Перечень практических заданий к экзамену

1.Создайте электронную таблицу «Табель успеваемости» для пяти человек. Если средний бал студента выше 3,0 и количество пропусков меньше или равно 20 часам, то в столбце «Итог» вывести “Зачет”.

№№	Ф.И.О	Матем.	Физика	Информ	Сред. балл	Пропуски	Итог
1							
2							

2.Выполните построение диаграмм в табличном процессоре OpenOffice Calc. Построить круговую диаграмму (Проданные путевки за 4 года для Чехии) и объемную линейчатую (Проданные путевки за 2009 и 2011 годы для всех стран).

	A	B	C	D	E	F
1	<b>Реализация путевок</b>					
2	<b>Годы</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>За 4 года</b>
3	Чехия					
4	Польша					
5	Италия					
6	<b>Итого</b>					

3. Создайте следующую электронную таблицу:

- 1) Выделить ячейки A4-A14 и установить числовой формат с тремя знаками после запятой.
- 2) Выделить ячейки B4-B14 и установить денежный формат с двумя знаками после запятой.
- 3) Выделить ячейки C4-C14 и установить процентный формат с одним знаком после запятой.
- 4) Выделить ячейки A3-C14 и установить внешние и внутренние границы.
- 5) В столбцах A-C выполнить автоподбор ширины.
- 6) Заполнить пустые ячейки числами.

4.Выполните построение диаграмм в табличном процессоре OpenOffice Calc . Построить график (Проданные путевки по годам для Чехии и Италии) и объемную линейчатую диаграмму (Проданные путевки по годам для Польши).

	A	B	C	D	E	F
1	<b>Реализация путевок</b>					
2	<b>Годы</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>За 4 года</b>

3	Чехия					
4	Польша					
5	Италия					
6	<b>Итого</b>					

5.Создайте документ по образцу в текстовом редакторе.

а) Установить поля: верхнее и левое- 3 см, правое – 1,5 см, нижнее – 2 см.

б) Наберите текст по образцу:

<p>Уважаемый Владимир Павлович!</p> <p>Благодарим Вас за то, что Вы обратили внимание на следующие недоработки в нашем проекте.</p> <p>С уважением, начальник отдела Круглов А.В.</p>
---

в) Фразы: «обратил внимание» выделить жирным; «следующие» - подчеркнуть; последний абзац оформить курсивным шрифтом; «Уважаемый Владимир Павлович» - шрифт Verdana, по центру, размер 14; «С уважением» - выравнивание по правому краю, 10 размер.

6.Выполните построение диаграмм. Построить линейчатую диаграмму (Проданные путевки за 4 года для всех стран) и объемную цилиндрическую (Проданные путевки за 2008 и 2010 годы для всех стран).

	A	B	C	D	E	F
1	<b>Реализация путевок</b>					
2	<b>Годы</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>За 4 года</b>
3	Чехия					
4	Польша					
5	Италия					
6	<b>Итого</b>					

7.Создайте расписание занятий Вашей группы в электронной таблице по образцу .

<b>Расписание занятий Группы 21-Ф</b>		
День недели	№ п	Дисциплины
<b>Понедельник</b>	1	Естествознание
	2	Математика
	3	Литература
<b>Вторник</b>	1	Физ-ра/Английский
	2	Английский/Физ -ра
	3	Русский язык
	4	История
<b>Среда</b>	<i>начало занятий в 10.00</i>	
	1	Право
	2	Экономика

	3	Математика
<b>Четверг</b>	1	МДК
	2	Информатика/ Физ-ра
	3	Физ-ра/ Информатика
<b>Пятница</b>	<i>начало занятий в 11.40</i>	
	1	Физика
	2	Право

8.Решите задачу, используя функцию IF(ЕСЛИ). Таблица содержит следующие данные о студентах техникума: фамилия, возраст и рост студента. Сколько учеников могут заниматься в волейбольной секции, если в нее принимают детей с ростом не менее 165 см? Возраст не должен превышать 20 лет. В последнем столбце вывести результат «принят» или «не принят». Подсчитать количество принятых в секцию.

9.Разработайте таблицу, содержащую сведения об абитуриентах(7 человек): фамилия, имя, оценки за математику, русский и иностранный языки. Вычислите сумму баллов за 3 экзамена.

10.Разработайте таблицу, содержащую сведения о наименовании товара, срок хранения, цена товара до уценки, цена товара после уценки. Если товар находится на складе дольше 10 месяцев то уценивается в 2 раза, если товар находится на складе больше 6 месяцев, но не превысил 10, то уценивается в 1,5 раза.

11.Постройте таблицу используя функцию AVERAGE(среднее значение).

№	Предмет	Оценка
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
<b>Средний балл:</b>		

12.Создайте текст по образцу.

**П Р И Г Л А Ш Е Н И Е**

**Уважаемый господин \_\_\_\_\_**

Приглашаем Вас на общее собрание общества "СОЮЗ СТУДЕНТОВ РОССИИ".  
*Будем рады видеть Вас и Ваших друзей, которые хотели бы познакомиться с членами нашего общества и принять участие в обсуждении вопросов.*

На вечере Вы сможете посмотреть студенческое шоу и посетить студенческий бар.

Президент общества **"СОЮЗ СТУДЕНТОВ РОССИИ"**  
**Молодцев В.К.**  
**10 апреля 2013 года**

Шрифт Times New Roman-размер 14. Каждый новый абзац имеет отступ 1,25 см. Слова «уважаемый господин» и «союз студентов России» имеют жирное начертание. Второй абзац написан курсивом.

13. Наберите текст и отформатируйте по образцу:

Шрифт 12. Междустрочный интервал 1,5. Обрамление – двойная волна с тенью. Заливка –бирюзового цвета.

**Интернет** – это глобальная компьютерная сеть,  
объединяющая многие локальные,  
региональные и корпоративные сети.

14. Выполните построение диаграмм. Построить кольцевую диаграмму (Проданные путевки за 4 года для Польши и Италии) и объемную круговую (Проданные путевки за 2011 год для всех стран).

	A	B	C	D	E	F
1	<b>Реализация путевок</b>					
2	<b>Годы</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>За 4 года</b>
3	Чехия					
4	Польша					
5	Италия					
6	<b>Итого</b>					

15. Создайте таблицу для определения комиссионных.

Продавцы в зависимости от объема продаж получают комиссионные в следующих размерах:  
 до 50 000 руб..... 2 %  
 свыше 50 000 руб. 4 %

Решите задачу для 5 продавцов в виде таблицы. Столбец 4 рассчитывайте , используя функцию IF(ЕСЛИ).

Расчет зарплаты

№№	Ф.И.О.	Объём продаж	Комиссионные
1			
2			
Итого:			

16. Создайте таблицу для определения комиссионных.

Продавцы в зависимости от объема продаж получают комиссионные в следующих размерах:  
 до 30 000 руб..... 1 %  
 свыше 30 000 руб. 3 %

Решите задачу для 5 продавцов в виде таблицы. Столбец 4 рассчитывайте , используя функцию IF(ЕСЛИ).

Расчет зарплаты

№№	Ф.И.О.	Объём продаж	Комиссионные
1			
2			
Итого:			

17. Решите задачу, используя функцию IF(ЕСЛИ). Таблица содержит следующие данные о студентах техникума: фамилия, возраст и рост студента. Сколько учеников могут заниматься в волейбольной секции, если в нее принимают детей с ростом не менее 160 см? Возраст не

должен превышать 15 лет. В последнем столбце вывести результат «принят» или «не принят». Подсчитать количество принятых в секцию.

Создать электронную таблицу «Табель успеваемости» для пяти человек. Если средний бал студента выше 3,0 и количество пропусков меньше или равно 20 часам, то в столбце «Итог» вывести «Зачет»..

№№	Ф.И.О	Матем.	Физика	Информ	Сред. балл	Пропуски	Итог
1							
2							

18. Создайте следующую электронную таблицу:

1. Выделить ячейки A4-A14 и установить числовой формат с двумя знаками после запятой.
2. Выделить ячейки B4-B14 и установить процентный формат с тремя знаками после запятой
3. Выделить ячейки C4-C14 и установить денежный формат с одним знаком после запятой.
4. Выделить ячейки A3-C14 и установить внешние и внутренние границы.
5. Заполнить пустые ячейки числами.

19. Выполните построение диаграмм. Построить линейчатую диаграмму (Проданные путевки за 4 года для всех стран) и объемную цилиндрическую (Проданные путевки за 2008 и 2010 годы для всех стран).

	A	B	C	D	E	F
1	<b>Реализация путевок</b>					
2	<b>Годы</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>За 4 года</b>
3	Чехия					
4	Польша					
5	Италия					
6	<b>Итого</b>					

20. Создайте документ по образцу в текстовом редакторе.

- а) Установить поля: верхнее и левое – 3 см, правое – 1,5 см, нижнее – 2 см.
- б) Наберите текст по образцу:

Уважаемый Владимир Павлович!

Благодарим Вас за то, что Вы обратили внимание на следующие недоработки в нашем проекте.

С уважением, начальник отдела  
Круглов А.В.

- в) Фразы: «обратил внимание» выделить жирным; «следующие» - подчеркнуть; последний абзац оформить курсивным шрифтом; «Уважаемый Владимир Павлович» - шрифт Verdana, по центру, размер 14; «С уважением» - выравнивание по правому краю, 10 размер.

### 3.2.2 Критерии оценки при выполнении заданий экзамена

Оценка «5» (отлично) выставляется за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала. Обучающийся владеет понятийным аппаратом и умеет: высказывать и обосновывать свои суждения, грамотно и логично излагать ответ (как в устной, так и в письменной форме). Самостоятельно, без помощи преподавателя выполняет практическое

задание, сумев объяснить все свои действия, показав навыки с работой в операционной системе, текстовом редакторе и электронных таблицах.

Оценка «4» (**хорошо**) выставляется, если обучающийся в полном объеме освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, грамотно и логично излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности. Обучающийся успешно справляется с практическим заданием или допускает незначительные ошибки.

Оценка «3» (**удовлетворительно**) выставляется, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий. Не умеет доказательно обосновать свои суждения. Обучающийся успешно справляется с практическим заданием или допускает существенные ошибки.

Оценка «2» (**неудовлетворительно**) выставляется, если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Обучающийся не способен выполнить практическое задание.

#### **4. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### **Основные источники:**

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2020 – 383 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978- 5-534-03051-8. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/449286>.

2. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А. Дорофеев. – Москва: Издательство Юрайт, 2020 – 133 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07984-5. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/448945>

###### **Дополнительные источники:**

3. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. – Москва: Издательство Юрайт, 2020 – 389 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10712-8. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/456787>

4. Информатика для гуманитариев: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. Е. Кедрова [и др.]; под редакцией Г. Е. Кедровой. – Москва: Издательство Юрайт, 2020 – 439 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10244-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/456496>

5. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. – Москва: Издательство Юрайт, 2020 – 255 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534- 00973-6. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/451935>



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по учебной дисциплине  
ОП.08 Охрана труда  
основной профессиональной образовательной программы  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
3 курс**

г. Георгиевск

Комплект фонда оценочных средств по учебной дисциплине ОП.08 Охрана труда по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09.12.2016 г. и рабочей программы учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда.

**Организация - разработчик:** ГБПОУ ГТМАУ

**Составитель:** Киселёва М.Г., преподаватель высшей квалификационной категории  
ГБПОУ ГТМАУ

**Рассмотрен и одобрен цикловой комиссией общеобразовательных дисциплин**

Протокол № 10 от «16» мая 2024 г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Цой Е.Д.

Утвержден и рекомендован к применению методическим советом

Протокол № 4 от «16» мая 2024 г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ М.Н. Дядюк

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств
- 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины
- 3 Комплект контрольно-оценочных средств.
- 4 Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при контроле.

**1 Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств  
по учебной дисциплине ОП.08 Охрана труда  
для 3 курса специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.1 Общие положения**

Комплект фонда оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида деятельности (ВД) ОП.08 Охрана труда образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

**1.2 Область применения**

Комплект фонда оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для проверки результатов освоения ОП.08 Охрана труда по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.3 Объекты оценивания**

Комплект ФОС позволяет оценить степень освоения и формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций модуля в соответствии с требованием ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на

	государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в

	соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

## 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины

Формы промежуточной аттестации в основной профессиональной образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при освоении ОП.08 Охрана труда.

Наименование дисциплины	Семестр	Формы промежуточной аттестации
ОП.08 Охрана труда	6	ДЗ

### 2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по учебной дисциплине ОП.08 Охрана труда, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

При изучении учебной дисциплины предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний обучающихся:

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

Письменный контроль – выполнением контрольных заданий по отдельным темам, позволяет выявить уровень усвоения теоретического материала и умение применять полученные знания на практике;

Итоговый контроль по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета в виде тестирования.

Основными формами проведения текущего контроля знаний на занятиях являются: устный опрос, выполнение контрольных работ, тестирование.

Раздел/тема учебной дисциплины	Формы и методы текущего контроля и оценки результатов обучения
Раздел 1. Правовые и организационные основы «Охрана труда»	Устный опрос, тестовые задания
Раздел 2. Основы безопасности на производстве	Устный опрос, тестовые задания
Раздел 3. Электробезопасность	Устный опрос, тестовые задания
Раздел 4. Пожарная безопасность	Устный опрос, тестовые задания
Раздел 5. Основы гигиены труда и производственной санитарии	Устный опрос, тестовые задания
Раздел 6. Порядок оказания доврачебной помощи	Устный опрос, тестовые задания
Дифференцированный зачет	Контрольные задания



№	Тип (вид) задания	Проверяемые знания и умения	Критерии оценки
1	Устный опрос	Знание и умение приветствовать, прощаться и представлять себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	За правильный ответ ставится положительная оценка
2	Сообщение, доклад	Знание и умение найти нужную информацию, изложить ее в правильной форме, донести до слушателей	<p>"<u>отлично</u>" оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.</p> <p>"<u>хорошо</u>" оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.</p> <p><u>удовлетворительно</u> оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа</p>

			явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.
3	Самостоятельная работа студентов	Знания и умения, формируемые при изучении темы. Знание правил оформления рефератов, докладов и проектов.	Положительная оценка ставится при выполнении студентами всех требований к самостоятельной работе.
4	Тестовые задания	Знания и умения, формируемые при изучении темы.	Оценка «пять» - дано 90 – 100% правильных ответов;  Оценка «четыре» - дано 70 – 89% правильных ответов;  Оценка «три» - дано 50 – 69% правильных ответов;  Оценка «два» - дано менее 50% правильных ответов.

## 2.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие контролю

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов	Форма контроля
<b>У 1</b> Применять методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов	- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	- практические занятия; - домашние работы; - выполнение индивидуальных заданий; - внеаудиторная самостоятельная работа; - тестирование.
<b>У 2</b> обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности	- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонал), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики	- практические занятия; - домашние работы; - выполнение индивидуальных заданий;

	выполняемых работ	- внеаудиторная самостоятельная работа; - тестирование.
<b>3 1</b> Основные законодательные акты по охране труда	- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда	- практические занятия; - домашние работы; - выполнение индивидуальных заданий; - внеаудиторная самостоятельная работа.
<b>3 2</b> Основные вредные и опасные производственные факторы и их воздействия на человека	- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	- практические занятия; - домашние работы; - выполнение индивидуальных заданий; - внеаудиторная самостоятельная работа.
<b>3 3</b> Основные термины по охране труда	- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	- практические занятия; - домашние работы; - выполнение индивидуальных заданий; - внеаудиторная самостоятельная работа.
<b>3 4</b> Порядок обеспечения безопасного и безвредного труда	- контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	- практические занятия; - домашние работы; - выполнение индивидуальных заданий; - внеаудиторная самостоятельная работа.

### **3. Комплект контрольно-оценочных средств**

#### **3.1. Теоретические задания (теоретический контроль – ТК)**

##### **Вопросы для устного и письменного опроса:**

##### **Раздел 1. Правовые и организационные основы «Охрана труда»**

##### **Вопросы для устного опроса к теме 1.1 Законодательство по охране труда, понятие, ССБТ, правила внутреннего распорядка**

Перечислите законодательные акты, определяющие правовые основы охраны труда.

Дайте определение термину «безопасные условия труда».

Дайте определение термину «охрана труда».

Кто осуществляет контроль в вопросах соблюдения требований охраны труда на предприятии?

Какие нормы должны содержаться в локальных нормативных актах?

Каким принципам должны отвечать локальные нормативные акты?

В каких случаях локальные нормативные акты считаются недействительными?

Перечислите локальные нормативные акты, содержащие нормы трудового права.

Перечислите случаи прекращения трудового договора.

Перечислите условия увольнения работника за нарушение трудовой дисциплины.

##### **Критерии оценки устного ответа:**

«5» - обучающийся дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; показывает понимание сущности рассматриваемых понятий и явлений; умеет выделять главное, подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно анализирует и обобщает теоретический материал; допущенные в ответе недочеты легко исправляет по требованию преподавателя.

«4» - обучающийся показывает знание изученного учебного материала; дает в основном правильный ответ; учебный материал излагает в обоснованной логической последовательности с приведением конкретных примеров, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов в использовании терминологии учебной дисциплины, которые может исправить самостоятельно или при помощи преподавателя;

«3» - демонстрирует усвоение основного содержания учебного материала, имеет пробелы, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала; допускает ошибки в использовании терминологии учебного предмета; показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки; затрудняется при анализе и обобщении учебного материала, дает неполные ответы на вопросы.

«2» - обучающийся не раскрыл основное содержание учебного материала в пределах поставленных вопросов; не умеет применять имеющиеся знания к решению конкретных вопросов и задач по образцу; допускает в ответе более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

##### **Тема 1.2. Контроль за охраной труда: ОТ жизни работников, система надзора по ОТ.**

##### **Вопросы для устного опроса по теме 1.2**

Какое соглашение между работником и работодателем является документом социальной защиты интересов и прав работающего?

Что должен включать приказ (распоряжение) о приеме на работу?

Дайте определение понятию «рабочее время».

Назовите периоды времени, которые в соответствии с ТК РФ относятся к рабочему времени.

Назовите нормальную продолжительность рабочей недели.

Назовите продолжительность рабочего времени для работников, занятых на работах с вредными условиями труда.

Какая смена считается ночной?

Кто не должен допускаться к работе в ночное время?

Дайте определение понятию «сверхурочная работа».

Назовите основные обязанности работников в области охраны труда.

**Тема 1.3. Организация охраны труда: структура, коллективный договор, инструктажи, расследование и учет несчастных случаев**

**Вопросы для устного опроса по теме 1.3. Организация охраны труда: структура, коллективный договор, инструктажи, расследование и учет несчастных случаев**

Кто несет ответственность за организацию и проведение работ по охране труда на предприятии?

Перечислите виды инструктажа.

Для чего производится целевой инструктаж?

Каково назначение аттестации рабочих мест по условиям труда?

На какие классы подразделяются условия труда?

В каких случаях рабочее место является аттестованным?

В каких случаях рабочее место является условно аттестованным?

Как оценивается состояние условий труда на рабочих местах?

В каком документе содержатся требования по обеспечению работников средствами индивидуальной защиты?

Какие условия труда относятся к вредным?

## **Раздел 2. Основы безопасности на производстве**

### **Тема 2.1 Общие вопросы безопасности труда**

#### **Вопросы для устного опроса по теме 2.2**

Как классифицируются опасные и вредные факторы и травмы?

В каких случаях травма считается производственной?

Перечислите основные причины травматизма.

Какое влияние оказывают неблагоприятные параметры микроклимата на организм работника?

Какие травмы относятся к физическим?

Что относится к средствам коллективной защиты от травм?

Какие основные профессиональные заболевания характерны для предприятий пищевой промышленности?

Каковы основные направления профилактики профессиональных заболеваний?

На какие группы подразделяют знаки безопасности?

Каков порядок оказания первой помощи пострадавшему от электрического тока?

### **Раздел 3. Электробезопасность**

#### **Тема 3.1** Причины электротравматизма: воздействие, причины, классификация помещений

##### **Вопросы для устного опроса по теме 3.1**

- Какое действие оказывает на человека электрический ток?
- Какой фактор электрического тока обуславливает степень поражения током?
- Какие признаки характерны для помещений повышенной опасности?
- Что характеризует особо опасные помещения?
- Функция защитного отключения.
- Что такое защитное заземление?
- Что представляет собой заземляющее устройство?
- Перечислите виды изоляции.
- В чем заключается помощь пострадавшему при электротравме?
- Чем обеспечивается защита от поражения электрическим током?

### **Раздел 4. Пожарная безопасность**

#### **Тема 4.1** Причины пожаров: горение, огнестойкость, причины пожаров и их предупреждение

##### **Вопросы для устного опроса по теме 4.1** Причины пожаров: горение, огнестойкость, причины пожаров и их предупреждение

- В чем заключаются особенности пожароопасности предприятий пищевой отрасли?
- Каковы основные источники пожаров на предприятиях пищевой отрасли?
- Какие требования предъявляют к проектированию и строительству предприятий пищевой отрасли?
- Как организуется пожарная безопасность промышленных предприятий?
- Что должна включать в себя система предотвращения пожара и взрыва на предприятии?
- Какие бывают установки пожарной сигнализации и связи?

#### **Тема 4.2** Организация тушения пожаров: огнегасительные средства, пожарная техника, ДПД, ПСП

##### **Вопросы для устного опроса по теме 4.2** Организация тушения пожаров:

- огнегасительные средства, пожарная техника, ДПД, ПСП.
- Перечислите средства и способы тушения пожаров.
- Какие средства пожаротушения относятся к первичным?
- Назовите признаки горения (возникновения пожара).
- Перечислите виды огнетушителей.

### **Раздел 5. Основы гигиены труда и производственной санитарии**

#### **Вопросы для устного опроса по теме 5.3** Санитарные требования к производственным помещениям

- Чем определяется повышенная опасность оборудования на предприятиях?
- Каковы требования к размещению технологического оборудования?
- Укажите основные требования безопасности к органам и пультам управления технологического оборудования.
- Каково значение оборудования, используемого на предприятиях общественного питания?

Какие требования предъявляют к работникам предприятий общественного питания при эксплуатации оборудования?

Укажите перспективные направления в развитии теплового оборудования.

По каким признакам классифицируют оборудование предприятий общественного питания?

Перечислите наименования технической документации машин.

Укажите название и назначение аппаратов контроля и управления.

Перечислите аппараты включения и защиты.

## **Раздел 6. Порядок оказания доврачебной помощи**

**Тема 6.1** Порядок оказания доврачебной помощи: последовательность, принципы, средства, приемы оказания первой медицинской помощи, транспортировка пострадавшего

**Вопросы для устного опроса по теме 6.1** Порядок оказания доврачебной помощи: последовательность, принципы, средства, приемы оказания первой медицинской помощи, транспортировка пострадавшего

В каких случаях следует начинать сердечно-легочную реанимацию пострадавшего?

Какие сведения необходимо сообщить диспетчеру для вызова «Скорой медицинской помощи» при ДТП?

Как следует расположить руки на грудной клетке пострадавшего при проведении сердечно-легочной реанимации?

Какую оптимальную позу следует придать пострадавшему, находящемуся в сознании, при подозрении на травму позвоночника?

Как оказать первую помощь при отморожении и переохлаждении?

Какова первая помощь при черепно-мозговой травме, сопровождающейся ранением волосистой части головы?

Как следует уложить пострадавшего при потере им сознания и наличии дыхания и кровообращения для оказания первой помощи?

На какой срок может быть наложен кровоостанавливающий жгут?

Как определить наличие дыхания у потерявшего сознание пострадавшего?

Что необходимо сделать для извлечения инородного тела, попавшего в дыхательные пути пострадавшего?

Каковы признаки кровотечения из крупной артерии и с чего начинается первая помощь при ее ранении?

### **3.2. Тесты по теме:**

**Тема 1.1. Законодательство по охране труда, понятие, ССБТ, правила внутреннего распорядка**

**Вопрос 1.** Положение «каждый имеет право на труд в условиях, отвечающих требованиям безопасности и гигиены» содержится в документе:

Конституция РФ

Трудовой кодекс РФ

Локальный нормативный акт

Декларация о правах человека

**Вопрос 2.** Действие трудового законодательства, содержащего нормы трудового права, распространяется с особенностями на:

Государственных и муниципальных служащих  
Работодателей  
Членов кооперативов  
Военнослужащих

**Вопрос 3.** Основной документ, регулирующий социальные нормы в области охраны труда, является:

Конституция РФ  
Трудовой договор  
Трудовой кодекс РФ  
Нормативные правовые акты РФ

**Вопрос 4.** Целями трудового законодательства являются:

Защита прав работников  
Защита интересов работодателей  
Социальная справедливость  
Защита прав и интересов работников и работодателей

**Вопрос 5.** Локальные нормативные акты, содержащие нормы трудового права:

Должностная инструкция  
Положение о персонале  
Приказ о распределении обязанностей  
Стандарты организации

**Вопрос 6.** Локальные нормативные акты, включающие требования охраны труда:

Штатное расписание  
Положение о персонале  
Перечень работников, обязанных проходить медосмотр  
Положение об оплате труда

**Вопрос 7.** Отношения, основанные на соглашении между работником и работодателем о выполнении работником трудовой функции:

Трудовые отношения  
Производственные отношения  
Рабочие отношения  
Договорные отношения

**Вопрос 8.** Промышленная безопасность – это:

Система защиты от вредных производственных факторов  
Система защиты от опасных производственных факторов  
Система защиты от неблагоприятных факторов  
Защищенность от аварий на опасных производственных объектах

**Вопрос 9.** Средства, способы и условия, обеспечивающие права работника в трудовых отношениях:

Поручительство  
Гарантии  
Обещания  
Обеспечение

**Вопрос 10.** Трудовой договор может заключаться с лицами, достигшими возраста:

14 лет  
14 лет  
16 лет



18 лет

**Вопрос 11.** Количество экземпляров трудового договора:

Два

Один

Три

Четыре

**Вопрос 12.** Приказ о приеме на работу объявляется работнику под роспись со дня фактического начала работы:

В первый день

В течение 3-х дней

В течение 2-х дней

В течение 5-ти дней

**Вопрос 13.** Трудовой договор может быть расторгнут в случае:

Несоответствие занимаемой должности, подтвержденной результатами аттестации

Недостаточная квалификация

Инициатива работодателя

Прогоул

**Вопрос 14.** Увольнение не может быть признано законным в случае:

Неисполнение трудовых обязанностей имело место всего 1 раз

Трудовые обязанности не исполнены (по мнению работника) по уважительной причине

Дисциплинарное взыскание к работнику ранее не применялось

Наличие несовершеннолетних детей

**Вопрос 15.** К грубым нарушениям трудовой дисциплины ТК РФ относит:

Опоздание на работу

Отсутствие на рабочем месте более 2-х часов подряд

Отсутствие на рабочем месте более 3-х часов подряд

Отсутствие на рабочем месте более 4-х часов подряд

**Критерии оценки:**

№	Эталон ответа	Критерии оценки
1	1	«5» - 14 – 15 правильных ответов
2	1	«4» - 12 – 13 правильных ответов
3	3	«3» - 8- 11 правильных ответов
4	4	«2» - 7 и менее правильных ответов
5	2	
6	3	
7	1	
8	4	
9	2	
10	3	
11	1	
12	2	

13	1	
14	3	
15	4	

**Текущий контроль в тестовой форме по теме 1.2. Контроль над охраной труда: ОТ жизни работников, система надзора по ОТ.**

Вопрос 1. Обязанности по обеспечению безопасных условий труда в организации возлагаются на:

Работодателя

Работника

Службу по охране труда

Инженера по т/б

Вопрос 2. Назовите минимальную продолжительность еженедельного непрерывного отдыха (выходные дни).

12 часов

24 часа

36 часов

48 часов

Вопрос 3. Назовите продолжительность рабочего времени для работников, занятых на работах с вредными условиями труда.

24 часа

36 часов

12 часов

По соглашению сторон

Вопрос 4. Не могут быть привлечены к сверхурочным работам:

Работники, имеющие детей-инвалидов

Женщины, имеющие детей в возрасте до 12 лет

Женщины, имеющие детей в возрасте до 3-х лет

Работники пенсионного возраста

Вопрос 5. Максимальная продолжительность сверхурочных работ в течение года:

60 часов

100 часов

120 часов

150 часов

Вопрос 6. Работодатель обязан довести график сменности до каждого работника в сроки:

За 1 месяц до введения

За 2 недели до введения

За 10 дней до введения

За 3 дня до введения

Вопрос 7. Укажите максимальную и минимальную продолжительность обеденного перерыва.

От 30 минут до 1 часа

От 30 минут до 2 часов

От 45 минут до 1 часа

От 45 минут до 2 часов

Вопрос 8. Продолжительность ежедневной работы (смены) для работников в возрасте от 15 до 16 лет:

4 часа

6 часов

5 часов

По соглашению сторон

Вопрос 9. Продолжительность ежедневной работы (смены) для работников в возрасте от 16 до 18 лет:

5 часов

6 часов

По соглашению сторон

7 часов

Вопрос 10. Продолжительность рабочего дня, предшествующего праздничному:

Уменьшается на 1 час

Уменьшается на 2 часа

Увеличивается на 1 час

Составляет 4 часа

Вопрос 11. При невозможности уменьшения продолжительности работы в предпраздничный день, переработка компенсируется:

Оплатой в обычном размере

Оплатой по нормам сверхурочной работы

Премия

Компенсация не предусмотрена

Вопрос 12. Ночное время:

С 24 ч до 6 ч.

С 24 ч до 5 ч

С 22 до 6 ч

С 22 до 8 ч

Вопрос 13. Ночной считается смена, в которой:

1/3 рабочего времени приходится на ночное время

1/4 рабочего времени приходится на ночное время

1/5 рабочего времени приходится на ночное время

1/2 рабочего времени приходится на ночное время

Вопрос 14. Продолжительность работы (смены) в ночное время:

Сокращается на 1 час с последующей отработкой

Сокращается на 1 час без отработки

Не изменяется

Сокращается на 2 часа

Вопрос 15. Привлечение работника к сверхурочной работе без его согласия:

Не допускается

Допускается при неявке сменяющего работника

При необходимости закончить начатую работу

Допускается при аварийных работах

**Критерии оценки:**

№	Эталон	Критерии
---	--------	----------

	ответа	оценки
1	1	«5» - 14 – 15 правильных ответов
2	4	«4» - 12 – 13 правильных ответов
3	2	«3» - 8- 11 правильных ответов
4	3	«2» - 7 и менее правильных ответов
5	3	
6	1	
7	2	
8	4	
9	1	
10	2	
11	2	
12	3	
13	4	
14	2	
15	4	

**Текущий контроль в тестовой форме по теме 1.3.** Организация охраны труда: структура, коллективный договор, инструктажи, расследование и учет несчастных случаев

**Вопрос 1.** Трудовой кодекс РФ предусматривает дисциплинарное взыскание:

Штраф

Административный арест

Предупреждение

Выговор

**Вопрос 2.** Наказание в виде исправительных работ является мерой ответственности:

Уголовная

Дисциплинарная

Административная

Материальная

**Вопрос 3.** Норма предельно допустимых нагрузок для женщин:

- 5 кг
- 7 кг
- 8 кг
- 10 кг

**Вопрос 4.** Основные положения законодательств по охране труда являются содержанием инструктажа:

- Целевого
- Производственного
- Планового
- Вводного

**Вопрос 5.** Вид инструктажа, который проводит инженер по технике безопасности:

- Вводный
- На рабочем месте
- Первичный
- Повторный

**Вопрос 6.** Вид инструктажа, который проводится индивидуально с каждым работником:

- Внеплановый
- Вводный
- На рабочем месте
- Целевой

**Вопрос 7.** Условия труда подразделяются на классы:

- Два класса
- Три класса
- Пять классов
- Четыре класса

**Вопрос 8.** К 1-му классу относятся условия труда:

- Вредные
- Допустимые
- оптимальные
- Недопустимые

**Вопрос 9.** Факторы, оказывающие неблагоприятное воздействие на организм, считаются условиями труда:

- Вредные
- Опасные
- Экстремальные
- Допустимые

**Вопрос 10.** Рабочее место считается условно аттестованным в случае:

- Класс условий труда является оптимальным
- Класс условий труда является допустимым
- Фактическое значение вредных производственных факторов больше нормируемых
- Фактическое значение вредных производственных факторов меньше нормируемых

**Критерии оценки:**

№	Эталон	Критерии
	ответа	оценки

1	4	«5» - 10 правильных ответов
2	1	«4» - 8 – 9 правильных ответов
3	2	«3» - 6-7 правильных ответов
4	4	«2» - 5 и менее правильных ответов
5	1	
6	3	
7	4	
8	3	
9	1	
10	3	

## Раздел 2. Основы безопасности на производстве

### Тема 2.1. Общие вопросы безопасности труда

**Вопрос 1.** К физическим вредным и опасным факторам относят:

Физические нагрузки

Шум и вибрацию

Бактерии

Нервно-психологические нагрузки

**Вопрос 2.** К механическим травмам относят:

Ожоги

Обморожения

Отравления

Раны

**Вопрос 3.** Травма, которая по характеру воздействия может иметь химическую и термическую природу:

Тепловой удар

Перелом

Ожог

Острое отравление

**Вопрос 4.** Организационная причина травматизма:

Дефект материала

Несовершенство ограждений

Конструктивный недостаток оборудования

Недостатки в обучении безопасным условиям труда

**Вопрос 5.** Техническая причина травматизма:

- Конструктивный недостаток оборудования
- Нарушение правил эксплуатации оборудования
- Нарушение технологического регламента
- Слабый надзор за опасными работами

**Вопрос 6.** Профессиональное заболевание персонала, обслуживающего дробилки, компрессоры, фасовочные, тесторазделочные машины:

- Радикулит
- Расстройство ЦНС
- Тромбофлебит
- дерматит

**Вопрос 7.** К коллективным средствам защиты от травм относятся:

- спецодежда
- спецобувь
- оградительные устройства
- перчатки (рукавицы)

**Вопрос 8.** Для расследования несчастного случая на производстве создаётся комиссия в составе не менее:

- 3 человек
- 2 человек
- 4 человек
- 5 человек

**Вопрос 9.** Срок составления акта по расследованию несчастного случая:

- 1) трое суток
- 2) одни сутки
- 3) после окончания расследования
- 4) три часа

**Вопрос 10.** Средства защиты от опасных факторов: ограждения, сигнализация, блокировочные устройства, защитные экраны, ограничители и предохранители называются:

- 1) Индивидуальные
- 2) Основные
- 3) Обязательные
- 4) Коллективные

**Вопрос 11.** Непредвиденное событие, неожиданное стечение обстоятельств, повлёкшее телесное повреждение или смерть:

- 1) Профессиональное заболевание
- 2) Производственная травма
- 3) Несчастный случай
- 4) Профессиональный риск

**Вопрос 12.** Средства защиты бывают:

- 1) индивидуальные и групповые
- 2) коллективные и индивидуальные
- 3) разовые
- 4) многоразовые

**Вопрос 13.** Кто осуществляет расследование несчастных случаев на производстве?

- 1) комиссия, назначенная руководителем предприятия
- 2) отдел охраны труда
- 3) отдел внутренних дел
- 4) профсоюзный комитет

**Вопрос 14.** Какую функцию для профилактики травматизма несет красный цвет:

Предупреждение о возможной опасности

Запрещение, непосредственная опасность

Разрешает выполнение работы только при соблюдении т/б

Информирует о местонахождении различных объектов

**Вопрос 15.** Какую функцию для профилактики травматизма несет желтый цвет:

Предупреждение о возможной опасности

Запрещение, непосредственная опасность

Разрешает выполнение работы только при соблюдении т/б

Информирует о местонахождении различных объектов

**Критерии оценки:**

№	Эталон ответа	Критерии оценки
1	2	«5» - 14 – 15 правильных ответов
2	4	«4» - 12 – 13 правильных ответов
3	3	«3» - 8- 11 правильных ответов
4	4	«2» - 7 и менее правильных ответов
5	1	
6	2	
7	3	
8	1	
9	1	
10	4	
11	3	
12	2	
13	1	



14	2	
15	1	

### Раздел 3. Электробезопасность

#### Тема 3.1 Причины электротравматизма: воздействие, причины, классификация помещений

**Текущий контроль в тестовой форме по теме 3.1** Причины электротравматизма: воздействие, причины, классификация помещений.

**Вопрос 1.** Особо опасным помещения характеризуются наличием в них признака:

Влажность, близкая к 100%

Наличие токопроводящей пыли

Высокая температура воздуха

Токопроводящие полы

**Вопрос 2.** Помещения повышенной опасности характеризуются наличием в них признака:

Относительная влажность 100%

Химически активная среда

Наличие плесени на токоведущих частях электрооборудования

Токопроводящие полы

**Вопрос 3.** Основной фактор степени поражения электрическим током:

Индивидуальные особенности человека

Частота тока

Сила тока

Производственная среда

**Вопрос 4.** Электрические травмы подразделяют:

Наружные

Внешние и внутренние

Местные

Местные и общие

**Вопрос 5.** Количество категорий воздействия электрического тока:

Две

Пять

Три

Семь

**Вопрос 6.** Ток, при котором работник не может разжать руку, которая касается токоведущей части оборудования, называется:

Пороговый

Пороговый осязаемый

Фибрилляционный

Пороговый неотпускающий

**Вопрос 7.** Причиной поражения током может быть контакт человека с токоведущими частями:

Прямой и косвенный

Прямой

Косвенный

Внезапный

**Вопрос 8.** Изоляция токоведущих частей, обеспечивающих нормальную работу электроустановки и защиту от поражения током:

Усиленная

Дополнительная

Рабочая

Двойная

**Вопрос 9.** Преднамеренное электрическое соединение с землей металлических частей оборудования называется:

Зануление

Заземление

Блокировка

Сигнализация

**Вопрос 10.** Быстродействующая защита при возникновении опасности поражения током:

защитное отключение

автоматическое отключение

блокировка

зануление

**Критерии оценки:**

№	Эталон ответа	Критерии оценки
1	1	«5» - 10 правильных ответов
2	4	«4» - 8 – 9 правильных ответов
3	3	«3» - 6-7 правильных ответов
4	2	«2» - 5 и менее правильных ответов
5	3	
6	4	
7	1	
8	3	
9	2	
10	1	

**Раздел 4. Пожарная безопасность**

## **Текущий контроль в тестовой форме по теме 4.2**

**Вопрос 1.** Возгорание без постороннего источника теплоты при самостоятельном разложении горючих веществ:

Горение

Вспышка

Самовоспламенение

Воспламенение

**Вопрос 2.** Быстрое сгорание смеси горючего вещества с воздухом без перехода в горение:

Вспышка

Самовозгорание

Воспламенение

Взрыв

**Вопрос 3.** Быстрое превращение вещества, сопровождающееся выделением энергии и образованием сжатых газов:

Самовозгорание

Вспышка

Горение

Взрыв

**Вопрос 4.** Технологическая причина пожара:

Курение в цехе

Работа на неисправном оборудовании

Нарушение т/б при проведении огневых работ

Неосторожное обращение с источниками открытого огня

**Вопрос 5.** Дисциплинарная причина пожара:

Нарушение должностных инструкций в части пожаробезопасности

Работа на неисправном оборудовании

Перегрузка электрооборудования

Отсутствие средств защиты

**Вопрос 6.** Основные причины пожаров, связанных с электричеством:

Отсутствие контроля осветительных приборов

Нарушение сроков проведения ремонта

Нарушение целостности изоляции

Курение в цехах и на складе

**Вопрос 7.** Материалы, которые под воздействием огня воспламеняются и тлеют, а после удаления источника огня эти процессы прекращаются:

Огнестойкие

Несгораемые

Сгораемые

Трудно сгораемые

**Вопрос 8.** Период от начала пожара до возникновения опасной для людей обстановки:

Степень огнестойкости

Критическая продолжительность пожара

Оптимальная продолжительность пожара

Безопасная продолжительность пожара

**Вопрос 9.** Система защиты, позволяющая обнаружить возникший пожар и известить о нем:

Автоматическая сигнализация

Электрическая сигнализация

Пожарная сигнализация

Оповещающая сигнализация

**Вопрос 10.** Средство, которое не применяют при тушении электрооборудования и объектов под напряжением:

Воздушно-механическая пена

Химическая пена

Вода

Инертные и негорючие газы

**Критерии оценки:**

№	Эталон ответа	Критерии оценки
1	3	«5» - 10 правильных ответов
2	1	«4» - 8 – 9 правильных ответов
3	4	«3» - 6-7 правильных ответов
4	2	«2» - 5 и менее правильных ответов
5	1	
6	3	
7	4	
8	2	
9	1	
10	3	

## **Раздел 5. Основы гигиены труда и производственной санитарии**

**Текущий контроль в тестовой форме по теме 5.3** Санитарные требования к производственным помещениям

**Вопрос 1.** Технологическое оборудование подразделяется по степени опасности:

Автоматическое и ручное

Повышенной опасности и неопасное

Тепловое и механическое

Вредное и безопасное

**Вопрос 2.** Основная роль в обеспечении безопасной эксплуатации оборудования:

Безопасная конструкция  
Соблюдение осторожности при работе  
Соблюдение сроков профилактического осмотра  
Опыт работников

**Вопрос 3.** Оборудование, у которого причиной опасности могут служить перегрузки, должно оснащаться:

Средствами сигнализации  
Средствами защиты  
Предохранительными устройствами и блокировками  
Указательным знаком

**Вопрос 4.** Ширина проходов между оборудованием:

Не менее 1 м  
Не менее 2 м  
Не менее 1,5 м  
Не менее 1,2 м

**Вопрос 5.** Расстояние между стенами производственных зданий и оборудованием:

0,4 м  
1 м  
0,5 м  
Не нормируется

**Вопрос 6.** Кнопка аварийного отключения оборудования:

Увеличенного размера, желтого цвета  
Увеличенного размера, синего цвета  
Увеличенного размера, красного цвета  
Выступающая, с надписью «Стоп»

**Вопрос 7.** Органы управления оборудования, расположенные выше 1,7 м от уровня пола, оснащаются:

Дистанционным пультом  
Стремянкой  
Стационарной лестницей  
Переносной лестницей

**Вопрос 8.** При заклинивании вращающегося диска овощерезательной машины необходимо:

Сообщить инженеру по т/б  
Прекратить работу  
Остановить машину и извлечь продукт  
Открыть предохранительную решетку и протолкнуть продукт

**Вопрос 9.** При работе на мясорубке продукт нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи:

Неправильная регулировка нажима гайки  
Затупились ножи и решетки  
Мясорубка перегружена  
Мясо очень крупно нарезано

**Вопрос 10.** Электрический котел включен, но долго не нагревается:

Сгорели предохранители  
Неисправен предохранительный клапан

Неисправен электроконтактный манометр

Вышли из строя один или два ТЭНа

**Критерии оценки:**

№	Эталон ответа	Критерии оценки
1	2	«5» - 10 правильных ответов
2	1	«4» - 8 – 9 правильных ответов
3	3	«3» - 6-7 правильных ответов
4	4	«2» - 5 и менее правильных ответов
5	2	
6	3	
7	1	
8	3	
9	2	
10	4	

**Раздел 6. Порядок оказания доврачебной помощи**

**Текущий контроль в тестовой форме по теме 6.1** Порядок оказания доврачебной помощи: последовательность, принципы, средства, приемы оказания первой медицинской помощи, транспортировка пострадавшего

1. Травмы кожи, тканей, органов без нарушения целостности кожи:

**а) ушиб**

б) перелом

в) ожог

г) обморожение

2. Нарушения целостности костей:

а) ушиб

**б) перелом**

в) ожог

г) обморожение

3. Перелом, сопровождающийся повреждением не только кости, но и кожи:

а) простой

- б) частичный
  - в) открытый**
  - г) закрытый
4. Шину НЕ накладывают при переломе:
- а) голени
  - б) плечевой кости
  - в) грудной клетки**
  - г) бедра
5. Большую опасность для человека представляют укусы:
- а) мух
  - б) таежного клеща**
  - в) кузнечика
  - г) майского жука
6. Пузыри на припухлой покрасневшей коже – признак ожога:
- а) 1 степени
  - б) 2 степени**
  - в) 3 степени
  - г) 4 степени
7. Перегревание организма это:
- а) тепловой удар**
  - б) солнечный удар
  - в) загорание
  - г) ожог
8. При химическом ожоге необходимо пораженное место:
- а) промыть большим количеством проточной водой**
  - б) смазать кремом
  - в) обработать йодом
  - г) наложить повязку
9. Если больной потерял сознание, остановилось дыхание, пульс не прощупывается, то срочно делается:
- а) звонок в пункт скорой помощи
  - б) укол
  - в) искусственное дыхание и непрямой массаж сердца**
  - г) транспортировка пострадавшего в больницу
10. Первая доврачебная помощь при отравлении некачественной пищей:
- а) звонок в пункт скорой помощи
  - б) промывание желудка**
  - в) принять таблетку
  - г) транспортировка пострадавшего в больницу

### 3.3 Практические занятия

#### Практическое занятие №1. Изучить защита от поражения током

**Цель работы** – практическое занятие направлено на изучение основных факторов, влияющих на тяжесть поражения человека током, виды электротравм от воздействия тока на тело человека, ступени и пороговые значения воздействия тока на организм человека.

## Методические указания

При подготовке к практической работе необходимо предварительно познакомиться с теоретической частью, подготовить ответы на контрольные вопросы. Занятия проходят в интерактивной форме, в виде устного опроса, а также решения задач.

### Краткие теоретические сведения

Поражение электрическим током происходит в результате прикосновения человека к токоведущим частям, находящимся под напряжением. Величина тока, проходящего через тело человека, зависит от режима нейтрали сети, активного и емкостного сопротивления между фазными проводниками и землей, а также схемы включения человека в цепь тока. Установлено, что путь прохождения тока в теле человека играет существенную роль в исходе поражения. Существует 15 характерных путей тока в теле человека (петли тока). Наибольшее распространение получили следующие петли тока: рука-нога; нога-нога; рука-рука; голова-нога; голова-рука. Проходя через организм человека, электрический ток оказывает термическое, электролитическое и биологическое действие.

Термическое действие выражается в ожогах отдельных участков тела, нагреве кровеносных сосудов, нервов и других тканей. Электролитическое действие выражается в разложении крови и других органических жидкостей, что вызывает значительные нарушения их физико-химических составов. Биологическое действие выражается в возбуждении живых тканей организма (что сопровождается непроизвольными судорожными сокращениями мышц), а также могут возникнуть прекращение работы органов дыхания и кровообращения. Степень поражения человека электрическим током определяется силой тока  $I$ , прошедшего через тело человека, и является определяющим фактором при воздействии на организм человека. Токи поражения. Условно различают три степени воздействия тока на организм человека и три пороговых значения (ГОСТ 12.1009-76): осязаемый, неотпускающий и фибрилляционный. Осязаемый ток вызывает мало- или безболезненные раздражения 1–3 мА (табл. 1). Неотпускающий ток 10–15 мА (табл. 1). Фибрилляционный ток 80–100 мА (табл. 1).

Факторы, определяющие опасность поражения электрическим током. Характер и последствия воздействия на человека электрического тока, зависят от следующих факторов: – электрического сопротивления тела человека; – величины напряжения и тока; – продолжительности действия электрического тока; – пути тока через тело человека; – рода и частоты электрического тока; – индивидуальных свойств человека; – условий внешней среды. Электрическое сопротивление тела человека. Сила тока  $I$ , проходящего через какой-либо участок тела человека, зависит от подведенного напряжения  $U$  (напряжения прикосновения) и электрического сопротивления  $Z$ , оказываемого току тела,

Таблица 1

Характер воздействия тока на тело человека

Ток, проходящий через тело человека, мА

Переменный (50 Гц) ток Постоянный ток

0,5...1,5

Начало ощущений: слабый зуд, пощипывание кожи

Не ощущается

2...4

Ощущение распространяется на запястье; слегка сводит мышцы



Не ощущается

5...7

Болевые ощущения усиливаются по всей кисти; судороги; слабые боли во всей руке до предплечья

Начало ощущений; слабый нагрев кожи под электродами

8...10

Сильные боли и судороги во всей руке, включая предплечье. Руки трудно оторвать от электродов

Усиление ощущения

10...15

Едва переносимые боли во всей руке. Руки невозможно оторвать от электродов. С увеличением продолжительности протекания тока боли усиливаются

Значительный нагрев под электродами и в прилегающей области кожи

20...25

Сильные боли. Руки парализуются мгновенно, оторвать их от электродов невозможно. Дыхание затруднено

Ощущение внутреннего нагрева, незначительное сокращение мышц рук

25...50

Очень сильная боль в руках и в груди. Дыхание крайне затруднено. При длительном воздействии может наступить остановка дыхания или ослабление сердечной деятельности с потерей сознания

Сильный нагрев, боли и судороги в руках. При отрыве рук от электродов возникают сильные боли

50...80

Дыхание парализуется через несколько секунд, нарушается работа сердца. При длительном воздействии может наступить фибрилляция сердца

Очень сильный поверхностный и внутренний нагрев. Сильные боли в руке и в области груди. Руки невозможно оторвать от электродов из-за сильных болей

80...100

Фибрилляция сердца через 2...3 с; еще через несколько секунд – остановка дыхания

То же действие, выраженное сильнее. При длительном действии остановка дыхания

300

То же действие за меньшее время Фибрилляция сердца через 2...3 с; еще через несколько секунд остановка дыхания

Более 5000

Фибрилляция сердца не наступает; возможна временная остановка его в период протекания тока

При протекании тока в течение нескольких секунд тяжелые ожоги и разрушение тканей

На участке между двумя электродами электрическое сопротивление тела человека в основном состоит из сопротивлений двух тонких наружных слоев кожи, касающихся электродов, и внутреннего сопротивления остальной части тела. Плохо проводящий ток наружный слой кожи, прилегающий к электроду, и внутренняя ткань, находящаяся под этим слоем, как бы образуют обкладки конденсатора емкостью  $C$  с сопротивлением  $n \cdot r$  (рис. 1). Из схемы замещения видно, что в наружном слое кожи ток протекает по двум параллельным путям – через активное наружное сопротивление  $n \cdot r$  и емкость, электрическое сопротивление которой,  $(1/C \cdot X_c) = \frac{1}{2 \cdot f \cdot C}$  где  $f$  – угловая частота,

Гц;  $f$  – частота тока, Гц. Тогда полное сопротивление наружного слоя кожи для переменного тока.  $Z = R_{\text{н}} + jX_{\text{н}}$

Рис. 1. Электрическая схема замещения сопротивления наружного слоя кожи: а – схема контакта электрода; б – электрическая схема замещения (1 – электрод; 2 – наружный слой кожи; 3 – внутренняя область кожи)

Сопротивление  $R_{\text{н}}$  и емкость  $C_{\text{н}}$  зависят от площади электродов (площадь контакта). С ростом площади контакта  $R_{\text{н}}$  уменьшается, а емкость  $C_{\text{н}}$  увеличивается. Поэтому увеличение площади контакта приводит к уменьшению полного сопротивления наружного слоя кожи. Опыты показали, что внутреннее сопротивление тела  $R_{\text{в}}$  можно рассматривать как чисто активное. Таким образом, для пути тока «рука-рука» общее электрическое сопротивление тела может быть представлено схемой замещения, представленной на рис. 2.

Рис. 2. Электрическая схема замещения сопротивления тела человека: 1 – электрод; 2 – наружный слой кожи,  $R_{\text{в}}$  – внутреннее сопротивление рук и корпуса

С увеличением частоты тока из-за уменьшения  $X_{\text{н}}$  сопротивление тела человека уменьшается и при больших частотах (более 10 кГц) практически становится равным внутреннему сопротивлению  $R_{\text{в}}$ . Зависимость сопротивления тела человека от частоты приведена на рис. 3. Между током, протекающим через тело человека, и приложенным к нему напряжением существует нелинейная зависимость: с увеличением напряжения сила тока растет быстрее. Это объясняется главным образом нелинейностью электрического сопротивления

тела человека. Так, при напряжении на электродах 40...45 В на наружном слое кожи возникают значительные напряженности электрического поля, при которых полностью или частично происходит пробой наружного слоя, что снижает  $Z$  – полное сопротивление тела человека (рис. 4).

При напряжении 127...220 В оно практически падает до значения внутреннего сопротивления тела. Внутреннее сопротивление тела считается активным. Его величина зависит от длины поперечного размера участка тела, по которому проходит ток. В качестве расчетной величины при переменном токе промышленной частоты принимают активное сопротивление тела человека, равное 1000 Ом. В действительных условиях сопротивление тела человека не является постоянной величиной. Оно зависит от ряда факторов, в том числе от состояния кожи, состояния окружающей среды, параметров электрической цепи и др. Повреждение рогового слоя (порезы, царапины, ссадины и др.) снижает сопротивление тела до 500...700 Ом, что увеличивает опасность поражения человека током. Такое же влияние оказывает увлажнение кожи водой или потом. Таким образом, работа с электроустановками влажными руками или в условиях, вызывающих увлажнение кожи, а также при повышенной температуре, вызывающей усиленное потовыделение, усугубляет опасность поражения человека током. Загрязнение кожи электрическим током (пыль, окалина и т. п.) приводят к снижению ее сопротивления. На сопротивление тела оказывает влияние площадь контактов, а также место касания, так как у одного и того же человека сопротивление кожи неодинаково на разных участках тела. Наименьшим сопротивлением обладает кожа лица, шеи, рук на участке выше ладоней, и в

особенности на стороне, обращенной к туловищу, подмышечных впадинах, тыловой стороны кисти и др. Кожа ладоней и подошв имеет сопротивление, во много раз превышающее сопротивление кожи других участков тела. С увеличением тока и времени его прохождения сопротивление тела человека падает, так как при этом усиливается местный нагрев кожи, что приводит к расширению сосудов, к усилению снабжения этого участка кровью и увеличению потовыделения. Сопротивление тела человека зависит от пола и возраста людей: у женщин это сопротивление меньше, чем у мужчин, у детей меньше, чем у взрослых, у молодых людей меньше, чем у пожилых. Это объясняется толщиной и степенью огрубления верхнего слоя кожи. Кратковременное (несколько минут) снижение сопротивления тела человека (на 20...50 %) вызывают внешние, неожиданно возникающие физические раздражения: болевые (удары, уколы), световые и звуковые. Величина напряжения и тока. Основным фактором, обуславливающим исход поражения электрическим током, является сила тока, проходящего через тело человека (табл. 1). Напряжение, приложенное к телу человека, также влияет на исход поражения, но лишь постольку, поскольку оно определяет значение тока, проходящего через человека. Из приведенной таблицы можно выделить следующие пороговые значения тока: Ощутимый ток – электрический ток, при прохождении через организм человека вызывающий ощутимые раздражения. Переменный ток силой 0,6...1,5 мА и постоянный – силой 5...7 мА. Указанные значения являются пороговыми ощутимыми токами, с них начинается область ощутимых токов. Неотпускающий ток – электрический ток, вызывающий при прохождении через человека непреодолимые судорожные сокращения мышц руки, в которой зажат проводник. Пороговый неотпускающий ток составляет 10...15 мА переменного тока и 50...60 мА постоянного. При таком токе человек уже не может самостоятельно разжать руку, в которой зажата токоведущая часть, и оказывается, как бы прикованным к ней. Фибрилляционный ток – электрический ток, вызывающий при прохождении через организм фибрилляцию сердца. Пороговый фибрилляционный ток составляет 100 мА переменного тока и 300 мА постоянного при длительности 1...2 с по пути «рука-рука» или «рука-ноги». Фибрилляционный ток может достичь 5 А. Ток больше 5 А фибрилляцию сердца не вызывает. При таких токах происходит мгновенная остановка сердца. Пороговые (наименьшие) значения ощутимого, неотпускающего и фибрилляционного токов представляют собой случайные величины, нормируемые значения которых определяются законом распределения и его параметрами. Численные значения токов соответствуют определенной вероятности возникновения данной биологической реакции. Допустимые для человека токи оценивают по трем критериям электробезопасности. Первый критерий – ощутимый ток. В качестве первого критерия для переменного тока частотой 50 Гц принят ток,  $mA_{6,0}I$  который не вызывает нарушений деятельности организма. Допускаемая длительность протекания такого тока через человека не более 10 мин. Второй критерий – неотпускающий ток. В качестве второго критерия электробезопасности принят ток,  $mA_{6}I$  при протекании, которого через человека вероятность отпущения равна 99,5 %. Длительность воздействия такого тока ограничивается защитной реакцией самого человека. Третий критерий – фибрилляционный ток. Это ток промышленной частоты, который при длительном воздействии 1...3 с не вызывает фибрилляцию сердца у человека массой 50 кг, с некоторым запасом принят равным 50 мА. Таким образом, величина тока оказывает существенное влияние на степень поражения человека. При одинаковой длительности протекания тока через человека характер воздействия существенно изменяется от

ощущения (0,6...1,6 мА) до неотпускания (6...24 мА) и фибрилляции сердца (более 50 мА).

Продолжительность действия электрического тока. Существенное влияние на исход поражения оказывает длительность прохождения тока через тело человека. Продолжительное действие тока приводит к тяжелым, а иногда смертельным поражениям. При кратковременном воздействии (0,1...0,5 с) ток порядка 100 мА не вызывает фибрилляции сердца. Если увеличить длительность воздействия до 1 с, то этот же ток может привести к смертельному исходу. С уменьшением длительности воздействия значения допустимых для человека токов существенно увеличиваются. Так, при изменении времени воздействия от 1 до 0,1 с допустимый ток возрастет примерно в 16 раз. Кроме того, сокращение длительности воздействия электрического тока уменьшает опасность поражения человека исходя из некоторых особенностей работы сердца.

### Примеры решения задач

Задача 1. Рассчитать ток, проходящий через человека, стоящего на мокром полу в обуви с кожмитовой подошвой и касающегося заземленного корпуса установки, находящейся в аварийном режиме (рис. 5). Установка питается трехфазным напряжением от сети с изолированной нейтралью. Сделать вывод относительно опасности такого прикосновения.

#### Решение

1. Для определения тока через человека необходимо знать напряжение прикосновения (действующего в данной ситуации на человека)  $U_{\text{зп}} = I \cdot R_{\text{ИУ}}$  где  $I$  – ток через заземлитель,

,

$$I = \frac{3 \cdot R_{\text{RR}} \cdot U_{\text{фз}}}{\dots}$$

где  $3 R_{\text{RR}}$  – сопротивление заземлителя. Оно не должно превышать 4 Ом в сети с указанными напряжением и мощностью;  $R_{\text{ИУ}}$  – сопротивление изоляции. В нормальном режиме работы сети сопротивление заземлителя не должно опускаться ниже 500 кОм.

2. Ток через человека

$$I_{\text{ч}} = \frac{U_{\text{зп}}}{R_{\text{ИУ}}}$$

При расчете  $I_{\text{ч}}$  необходимо знать сопротивление в цепи человека  $ch R_{\text{ч}}$ , которое включает в себя сумму сопротивлений тела человека  $h R_{\text{ч}}$ , обуви  $ob R_{\text{ч}}$  и основания (пола или грунта), на котором стоит человек  $oc R_{\text{ч}}$ , т. е.  $ch R_{\text{ч}} = h R_{\text{ч}} + ob R_{\text{ч}} + oc R_{\text{ч}}$  Ом, где  $ob R_{\text{ч}} = 0,5$  кОм;  $oc R_{\text{ч}} = 0,1$  кОм, значит,  $ch R_{\text{ч}} = 1 + 0,1 + 0,5 = 1,6$  кОм. Вывод. Так как предельно допустимый ток при продолжительном воздействии (более 1 с) в заданных условиях равен 6 мА, то человеку опасность поражения током не угрожает.

Задача 2. Определить вероятность возникновения электротравмы в указанных условиях (рис. 6):  $U = 220/380$  В, человек стоит на влажном полу в обуви с кожаной подошвой. Помещение сырое.

Решение Вероятность поражения человека током равна  $P = P_{\text{В}} \cdot P_{\text{Д}} \cdot P_{\text{П}}$  где  $P_{\text{В}}$  (GP – вероятность прикосновения человека к электроустановке. Согласно условию, человек прикоснулся к установке, значит,  $P_{\text{В}} = 1$ );  $P_{\text{Д}}$  (DP – вероятность появления на установке напряжения. По условию задачи (рис. 6) напряжение пробито на корпус установки, значит,  $P_{\text{Д}} = 1$ );  $P_{\text{П}}$  (AP – вероятность того, что при прикосновении к корпусу человек попадет под напряжение. На корпусе электроустановки, согласно условию задачи, имеется напряжение, значит,  $P_{\text{П}} = 1$ );  $P_{\text{Т}}$  (BP – вероятность того, что ток, проходящий через человека, превысит с учетом времени воздействия допустимое значение. Предельно

допустимое значение тока доп  $hI$  . при длительном воздействии (более 1 с) равно 6 мА.  
Значение тока  $hI$  в указанных условиях равно

·  
 $0rR U$

I

з

$\phi h \square \square$

где  $\phi U$

– фазное напряжение, 220 В;  $0 r$  – сопротивление заземления нейтрали источника,  
Порядок выполнения

Выполнение работы заключается в ответе на контрольные вопросы и решении подобных задач.

Контрольные вопросы

1. Какие действия может оказывать электрический ток на человека? 2. Назовите местные электротравмы. 3. На какие степени подразделяются электрические удары? 4. Что влияет на сопротивление тела человека? 5. Назовите три критерия электробезопасности. 6. Как продолжительность тока влияет на степень поражения человека электрическим током? 7. Как путь прохождения тока влияет на степень поражения человека электрическим током?

### **Практические занятия №2. Изучить организацию тушения пожаров.**

**Цель работы:** ознакомиться с первичными мерами пожарной безопасности, способами и средствами тушения пожаров, видами и свойствами огнетушащих веществ, тактико-техническими характеристиками автоматических систем обнаружения и тушения пожара, изучить устройство и правила пользования первичными средствами пожаротушения, научиться пользоваться ими, уяснить порядок действия в случае возникновения пожара.

**Содержание работы:** пользуясь методическим указанием и рекомендуемой преподавателем литературой, а также образцами средств пожаротушения, их разрезами, макетами, рисунками, плакатами и схемами, изучить огнетушащие свойства, характеристики, устройство и принцип действия основных средств пожаротушения.

#### 1.1. Общие сведения

Каждый специалист должен знать и уметь реализовывать на практике меры пожарной безопасности. Первичные меры пожарной безопасности – это реализация принятых в установленном порядке норм и правил по предотвращению пожаров, спасению людей и имущества от пожара, являющихся частью комплекса мероприятий по профилактике и тушению пожаров.

Для прекращения горения необходимо добиться такого понижения температуры в зоне реакции, при которой горение прекратится. Абсолютный предел такой температуры называется температурой потухания.

В процессе тушения пожара условия потухания создаются: охлаждением зоны горения или горящего вещества; изоляцией реагирующих веществ от зоны горения; разбавлением реагирующих веществ инертными компонентами, химическим торможением реакции горения.

В практике тушения пожара чаще всего используют сочетание приведенных принципов, среди которых один является в ликвидации горения доминирующим, а остальные способствующими.

Вид и характер выполнения действий в определенной последовательности, направленных на создание условий прекращения горения, называют способом тушения. Существующие способы и средства тушения пожаров показаны на схеме (рис. 1.1).

Огнетушащие вещества по доминирующему принципу прекращения горения подразделяются на четыре группы: охлаждающего, изолирующего, разбавляющего и ингибирующего действия.



Рис. 1.1. Способы и средства тушения пожаров

Наиболее распространенные огнетушащие средства, относящиеся к конкретным принципам прекращения горения, следующие:

<i>Огнетушащие средства охлаждения</i>	Вода, раствор воды со смачивателем, твердый диоксид углерода (углекислота в снегообразном виде), водные растворы солей.
<i>Огнетушащие средства изоляции</i>	Огнетушащие пены: химическая, воздушно-механическая; огнетушащие порошковые составы; негорючие сыпучие вещества: песок, земля, шлаки, флюсы, графит; листовые материалы: покрывала, щиты.
<i>Огнетушащие средства разбавления</i>	Инертные газы: диоксид углерода, азот, аргон, дымовые газы; водяной пар; тонкораспыленная вода; газодымные смеси; продукты взрыва ВВ; летучие ингибиторы, образующиеся при разложении галоидоуглеводородов.
<i>Огнетушащие средства химического торможения реакции горения</i>	Галоидоуглеводороды: бромистый этил, хладон 114В2 (тетрафтордибромэтан) и 13В1 (трифторбромметан); составы на основе галоидоуглеводородов: 3,5; ННД; 7; БМ; БФ-1; БФ-2; водобромэтиловые растворы (эмульсии), огнетушащие порошковые составы.

Ниже приводится краткая характеристика основных огнетушащих веществ.

**Вода.** Она доступна для целей пожаротушения, экономически целесообразна, химически инертна по отношению к большинству веществ и материалов, имеет незначительную вязкость, несжимаема. При тушении пожаров воду используют в виде компактных, распыленных и тонкораспыленных струй. Удельная теплоемкость, равная 4,19 Дж/(кг·град), придает воде хорошие охлаждающие свойства. В условиях тушения пожара, вода, превращаясь в пар (из 1 литра воды образуется 1700 литров пара), разбавляет реагирующие вещества. Высокая теплота парообразования воды (2236 кДж/кг) позволяет отнимать большое количество тепла в процессе тушения пожара. Низкая теплопроводимость способствует созданию на поверхности горящего материала надежной тепловой изоляции. Значительная термическая стойкость воды (она разлагается на кислород и водород при температуре 1700 °С) способствует тушению большинства твердых материалов, а способность растворять некоторые жидкости (спирт, ацетон, альдегиды, органические кислоты) позволяет разбавлять их до негорючей концентрации.

Вода растворяет некоторые пары и газы, поглощает аэрозоли.

Однако вода характеризуется и отрицательными свойствами:

- ◆ электропроводна;

- ◆ имеет большую плотность (не применяется для тушения нефтепродуктов как основное огнетушащее средство);
- ◆ способна вступать в реакцию с некоторыми веществами: калий, кальций, натрий, гидриды щелочных и щелочноземельных металлов, селитра, сернистый ангидрид, нитроглицерин;
- ◆ имеет низкий коэффициент использования в виде компактных струй;
- ◆ имеет сравнительно высокую температуру замерзания (затрудняется тушение в зимнее время) и высокое поверхностное натяжение —  $72,8 \cdot 10^3$  Дж/м<sup>2</sup> (является показателем низкой смачивающей способности воды).

*Вода со смачивателем.* Добавка смачивателей (пенообразователя, сульфонола, эмульгаторов и др. веществ) позволяет значительно снизить поверхностное натяжение воды (до  $36,4 \cdot 10^3$  Дж/м<sup>2</sup>). В таком виде она обладает хорошей проникающей способностью, за счет чего достигается наибольший эффект в тушении пожаров и особенно при горении волокнистых и пористых материалов: торфа, саж. Водные растворы смачивателей позволяют уменьшить расход воды на 30–50 %, а также продолжительность тушения пожара.

*Водяной пар.* Эффективность тушения невысокая, поэтому применяют для защиты закрытых технологических аппаратов и помещений объемом до 500 м<sup>3</sup>, для тушения небольших пожаров на открытых площадках и создания завес вокруг защищаемых объектов. Огнетушащая концентрация – 35 % по объему.

*Тонкораспыленная вода* (размеры капель менее 100 мкм, получается с помощью специальной аппаратуры, работающей при высоком давлении (давлении 2,0–3,0 МПа). Струи воды имеют небольшую величину ударной силы и дальность полета, однако орошают значительную поверхность, более благоприятны к испарению воды, обладают повышенным охлаждающим эффектом, хорошо разбавляют горючую среду. Они позволяют не увлажнять излишне материалы при их тушении, способствуют быстрому снижению температуры, осаждению дыма или отравляющих облаков. Тонкораспыленную воду используют не только для тушения горящих твердых материалов, нефтепродуктов, но и для защитных действий.

*Твердый диоксид углекислого газа* (углекислота в снегообразном виде) тяжелее воздуха в 1,53 раза, без запаха, плотность 1,97 кг/м<sup>3</sup>. Твердый диоксид углерода имеет широкую область применения: при тушении горящих электроустановок, двигателей, при пожарах в архивах, музеях, выставках и других местах с наличием особых ценностей. При нагревании переходит в газообразное вещество, минуя жидкую фазу, что позволяет применять его для тушения материалов, которые портятся при смачивании (из 1 кг углекислоты образуется 500 л газа). Теплота испарения при – 78,5 °С составляет 572,75 Дж/кг. Неэлектропроводен, не взаимодействует практически со всеми горючими веществами и материалами.

Не используют его для тушения загоревшихся магния и его сплавов, металлического натрия, так как при этом происходит разложение углекислоты с выделением атомарного кислорода.

*Химическая пена* получается в огнетушителях при взаимодействии щелочного и кислотного растворов. Состоит из углекислого газа (80 % об), воды (19,7 %), пенообразующего вещества (0,3 %). Обладает высокой стойкостью и эффективностью в тушении многих пожаров. Однако вследствие электропроводности и химической активности химическую пену не применяют для тушения электро- и радиоустановок, электронной техники, двигателей различного назначения, других аппаратов и агрегатов.

*Воздушно-механическая пена (ВМП)* получается смешением в пенных стволах или генераторах водного раствора пенообразователя с воздухом. Пена бывает: низкой кратности ( $K < 10$ ), средней ( $10 < K < 200$ ) и высокой ( $K > 200$ ). ВМП обладает необходимой стойкостью, дисперсностью, вязкостью, охлаждающими и изолирующими свойствами, которые позволяют использовать её для тушения твердых материалов, жидких веществ и осуществления защитных действий, для тушения пожаров по поверхности и объемного заполнения горящих помещений. Для подачи пены низкой кратности применяют воздушно-пенные стволы СВП, а для подачи пены средней и высокой кратности – генераторы ГПС. Для получения ВМП используют пенообразователи (ПО): ПО-ЗАНП; ТЭАС; «САМПО» ПО-6НП; ПО-ЗА и ПО-6К и др.

*Фторсинтетический пленкообразующий пенообразователь «Легкая вода»* – универсальный, высокоэффективный, биологически «мягкий», экологически «чистый» и экономичный продукт. Применяется для тушения различных видов пожаров класса А и пожаров класса Б, особенно он эффективен при тушении пожаров на больших площадях. Применяется в одинаковой концентрации с пресной и морской водой. Пенообразователь утилизируется в индивидуальных очистных сооружениях, не оказывает вредного воздействия на окружающую среду, быстрое тушение снижает вред, наносимый пожаром. Срок хранения пенообразователя – более 25 лет, он защищен от замерзания до  $-20^{\circ}\text{C}$ , а многократное замерзание-оттаивание не изменяет его свойства, высокая эффективность обеспечивает низкий расход при тушении, снижение материальных потерь и риска для людей.

*Огнетушащие порошковые составы (ОПС)* являются универсальными и эффективными средствами тушения пожаров при сравнительно незначительных удельных расходах. ОПС применяют для тушения горючих материалов и веществ любого агрегатного состояния, электроустановок под напряжением, металлов, в том числе металлоорганических соединений, не поддающихся тушению водой и пеной, а также пожаров при значительных минусовых температурах. Они способны оказывать эффективные действия на подавление пламени комбинированно: охлаждением (отнятием теплоты), изоляцией (за счет образования пленки при плавлении), разбавлением газообразными продуктами разложения порошка или порошковым облаком, химическим торможением реакции горения. Применяются огнетушащие порошки: СИ-2; ПСБ-3М; П-1А; ПС-1; П-ФКЧС; ПирантА; Вексон-АВС; ПХК и др.

*Азот  $\text{N}_2$*  негорюч и не поддерживает горения большинства органических веществ. Плотность при нормальных условиях  $1,25 \text{ кг/м}^3$ . Хранят и транспортируют в баллонах в сжатом состоянии. Используют в основном в стационарных установках. Применяют для тушения натрия, калия, бериллия, кальция и других металлов, которые горят в атмосфере диоксида углерода, а также пожаров в технологических аппаратах и электроустановках. Расчетная огнетушащая концентрация – 40 % по объему. Азот нельзя применять для тушения магния, алюминия, лития, циркония и некоторых других металлов, способных образовывать нитриды, обладающие взрывчатыми свойствами и чувствительные к удару. Для их тушения используют инертный газ аргон.

*Галоидоуглеводороды и составы на их основе* (огнетушащие средства химического торможения реакции горения) эффективно подавляют горение газообразных, жидких, твердых горючих веществ и материалов при любых видах пожаров. По эффективности они превышают инертные газы в 10 и более раз.



Галоидоуглеводороды и составы на их основе являются летучими соединениями, представляют собой газы или легкоиспаряющиеся жидкости, которые плохо растворяются в воде, но хорошо смешиваются со многими органическими веществами. Они обладают хорошей смачивающей способностью, неэлектропроводны, имеют высокую плотность в жидком и в газообразном состоянии, что обеспечивает возможность образования струи, проникающей в пламя, а также удержания паров около очага горения.

Эти огнетушащие вещества можно применять для поверхностного, объемного и локального тушения пожаров. Галоидоуглеводороды и составы на их основе можно использовать практически при любых отрицательных температурах. С большим эффектом их можно использовать при ликвидации горения волокнистых материалов; электроустановок и оборудования, находящегося под напряжением; для защиты от пожаров транспортных средств; вычислительных центров, особо опасных цехов химических предприятий, окрасочных камер, сушилок, складов с горючими жидкостями, архивов, музейных залов, других объектов.

Недостатками этих огнетушащих средств являются: коррозионная активность; токсичность; их нельзя применять для тушения материалов, содержащих в своем составе кислород, а также металлов, некоторых гидридов металлов и многих металлоорганических соединений. Хладоны не ингибируют горения и в тех случаях, когда в качестве окислителя участвует не кислород, а другие вещества (оксиды азота).

Кроме того, некоторые галоидоуглеводороды неприменимы в чистом виде (бромистый этил, при концентрации 6,5–11,3 % может воспламениться от мощного источника). Используются галоидоуглеводороды: хладон 114В2; хладон 12В1; БФ-1; БФ-2; состав: 3,5; 4НД; БМ и другие.

## 1.2. Средства пожаротушения

**Первичные средства пожаротушения** предназначены для тушения небольших загораний, а также пожаров в начальной стадии их развития до прибытия пожарных формирований. К ним относятся: ручные, передвижные и стационарные огнетушители; бочки с водой вместимостью не менее 200 л, укомплектованные ведрами емкостью 8 л и более; ящики с песком объемом 0,5, 1 и 3 м<sup>3</sup>, укомплектованные совковыми лопатами; пожарные щиты, укомплектованные ручными огнетушителями, ломami, баграми, топорами, асбестовым полотном (войлоком, грубошерстной тканью) размером не менее 1 х 1 м и т. д. Каждый стационарный или мобильный производственный объект должен быть оснащен необходимыми первичными средствами тушения пожара, количество которых установлено ППБ.

Огнетушителем называют устройство для тушения пожара за счет выпуска огнегасительного средства после приведения его в действие.

В зависимости от условий тушения загораний созданы различные типы огнетушителей, которые подразделяют на две основные группы: переносные (НПБ 155-96) и передвижные (НПБ 159-97)»

1. По виду огнетушащего вещества огнетушители классифицируются:

а) пенные (ОП):

- ◆ химические пенные (ОХП);
- ◆ воздушно-пенные (ОВП) (низкой и средней кратности);

б) газовые:

- ◆ углекислотные (ОУ) подают углекислый газ в виде газа или снега (в качестве заряда применен жидкий углекислый газ);
- ◆ хладоновые (ОХ), аэрозольные и углекислотно-бромэтиловые, которые подают парообразующие огнетушащие вещества (в качестве заряда применены галоидированные углеводороды);

в) порошковые (ОП) - подают огнетушащие порошки (в качестве заряда применены сухие порошки типа ПСБ, П-1А и ПФ);  
 г) водные (ОВ) – по виду выходящей струи (мелкораспыленной, распыленной и компактной).

2. По способу подачи огнетушащего вещества (принципу вытеснения):

- ◆ под давлением газов, образующихся в результате химической реакции (газогенерирующим элементом);
- ◆ под давлением заряда или рабочего газа, находящегося в емкости с огнетушащим веществом (углекислотные, аэрозольные, воздушно-пенные);
- ◆ под давлением рабочего газа, находящегося в отдельном баллоне (воздушно-пенные, аэрозольные, порошковые);
- ◆ свободным истечением огнетушащего вещества (порошковые типа «Турист» с термическим элементом);
- ◆ с эжектирующим устройством.

3. По количеству огнетушащего вещества:

- ◆ малолитражные ручные с объемом корпуса до 5 л включительно;
- ◆ переносные ручные с объемом корпуса до 10 л включительно;
- ◆ передвижные и стационарные с объемом корпуса более 10 л.

4. По возможности перезарядки (перезаряжаемые, неперезаряжаемые).

**Пенные огнетушители**

Предназначены для тушения загораний огнетушащими пенами:

- химический;
- воздушно-пенный.

*Огнетушители химические пенные (ОХП)*

ОХП – можно тушить очаги пожаров в твердых материалах, ЛВЖ и ГЖ на площади  $F = 1 \text{ м}^2$ .

*Воздушно-пенные огнетушители (ОВП)*

Предназначены для тушения загорания твердых сгораемых материалов, ЛВЖ и ГЖ.

Огнетушители используют в диапазоне температур  $t$  от  $+3^\circ$  до  $+50^\circ \text{C}$ .

ОВП выпускают: ОВП-5, ОВП-10, ОВП-100, ОВП-250.

Устройство ОВП: 1— корпус; 2— баллон с рабочим газом; 3 — крышка с запорно-пусковым устройством; 4— сифонная трубка; 5— трубка для подачи огнетушащего вещества к насадке; 6— воздушно-пенная насадка.

Принцип работы ОВП:

Работа ОВП основана на вытеснении огнетушащего вещества — раствора воды и пенообразователя под избыточным давлением, создаваемым рабочим газом (воздухом, азотом, углекислым газом).

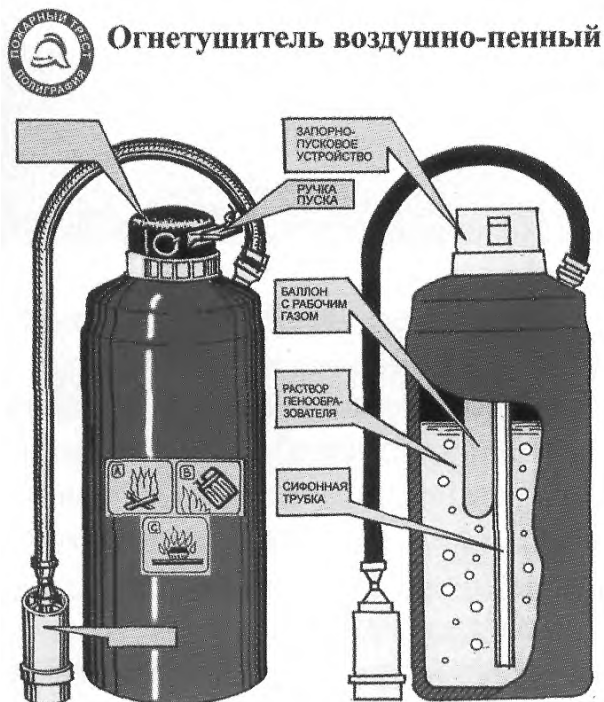
При нажатии на кнопку крышки огнетушителя происходит прокалывание мембраны на баллончике с рабочим газом. Газ по трубке поступает в корпус и создает в нем избыточное давление. Под действием избыточного давления раствор подается по сифонной трубке и шлангу в воздушно-пенную насадку. В ней за счет разницы диаметров шланга и насадки создается разрежение, в результате чего подсасывается воздух извне.

Раствор, проходя через насадку, смешивается с засасываемым воздухом и на сетке образует воздушно-механическую пену средней кратности. Пена, попадая на горящее вещество, охлаждает его и изолирует зону горения от кислорода воздуха.

Таблица 6.1 Характеристика воздушно-пенных огнетушителей

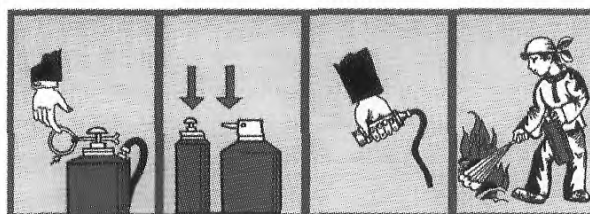
Марка огнетушителя	Вместимость, л	Дальность выброса, м	Габариты, мм	Масса с зарядом, кг
ОВП-10	10	4	690x350x175	16
ОВП-50	50	3,5	1040x450x420	80
ОВП-100	100	6,5	1170x630x630	148

Пример условного обозначения — ОВП (Н)-10 (Г)-2А: ОВП — огнетушитель воздушно-пенный; Н — низкой кратности; 10 — емкость корпуса — 10 л; Г — вытеснение огнетушащего вещества с помощью газогенерирующего элемента; 2А — можно тушить твердые горящие вещества.



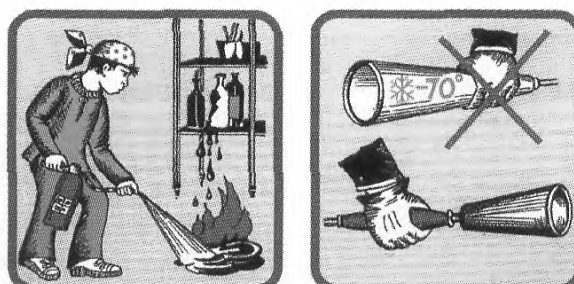
Принцип действия. При приведении в действие запорно-пускового устройства ударник прокалывает мембрану баллона с рабочим газом. Газ поступает в корпус огнетушителя и создает избыточное давление. Водный раствор пенообразователя вытесняется газом по сифонной трубке к насадке. В насадке пенообразователь, перемешиваясь с подсосываемым воздухом, образует пену. Она попадает на горящее вещество, охлаждает его и изолирует от кислорода.

### Приведение в действие воздушно-пенного огнетушителя



Выдернуть чеку      Нажать на рычаг или ударить по кнопке      Направить насадку на очаг пожара      Приступить к тушению пожара

### Правила работы с огнетушителем



При тушении легковоспламеняющихся и горючих жидкостей пенным или порошковым огнетушителем покрывай огнетушащим веществом всю поверхность очага, начиная с ближнего края.

Во избежание обморожения не берись голый рукой за раструб углекислотного огнетушителя.

### Порошковые огнетушители

Предназначены для тушения загораний твердых сгораемых материалов, ЛВЖ, ГЖ и электроустановок под напряжением  $U = 1000$  В.

Порошковые огнетушители подразделяются на:

- 1) ОП с встроенным баллончиком с рабочим газом;
- 2) закачные (ОПЗ).

#### Порошковые огнетушители (ОП)

Порошковые огнетушители ОП с встроенным баллончиком с рабочим газом выпускаются: ОПУ-2, ОПУ-5, ОПУ-10, ОП-50, ОП-100, ОП-250.

Устройство ОП: 1) стальной корпус; 2) баллончик с рабочим газом; 3) крышка с запорно-пусковым устройством; 4) трубка подвода рабочего газа в нижнюю часть корпуса огнетушителя; 5) сифонная трубка; 6) шланг с насадкой; 7) огнетушащий порошок.

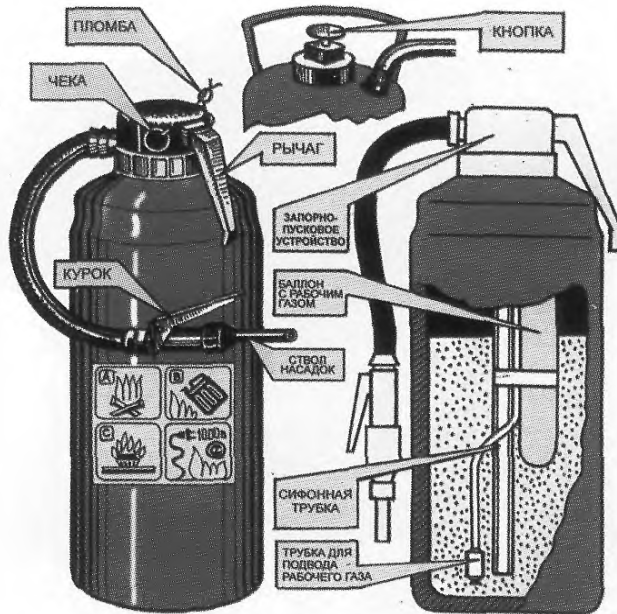
#### Принцип действия порошкового огнетушителя (ОП):

Работа ОП со встроенным баллончиком с рабочим газом основана на вытеснении порошка под действием избыточного давления, создаваемого рабочим газом.

При воздействии на запорно-пусковое устройство происходит прокалывание мембраны баллончика с рабочим газом. Газ по трубке поступает в нижнюю часть корпуса и создает избыточное давление, в результате чего порошок вытесняется по сифонной трубке в шланг и по стволу. Устройство ствола позволяет выпускать порошок порциями. Порошок, попадая в горящее вещество, изолирует его от кислорода воздуха.

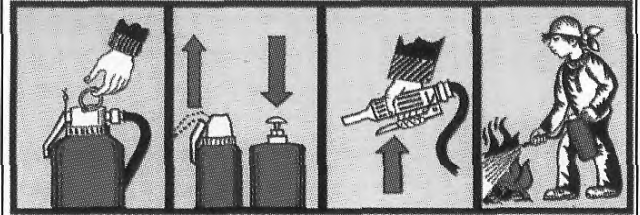


## Порошковый огнетушитель



Принцип действия. При приведении в действие запорно-пускового устройства ударник прокалывает мембрану баллона с рабочим газом. Газ поступает в корпус огнетушителя и создает избыточное давление. Порошок вытесняется по сифонной трубке к стволу. Огнетушащее вещество можно подавать порциями нажатием на курок ствола. Попадая на горящее вещество, порошок изолирует его от кислорода воздуха.

## Приведение в действие порошкового огнетушителя



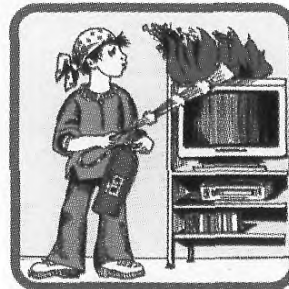
Выдернуть чеку

Поднять рычаг запорно-пускового устройства или нажать на кнопку

Через 5-7 секунд направить ствол-насадок на огонь и нажать курок

Приступить к тушению пожара

## Правила работы с огнетушителем



При тушении электроустановок порошковым огнетушителем заряд можно подавать порциями



Направляя струю заряда только с наветренной стороны.

### Порошковые огнетушители закачного типа (ОПЗ)

Виды порошковых огнетушителей закачного типа: ОП-1(3), ОП-2(3), ОП-5(3).

Устройство ОПЗ: 1 — корпус; 2 — запорно-пусковое устройство; 3 — сифонная трубка; 4 — манометр; 5 — шланг со стволом.

### Принцип действия ОПЗ:

Работа ОПЗ основана на вытеснении порошка под действием избыточного давления  $P_{изб} = 1,6$  МПа рабочего газа, помещенного в корпусе огнетушителя.

При открывании запорно-пускового устройства рабочий газ вытесняет порошок по сифонной трубке, шлангу к насадке. Порошок можно подавать порциями.

Пример условного обозначения — ОП-5(3)-ЗА-89В: ОП — огнетушитель порошковый; 5 — вместимость корпуса 5 литров; 3 — закачный; ЗА — для тушения загораний твердых горючих материалов; 89В — для тушения ЛВЖ.

Таблица 6.2. Характеристика огнетушителей порошковых закачных

Марка огнетушителя	Масса заряда, кг	Длина выброса, м	Габариты, мм	Масса с зарядом, кг
ОП-1(3)	0,9	3	280x90	2
ОП-2(3)	1,8	3	300x120	3,5
ОП-3(3)	2,7	3	435x120	5
ОП-5(3)	4,6	3,5	530x150	8
ОП-10(3)	9,5	4,5	620x180	15

### Огнетушитель самосрабатывающий порошковый (ОСП)

Предназначен для тушения без участия человека пожаров класса А, В, С, а также электроустановок под напряжением в небольших помещениях производственного,

складского и общественного назначения, а также офисов, коттеджей, гаражей, дач, квартир.

ОСП представляет собой герметичный стеклянный сосуд длиной 410 мм, диаметром 50 мм, заполненный специальным огнетушащим порошком массой 1 кг и газообразователем. Срабатывает в течение 30–60 с при достижении температуры в зоне его установки 100°C. При этом происходит импульсный выброс огнетушащего порошка, ликвидирующего загорание в защищенном объеме. Порошок экологически безопасен и легко удаляется с любой поверхности.

Способ тушения — объемный, до 8 м<sup>3</sup>.

*«Буря» — модуль порошкового пожаротушения*

Предназначен для тушения без участия человека пожаров класса А, В, С, а также электроустановок под напряжением в производственно-административных и общественных зданиях, хранилищах, складах ГСМ, помещениях с электрическим и электронным оборудованием, а также гаражах, офисах, коттеджах и т. д.

«Буря» представляет собой металлическую полусферу, заполненную специальным огнетушащим порошком массой 2 кг. Срабатывает при достижении температуры в зоне его установки 85—90°C.

Порошок экологически безопасен и легко удаляется с любой поверхности. Также предусмотрен запуск электрическим импульсом от пожарных извещателей или ручной кнопки, что позволяет осуществлять монтаж автоматических установок пожаротушения.

Габариты: диаметр — 250 мм, высота — 170 мм.

Способ тушения — объемный, до 18 м<sup>3</sup>; по площади — до 5 м<sup>2</sup>.

Углекислотные огнетушители (оу)

Предназначены для тушения небольших очагов загорания различных веществ, материалов и электроустановок под напряжением до  $U = 1000$  В.

Виды ОУ: ОУ-2, ОУ-3, ОУ-5, ОУ-8, ОУ-10, ОУ-40.

Устройство ОУ: 1— стальной баллон; 2— запорно-пусковое устройство; 3— раструб; 4— ручка.

Принцип действия ОУ:

Двуокись углерода находится в баллоне под избыточным давлением  $P = 147$  атм. или  $P = 14,7$  МПа.

При открывании запорно-пускового устройства углекислый газ по сифонной трубке поступает к раструбу. При этом происходит переход двуокси углерода из сжиженного состояния в твердое кристаллообразное состояние, сопровождающийся резким понижением температуры  $t$  до  $-70$  °С. Углекислый газ, попадая на горящие предметы, охлаждает их и изолирует от кислорода воздуха.

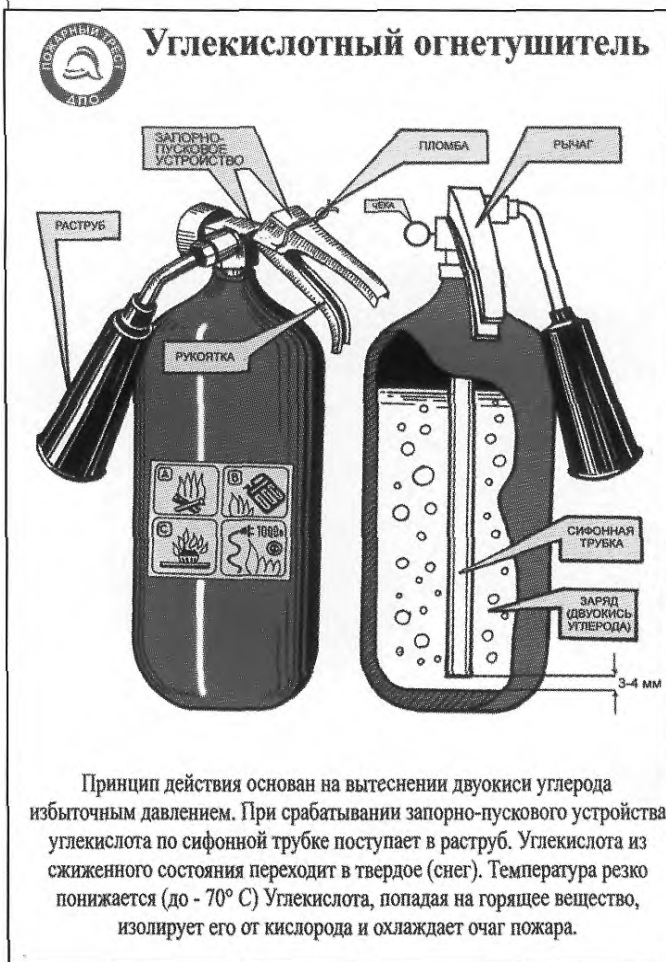


Таблица 6.3. Характеристика углекислотных огнетушителей

Марка огнетушителя	Вместимость, л	Масса Заряда, кг	Габариты, мм	Масса с зарядом, кг
ОУ-2	2	1,4	440x220	6,5
ОУ-3	3	2,1	500x220	6,8
ОУ-5	5	3,5	570x270	14
ОУ-6	6	4,2	850x520	14,5
ОУ-8	8	5,6	1000x570	15,8
ОУ-10	10	7	1200x370	30
ОУ-20	2x10	14	1250x415x280	50
ОУ-40	40	28	700x1650x400	160,5

**Выбор огнетушителей**

Количество, тип и ранг огнетушителей, необходимых для защиты конкретного объекта, устанавливают исходя из величины пожарной нагрузки, физико-химических и пожароопасных свойств используемых горючих материалов (категории защищаемого помещения), характера возможного их взаимодействия с огнетушащим веществом (ОТВ) и размеров защищаемого объекта.

Порошковые огнетушители в зависимости от заряда применяют для тушения пожаров классов А, В, С, Е или Д.

Запрещается без проведения предварительных испытаний тушить порошковыми огнетушителями электрооборудование, находящееся под напряжением выше 1000 В.

Для тушения пожаров класса Д огнетушители должны быть заряжены специальным порошком, который рекомендован для тушения данного горючего вещества, и оснащены специальным успокоителем для снижения скорости и кинетической энергии порошковой струи.

При тушении пожара порошковыми огнетушителями необходимо принимать дополнительные меры по охлаждению нагретых элементов оборудования или строительных конструкций.

Не следует использовать порошковые огнетушители для тушения оборудования, которое может выйти из строя при попадании порошка (электронно-вычислительных машин, электронного оборудования, электрических машин коллекторного типа и т. д.).

Необходимо строго соблюдать рекомендованный режим хранения и периодически проверять эксплуатационные параметры порошкового заряда (влажность, текучесть, дисперсность).

Углекислотные огнетушители запрещается применять для тушения пожаров электрооборудования, находящегося под напряжением выше 10 кВ.

Углекислотные огнетушители с диффузором, создающим струю с ОТВ в виде снежных хлопьев, как правило, применяют для тушения пожаров класса А.

Углекислотные огнетушители с диффузором, создающим ниток ОТВ в виде газовой струи, следует применять для тушения пожаров класса Е.

Хладоновые огнетушители должны применяться в тех случаях, когда для эффективного тушения пожара необходимы огнетушащие составы, не повреждающие защищаемое оборудование (вычислительные центры, радиоэлектронную аппаратуру, музейные экспонаты, архивы и т. д.).

Воздушно-пенные огнетушители применяют для тушения пожаров класса А (как правило, со стволом пены низкой кратности) и пожаров класса В.

Воздушно-пенные огнетушители не должны применяться для тушения пожаров оборудования, находящегося под электрическим напряжением, для тушения сильно нагретых или расплавленных веществ, а также веществ, вступающих с водой в химическую реакцию, которая сопровождается интенсивным выделением тепла и разбрызгиванием горючего.

Химические пенные огнетушители и огнетушители, приводимые в действие путем их переворачивания, запрещается вводить в эксплуатацию. Они должны быть исключены из инструкций и рекомендаций по пожарной безопасности и заменены более эффективными огнетушителями, тип которых определяют в зависимости от возможного класса пожара и с учетом особенностей защищаемого объекта.

Запрещается применять водные огнетушители для ликвидации пожаров оборудования, находящегося под электрическим напряжением, для тушения сильно нагретых или расплавленных веществ, а также веществ, вступающих с водой в химическую реакцию, которая сопровождается интенсивным выделением тепла и разбрызгиванием горючего.

При возможности возникновения на защищаемом объекте значительного очага пожара (предполагаемый пролив горючей жидкости может произойти на площади более 1 м<sup>2</sup>) необходимо использовать передвижные огнетушители.

Допускается помещения, оборудованные автоматическими установками пожаротушения, обеспечивать огнетушителями на 50% исходя из расчетного количества.

Не допускается на объектах безискровой и слабой электризации применять порошковые и углекислотные огнетушители с раструбами из диэлектрических материалов.

Если на объекте возможны комбинированные очаги пожара, то предпочтение при выборе огнетушителя должно отдаваться более универсальному по области применения огнетушителю (из рекомендованных для защиты данного объекта), имеющему более высокий ранг.

Общественные и промышленные здания и сооружения должны иметь на каждом этаже не менее двух переносных огнетушителей.

Два или более огнетушителя, имеющие более низкий ранг, не могут заменять огнетушитель с более высоким рангом, а лишь дополняют его (исключение может быть сделано только для воздушно-пенных огнетушителей).

Выбирая огнетушитель, необходимо учитывать соответствие его температурного диапазона применения возможным климатическим условиям эксплуатации на защищаемом объекте.

Не допускается использовать на защищаемом объекте огнетушители и заряды к ним, не имеющие сертификат пожарной безопасности.

Расчет необходимого количества огнетушителей следует вести по каждому помещению и объекту отдельно.

При наличии рядом нескольких небольших помещений одной категории пожарной опасности необходимое количество огнетушителей определяют с учетом суммарной площади этих помещений.

На объекте должно быть определено лицо, ответственное за приобретение и контроль за состоянием огнетушителей.

На каждый огнетушитель, установленный на объекте, заводят паспорт. Огнетушителю присваивают порядковый номер, который наносят краской на огнетушитель, записывают в паспорт огнетушителя и в журнал учета проверки наличия и состояния огнетушителей.

На огнетушители, заряженные одним видом ОТВ, организация (предприятие) оформляет инструкцию по применению и ТО, которую согласует с местным органом ГПС.

Инструкция должна содержать следующие сведения:

- марки огнетушителей;
- основные параметры огнетушителей;
- ограничения эксплуатации огнетушителей по температуре;
- действия персонала в случае возникновения пожара;
- порядок приведения огнетушителей в действие;
- основные тактические приемы работы с огнетушителями при тушении возможного пожара на защищаемом объекте;
- действия персонала после завершения тушения пожара;
- объем и периодичность проведения ТО огнетушителей;
- правила техники безопасности при использовании и ТО огнетушителей.

В инструкции по эксплуатации углекислотных огнетушителей должно быть указано:

- возможность накопления зарядов статического электричества на диффузоре огнетушителя (особенно если диффузор изготовлен из полимерных материалов);
- снижение эффективности огнетушителей при отрицательной температуре окружающей среды;
- опасность токсического воздействия паров углекислоты на организм человека;
- опасность снижения содержания кислорода в воздухе помещения в результате применения углекислотных огнетушителей (особенно передвижных);
- опасность обморожения ввиду резкого снижения температуры узлов огнетушителя.

Размещение огнетушителей

Огнетушители следует располагать на защищаемом объекте таким образом, чтобы не подвергались воздействию прямых солнечных лучей, тепловых потоков, механических воздействий и других неблагоприятных факторов (вибрации, агрессивной среды, повышенной влажности и т. п.). Они должны быть хорошо видны и легкодоступны в случае возникновения пожара. Предпочтительно размещать огнетушители вблизи мест наиболее вероятного возникновения пожара, вдоль путей прохода, а также около выхода из помещения. Огнетушители не должны препятствовать эвакуации людей при возникновении пожара.

Для размещения первичных средств пожаротушения в производственных и складских помещениях, а также на территории защищаемых объектов должны оборудоваться пожарные щиты (пункты).



В помещениях, насыщенных производственным или другим оборудованием, заслоняющим огнетушители, должны быть установлены указатели их местоположения. Указатели должны располагаться на видных местах на высоте 2,0—2,5 м от уровня пола, с учетом условий их видимости.

Расстояние от возможного очага пожара до ближайшего огнетушителя не должно превышать 20 м для общественных зданий и сооружений, 30 м — для помещений категорий А, Б и В, 40 м — для помещений категорий В и Г, 70 м — для помещений категории Д.

Рекомендуется переносные огнетушители устанавливать на подвесных кронштейнах или в специальных шкафах. Огнетушители должны располагаться так, чтобы основные надписи и пиктограммы, показывающие порядок приведения их в действие, были хорошо видны и обращены наружу или в сторону наиболее вероятного подхода к ним.

Запорно-пусковое устройство огнетушителей и дверцы шкафа (в случае их размещения в шкафу) должны быть опломбированы.

Огнетушители, имеющие полную массу менее 15 кг, должны быть установлены таким образом, чтобы их верхняя граница располагалась на высоте не более 1,5 м от пола; переносные огнетушители, имеющие полную массу 15 кг и более, должны устанавливаться так, чтобы верх огнетушителя располагался на высоте не более 1,0 м от пола. Они могут устанавливаться на полу, с обязательной фиксацией от возможного падения при случайном воздействии.

Расстояние от двери до огнетушителя должно быть таким, чтобы не мешать ее полному открыванию.

Огнетушители не должны устанавливаться в таких местах, где значения температуры выходят за температурный диапазон, указанный на огнетушителях.

Водные и пенные огнетушители, установленные вне помещений или в неотапливаемом помещении и не предназначенные для эксплуатации при отрицательных температурах, должны быть сняты на холодное время года (температура воздуха ниже 1 °С). В этом случае на их месте и на пожарном щите должна быть помещена информация о месте нахождения огнетушителей в течение указанного периода и о месте нахождения ближайшего огнетушителя.

Использование первичных средств пожаротушения для хозяйственных и прочих нужд, не связанных с тушением пожара, не допускается.

### **Практическое занятие №3. Вредные факторы, их влияние и меры профилактики**

#### **Цель:**

1. Изучить классификацию опасных и вредных производственных факторов.
2. Упражнение в определении предельно допустимой концентрации и допустимого.

#### **Задание и методические рекомендации**

1. Изучить основные теоретические положения и кратко их изложить по предложенной форме.
2. Составить таблицы: «Опасные физические факторы», «Химически опасные и вредные производственные факторы».

#### **Содержание отчета**

1. Наименование и цель работы.
2. Оборудование и материалы, используемые в работе.
3. Основные положения по теоретическому материалу (кратко).
4. Описание экспериментальной части работы и полученные результаты с необходимым графическим материалом, анализом, выводами.
5. Обоснованное решение указанной преподавателем задачи.

#### **Содержание работы**



### 1. Опасно физические факторы, к ним относятся:

- движущиеся машины и механизмы;
- различные подъемно-транспортные устройства и перемещаемые грузы;
- незащищенные подвижные элементы производственного оборудования (приводные и передаточные механизмы, режущие инструменты, вращающиеся и перемещающиеся приспособления и др.);
- отлетающие частицы обрабатываемого материала и инструмента, электрический ток;
- повышенная температура поверхностей оборудования и обрабатываемых материалов и т.д.

#### **Вредными для здоровья физическими факторами** являются:

- повышенная или пониженная температура воздуха рабочей зоны;
- высокая влажность и скорость движения воздуха;
- повышенные уровни шума, вибрации, ультразвука и различных излучений - тепловых, ионизирующих, электромагнитных, инфракрасных и др.;
- запыленность и загазованность воздуха рабочей зоны;
- недостаточная освещенность рабочих мест, проходов и проездов;
- повышенная яркость света и пульсация светового потока

### **2. Химически опасные и вредные производственные факторы** по характеру действия на организм человека подразделяются на следующие подгруппы:

1. общетоксические;
2. раздражающие;
3. сенсибилизирующие (вызывающие аллергические заболевания);
4. канцерогенные (вызывающие развитие опухолей);
5. мутагенные (действующие на половые клетки организма).

### **3. Биологически опасные и вредные производственные факторы**, к ним относятся:

- микроорганизмы (бактерии, вирусы и др.);

- макроорганизмы (растения и животные), воздействие которых на работающих вызывает травмы или заболевания.

#### **4. Психофизиологические опасные и вредные производственные факторы, к ним относятся:**

- физические перегрузки (статические и динамические);
- нервно-психические перегрузки (умственное перенапряжение, перенапряжение анализаторов слуха, зрения и др.).

**Предельно допустимое значение вредного производственного фактора** (по ГОСТ 12.0.002-80) — *это предельное значение величины вредного производственного фактора, воздействие которого при ежедневной регламентированной продолжительности в течение всего трудового стажа не приводит к снижению работоспособности и заболеванию как в период трудовой деятельности, так и к заболеванию в последующий.*

#### **Практическое занятие №4-5 Оказание первой помощи пострадавшим**

**Цели:** *обучающая:* сформировать теоретические знания, правила поведения при чрезвычайных ситуациях; знать последовательность действий оказания первой доврачебной помощи при термических поражениях, электротравме;

*развивающая:* развивать умения анализировать сложившуюся обстановку и своевременно реагировать на чрезвычайную ситуацию;

*воспитательная:* воспитывать самоконтроль; самостоятельность, выдержку; устанавливать последовательность действий при сложившейся ситуации.

##### **Методические рекомендации**

1. Для выполнения задания обучающийся должен вспомнить общие правила оказания первой доврачебной помощи при термических поражениях, электротравме.
2. Для выполнения задания обучающийся должен вспомнить признаки перелома и правила проведения транспортной иммобилизации.

##### **Актуализация опорных знаний**

1. Назовите достоверные признаки перелома (*Укорочение конечности, деформация оси кости, подвижность в зоне перелома, видимые в ране костные отломки, костная крепитация*).
2. Назовите вероятные признаки перелома (*Отек тканей, болезненность, усиление болей при нагрузке, возникновение гематомы в области поражения, вынужденное положение конечности и нарушение ее функции*).
3. В чем состоят правила проведения транспортной иммобилизации?

1. Наложение шины нужно проводить на месте происшествия.
2. Шины следует накладывать осторожно, чтобы не вызвать усиления болей и не спровоцировать развитие шокового состояния.
3. Конечностям следует придать физиологическое, функционально удобное положение.
4. Обеспечивая неподвижность в зоне повреждения, нужно фиксировать, как минимум, два сустава (один - выше, другой - ниже места повреждения).
5. При наличии кровотечения следует до иммобилизации принять меры для остановки кровотечения (наложение давящей повязки, жгута).
6. Шину нельзя накладывать на обнаженные части тела, желательнее накладывать ее на одежду пострадавшего, либо на подкладочную ткань.
7. Перед наложением шины ее необходимо смоделировать на здоровой конечности.
8. В зимнее время иммобилизованную часть тела рекомендуется утеплить, закрепить бинтом, ремнем и т.п.

##### **Теоретическая часть**

**Ожог** – это повреждения, вызванные термическим действием высокой температуры (пламенем, горячим паром, кипятком) или едкими химическими веществами (крепкими кислотами, щелочами), лучевой энергией, электрическим током.

## **Степени ожога**

**I степень** – покраснение кожи, боль, отек в зоне поражения.

**II степень** – покраснение кожи, боль, отслойка эпидермиса с образованием пузырей, наполненных жидкостью.

**III степень** – омертвление (некроз) всех слоев кожи

**IV степень** – омертвление кожи и расположенных под ней тканей (клетчатка, мышцы, кости) до тотального обугливания.

При термическом ожоге в организме происходят нарушения функции органов, способные привести к развитию ожогового шока.

### Симптомы ожогового шока:

- возбужденное или заторможенное состояние пострадавшего. В тяжелых случаях сознание спутанно, реже – отсутствует.
- учащенный пульс (тахикардия), жажда, озноб, мышечная дрожь, общая слабость.
- синюшность кожных покровов, одышка, непроизвольное подергивание мышц.
- тошнота, рвота.

Электротравма возникает не только при непосредственном соприкосновении с источником тока, но и при дуговом контакте, когда человек находится вблизи установки с напряжением более 1000 В, особенно в помещениях с высокой влажностью воздуха.

Электрический ток вызывает в организме местные и общие изменения. Местные проявляются ожогами там, где были вход и выход электрического тока. В зависимости от силы и напряжения возможны поражения различной тяжести – от потери чувствительности до глубоких ожогов. В легких случаях общие проявления могут быть в виде обмороков, головокружения, общей слабости, тяжелого нервного потрясения.

## **Практическая часть**

### **Задание № 1: Дать характеристику ожогам.**

Ожоги любой степени площадью более 30% поверхности тела опасны для жизни. Чтобы определить процент обожжённой поверхности тела, используется правило «ладони» и правило «9». Правило «ладони»: сколько ладоней (площадь ладони равна примерно 1,2% площади поверхности тела) уложится в область ожога, столько процентов и составит обожженная поверхность тела пострадавшего.

Правило «9» используется, если части тела обожжены целиком.

1. Голова – 9%
2. Верхняя конечность – 9%
3. Передняя поверхность туловища – 18%
4. Задняя поверхность туловища 18%
5. Нижняя конечность – 18%
6. Промежность – 1%

## **Задание № 2: Составить памятку правил оказания первой доврачебной медицинской помощи при ожогах.**

Оказание первой доврачебной медицинской помощи при ожогах состоит прежде всего в тушении воспламенившейся одежды на пострадавшем. С этой целью его нужно облить водой или набросить на него одеяло пиджак или пальто, чтобы прекратить доступ кислорода. Затем обожжённую часть тела необходимо освободить от одежды. При необходимости одежду разрезают, приставшие к телу части одежды не срывают, а обрезают вокруг и оставляют на месте. Нельзя срезать и срывать пузыри. При обширных ожогах после снятия одежды пострадавшего лучше всего завернуть в чистую простынь, далее срочно транспортировать пострадавшего в лечебное учреждение, контролировать дыхание и пульс. Ни в коем случае не рекомендуется смазывать обожжённую поверхность жиром или мазью, это еще глубже распространит ожог в ткани. При ожогах I степени страдает только наружный слой кожи – эпителий. У больного наблюдается покраснение, отек, припухлость, местное повышение температуры кожи. В данном случае госпитализация больного обязательна, т.к. ожог I степени несет тяжелые последствия для организма.

При электротравме главным является немедленное прекращение действия электрического тока на человека. Для этого отключают ток при помощи выключателя, поворота рубильника, обрыва провода. Если это сделать невозможно, то сухой палкой необходимо отбросить провод. После необходимо проверить у пострадавшего жизненно важные функции (сознание, дыхание, сердцебиение). Местные повреждения кожи необходимо зафиксировать стерильной повязкой. После электротравмы пострадавшего срочно госпитализируют в лечебное учреждение, вызвав непосредственно скорую помощь.

При тяжелых поражениях, сопровождающихся остановкой дыхания и сердцебиения, единственной мерой помощи является немедленное проведение искусственного дыхания и непрямого массажа сердца. Транспортируют пострадавшего в лечебное учреждение в положении лежа под наблюдением медперсонала или лица, оказавшего первую доврачебную помощь.

### **Памятка**

<b>№ п/п</b>	<b>Правила оказания первой доврачебной медицинской помощи при ожогах</b>
1	
2	
3	
4	
5	

### **Контрольные вопросы**

1. Назовите характеристику IV степени ожога (*омертвление кожи и расположенных под ней тканей (клетчатка, мышцы, кости) до тотального обугливания*).
2. Какие правила используют в оценке площади ожога? (*Чтобы определить процент обожжённой поверхности тела, используется правило «ладони» и правило «9»*).
3. Назовите симптомы ожогового шока (*возбужденное или заторможенное состояние, в тяжелых случаях сознание спутанно, реже – отсутствует, тахикардия, жажда, озноб, мышечная дрожь, общая слабость, синюшность кожных покровов, одышка, непроизвольное подергивание мышц, тошнота, рвота*).

### 3.4 Контрольно-оценочные материалы

Оценка освоения учебной дисциплины предусматривает *дифференцированный зачёт*.

1. Цели и задачи трудового законодательства. Регулирование трудовых отношений между работодателем и работниками

2. Трудовой кодекс РФ: виды и время отдыха, основной и дополнительный оплачиваемый отпуск

3. Трудовой кодекс РФ: основные права и обязанности работодателя; рабочее время, нормальная продолжительность рабочего времени, неполное рабочее время, работа в ночное время.

4. Особенности регулирования труда лиц моложе 18 лет.

5. Государственный надзор за соблюдением законодательства о труде и охране труда (задачи, права).

6. Основные правила электробезопасности.

7. Обязанности работодателя и работника в области охраны труда.

8. Основные правила технической эксплуатации автозаправочных станций.

9. Нормативные правовые акты по охране труда: виды, содержание, порядок разработки и пересмотра.

10. Основные правила пожарной безопасности на АЗС.

11. Государственная экспертиза условий труда: права, основные задачи и функции.

12. Правила техники безопасности при погрузке, выгрузке и транспортировке грузов.

13. Ответственность работодателя и работников за нарушение трудового законодательства.

14. Техника безопасности при обращении с этилированным бензином.

15. Оформление материалов расследования несчастных случаев на производстве.

16. Санитарные требования при обращении с антифризом, кислотами и растворителями.

17. Особенности расследования групповых несчастных случаев, тяжёлых и со смертельным исходом.

18. Оказание первой помощи при несчастном случае.

19. Основные мероприятия по профилактике вредного и опасного воздействия факторов трудового процесса, мероприятия по профилактике профессиональных заболеваний.

20. Правила оказания первой помощи при поражении электрическим током.

21. Технические и правовые инспекции профсоюзов: создание, функции, права.

22. Правила безопасности при работе с агрессивными жидкостями и газами.

23. Инструктажи по охране труда. Цели их проведения.

24. Дать определения: охрана труда, рабочее место, опасные и вредные условия труда, безопасные условия труда.

25. Заземление и защитные меры электробезопасности.

26. Производственный травматизм: понятие, возможности анализа.

27. Первичные средства пожаротушения и правила пользования.

28. Профессиональные заболевания: порядок расследования и оформления документов.

29. Средства коллективной и индивидуальной защиты (СКЗ и СИЗ): обеспечение работников средствами индивидуальной защиты; классификация СИЗ 2.

30. Служба охраны труда на предприятии: организация, основные задачи и функции

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

**государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГТМАУ)**

**Фонд оценочных средств (ФОС) по учебной дисциплине  
«Безопасность жизнедеятельности»  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2024 – 2025



Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальностям СПО, программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

**Разработчик:**

**Шмаленко С.С**, преподаватель ГБПОУ «ГЕОРГИЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ  
МЕХАНИЗАЦИИ,  
АВТОМАТИЗАЦИИ И УПРАВЛЕНИЯ»

## Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....
2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке.....
3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля.....
4. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений .....
5. Контрольные задания .....

## 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

### 1.1. Область применения комплекта оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

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

ФОС разработаны на основании положений

- программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

### 2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>
Умение организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС.	Иметь представления о проводимых мероприятиях, по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС.
Умение применять средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, оказывать первую помощь пострадавшим.	Владеть средствами индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, демонстрировать оказание первой помощи пострадавшим.
Умение предпринимать меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в проф. деятельности и быту.	Владеть мерами по снижению опасностей различного вида.
Умение ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности, применять знания в ходе исполнения обязанностей военной службы.	Отличать виды вооруженных сил, ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей.
знания основных видов потенциальных опасностей и их последствий в профессиональной деятельности и быту.	Давать характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечислять их последствия.
Знания задач и основных мероприятий	Формулировать задачи и основные

ГО, способов защиты населения от оружия массового поражения, мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах.	мероприятия ГО, перечислять способы защиты населения от ОМП.
Знания по правилам оказания первой помощи пострадавшим.	Оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.
Знания основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений.	Перечислять и давать характеристику основным видам вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений.
Знания организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.	Излагать порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.

### 3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации		
	<i>Текущий контроль</i>	<i>Рубежный контроль</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>
У 1. Умение организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС.	Устный опрос, проверка выполнения самостоятельной работы	Тестовая работа	Дифференцированный зачет
У 2. Умение применять средства индивидуальной защиты, оказывать первую помощь пострадавшим.	Практические задания Самостоятельная работа	Тестовая работа	Дифференцированный зачет
У 3. Умение предпринимать меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в проф. деятельности и быту.	Устный опрос	Зачетная работа	Дифференцированный зачет
У4. Умения ориентироваться в перечне военно-учетных	Проверка выполнения самостоятельной работы	Тестовая работа	Дифференцированный зачет

специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности. применять знания в ходе исполнения обязанностей военной службы.			
3.1. Знания основных видов потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту.	Устный опрос, проверка выполнения самостоятельной работы	Тестовая работа	Дифференцированный зачет
3.2. Знания задач и основных мероприятий ГО, способов защиты населения от оружия массового поражения, мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах.	Письменный опрос проверка выполнения самостоятельной работы	Тестовая работа	Дифференцированный зачет
3.3 Знания по правилам оказания первой помощи пострадавшим.	Практические задания	Тестовая работа	Дифференцированный зачет
3.4. Знания основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений.	Письменный опрос, проверка самостоятельной работы	Тестовая работа	Дифференцированный зачет
3.5. Знания организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке	Устный опрос	Тестовая работа	Дифференцированный зачет

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

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания								
	У1	У2	У3	У4	З1	З2	З3	З4	З5
Тема. Организация гражданской обороны	УО					Тест			
Тема. Ядерное оружие.			С.р.			тест			

Тема. Химическое оружие.			С.р.			тест		
Тема. Биологическое оружие.			С.р.			тест		
Тема Средства защиты от оружия массового поражения.		Пр.р		УО		тест		
Тема. Порядок действий при применении или угрозе применения ОМП			зачет			тест		
Тема. Устойчивость объектов в чрезвычайных ситуациях.	ФО		С.р.			тест		
Тема. Раны, виды, характеристика, первая медицинская помощь при ранах			Пр.р			тест		
Тема. Кровотечение: виды, временная остановка.			Пр.р			тест		
Тема. Виды повязок и правила их наложения			Пр.р			тест		
Тема. Переломы: виды, характеристика, первая помощь			Пр.р			тест		
Тема. Ожоги, характеристика, помощь			Пр.р			тест		
Тема. Электротравмы, травматический шок и способы его устранения			Пр.р			тест		
Тема. Состав и организационная структура Вооруженных Сил России.		УО		С.р.			тест	
Тема. Военская обязанность и комплектование ВС личным составом			ФО		С.р.			тест
Тема. Боевые традиции и символы воинской чести.		УО		С.р.			зачет	

**Условные обозначения:**

**ФО** – фронтальный опрос

**УО** – устный ответ

**КР** – контрольная работа

**СР** – самостоятельная работа

## 6. Контрольные задания

### Тема: Организация гражданской обороны

#### Вопросы и задания:

1. Что такое гражданская оборона. Перечислите основные задачи ГО.
2. По какому принципу организована гражданская оборона в РФ.
3. Перечислите права и обязанности граждан РФ в области гражданской обороны.
4. Какие формирования и организации составляют силы ГО.
5. Перечислите обязанности организации по гражданской обороне. Какие для этого создаются в организации органы и службы гражданской обороны.

## Тема. Ядерное оружие.

1. Оружие массового поражения, основанное на внутриядерной энергии – это:

- а) бактериологическое оружие;
- б) химическое оружие;
- в) ядерное оружие;
- г) лазерное оружие.

2. К коллективным средствам защиты относятся:

- а) противогаз;
- б) респиратор;
- в) ОЗК;
- г) простейшие укрытия.

3. Явление радиоактивного излучения открыл французский физик

- а) Роберт Оппенгеймер;
- б) Антуан Беккерель;
- в) Жан Жак Руссо;
- г) Жерар Монтестье.

4. Первые испытания ядерного оружия произошли

- а) 16 июля 1945г;
- б) 27 декабря 1918г;
- в) 6 августа 1942г;
- г) 9 мая 1941г.

5. Поток лучистой энергии, включающий ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи это:

- а) ударная волна;
- б) радиоактивное заражение;
- в) световое излучение;

г) электромагнитный импульс.

6. Какой поражающий фактор не оказывает на человека непосредственного воздействия при применении ядерного оружия:

а) проникающая радиация;

б) световое излучение;

в) электромагнитный импульс;

г) ударная волна.

7. Основным поражающим фактором ядерного взрыва является:

а) ударная волна;

б) радиоактивное заражение;

в) световое излучение;

г) радиоактивное заражение.

8. Воздействие какого поражающего фактора ядерного взрыва может вызвать ожоги кожи, поражение глаз и пожары?

а) проникающая радиация;

б) электромагнитный импульс;

в) световое излучение;

г) радиоактивное заражение.

9. Какова величина избыточного давления во фронте ударной волны в зоне средних разрушений?

а) свыше 50 кПа;

б) от 50 до 30 кПа;

в) от 30 до 20 кПа;

г) от 20 до 10 кПа.

10. При каком избыточном давлении ударной волны у людей возникают тяжёлые травмы, характеризующиеся сильными контузиями, переломами конечностей, травмами внутренних органов:

а) 20-40 кПа;



б) 40-60 кПа;

в) свыше 60 кПа;

г) свыше 100 кПа.

11. От воздействия ударной волны людей могут защитить:

а) противогаз, респиратор;

б) преграды, не пропускающие свет;

в) общевойсковой защитный комплект;

г) убежища и укрытия.

12. Какова мощность дозы излучения за время полного распада в зоне опасного заражения?

а) 40-400 рад;

б) 400-1200 рад;

в) 1200-4000 рад;

г) 4000 и более рад.

13. Через сколько часов после ядерного взрыва уровень радиации уменьшится в 10 раз?

а) 4 часа;

б) 5 часов;

в) 7 часов;

г) 49 часов.

14. Проникающая радиация – это;

а) поток радиоактивных протонов;

б) поток невидимых протонов;

в) поток гамма-лучей и нейтронов;

г) поток гамма-лучей и радиоактивных протонов.

15. Для защиты от проникающей радиации нужно использовать:

а) противогаз, респиратор;

- б) преграды, не пропускающие свет;
- в) общевойсковой защитный комплект;
- г) убежища и укрытия.

16. Что необходимо провести для обеззараживания одежды и предметов от радиоактивных веществ?

- а) дегазацию;
- б) дезактивация

**Критерии оценки задания 1:**

- на все 15-16 вопросов дан правильный ответ – оценка «5»;
- на 14-12 вопросов дан правильный ответ – оценка «4»;
- на 10 вопросов дан правильный ответ – оценка «3»;

**Тема. Химическое оружие.**

**1. Какие признаки применения химического оружия?**

1. Темные полосы за самолетом, оседающие на землю.
2. Глухой звук разрыва снаряда.
3. Неестественная окраска растительности.
4. Маслянистые пятна.
5. Необычный запах.

**2. Какие из названных веществ можно отнести к ОВ удушающего действия?**

1. Фосген
2. Ртуть
3. Синильная кислота
4. Зарин
5. Белый фосфор
6. Иприт

**3. Отметьте пункты, которые неправильно характеризуют синильную кислоту.**

1. Бесцветная жидкость.
2. С запахом горького миндаля.
3. ОВ общедовитого действия.
4. Проникает через органы дыхания и кожу

**4. Каких ОВ не существует в классификации по способу действия на организм человека?**

1. ОВ нервно - паралитического действия.
2. ОВ обще - травматического действия.
3. ОВ удушающего действия.
4. ОВ кожно - нарывного действия.
5. ОВ шокового действия.

**5. Отметьте пункты, которые неправильно характеризуют ИПРИТ.**

1. Маслянистая жидкость.
2. С запахом горчицы.
3. Растворяется в воде.
4. Применяется в газообразном состоянии.

**6. Какие из названных веществ можно отнести к ОВ удушающего действия?**

1. Фосген.
2. Ртуть
3. Синильная кислота.
4. Зарин
5. Белый фосфор.
6. Иприт

**7. Какие признаки поражения ОВ нервно - паралитического действия?**

1. Судороги.
2. Сужение зрачка (миоз).
3. Синюшный цвет лица.
4. Металлический привкус во рту.

**8. Какие признаки применения химического оружия?**

1. Темные полосы за самолетом, оседающие на землю.
2. Глухой звук разрыва снаряда.
3. Неестественная окраска растительности.
4. Маслянистые пятна.
5. Необычный запах.

**9. Какие из названных веществ можно отнести к ОВ психо - химического действия?**

1. LSD.
2. V - газы.
3. BZ.
4. Фосген
5. Зарин.

**10. Напишите номера ОВ по мере убывания степени токсичности.**

1. Иприт.
2. Фосген.
3. Зарин
4. ОВ раздражающего действия.

**Критерии оценки задания:**

- на 10-9 вопросов дан правильный ответ – оценка «5»;
- на 8-7 вопросов дан правильный ответ – оценка «4»;
- на 5-6 вопросов дан правильный ответ – оценка «3»;

- менее чем на 4 вопроса дан правильный ответ – оценка «2».

## **Тема: Средства защиты от оружия массового поражения**

### **Задание 1**

1. При подборе этого средства защиты необходимо измерить окружность головы...
2. Для защиты организма от этих веществ АХОВ применяют...
3. Для подбора этого СИЗ измеряют высоту лица...
4. Какое средство защиты может применить солдат при пересечении зоны поражения?
5. Для подбора СИЗ необходимо произвести два измерения окружности головы (макушка – подбородок, лоб – затылок).
6. У данных СИЗ имеется шлем – маска, очковый узел, фильтро-поглощающая коробка.
7. Это СИЗ отличается от других тем, что имеет переговорное устройство.
8. Для защиты организма от радиоактивной пыли, биологических и химических веществ можно применять?
9. Это СИЗ может защищать организм от аэрозолей и паров некоторых веществ вредных для организма.
10. Какие СИЗ имеют соединительную трубку?
11. На какое СИЗ был похож первый противогаз 1915 г.
12. Какие СИЗ можно применить в повседневной жизни?
13. У этого СИЗ имеются две фильтры – поглощающие коробки.
14. Какие СИЗ могут применяться на производстве?
15. Данное СИЗ применяется в Вооружённых Силах с 90-х годов.

## ОТВЕТЫ:

№	СИЗ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	РУ – 60			*					*	*				*	*	
2	Р – 2				*				*				*		*	
3	ВМП			*					*				*			
4	ГП – 7	*	*				*	*	*							*
5	ГП – 5		*				*		*			*				
6	О.В.П.	*	*				*		*		*					
7	ПДФ – 2 Ш					*			*		*					

## Критерии оценок:

Оценка	При 10 вопросах	При 15 вопросах
5	10, 9	14-15
4	8-9, 8-7	10-13
3	5-7, 6-5	7-9
2	3-4	3-6

## Задание 2

1. При входе в зону заражения необходимо иметь с собой, для определения уровня радиации
2. При выходе из зоны заражения необходимо воспользоваться следующими средствами...
3. Если группа людей заходит для работы в радиоактивную зону, то один из этой группы берет этот прибор и при выходе показан прибора расписываются на каждого
4. Для определения концентрации аммиака, хлора и других опасных веществ применяют следующий прибор...
5. Прибор измеряет радиацию до 200 р/ч.
6. Для измерения ионизирующего излучения можно воспользоваться.
7. Используют для проведения разведывательных мероприятий.
8. При отсутствии этого можно воспользоваться мылом и водой.
9. При отсутствии этого можно воспользоваться йодом и принимать его по 7 капель на 1 стакан воды в течение 10 дней.
10. Для проведения дегазации применяют...

**Таблица ответов:**

№	Приборы "ГО".	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10
1.	ДП -5Б	*				*	*	*			
2.	ДКП. -50 А			*			*				
3.	ВПХР				*			*			
4.	АИ-2	*						*		*	
5.	ИПП -8		*						*		*

**Критерии оценок:**

Оценка	При 10 вопросах	При 15 вопросах
5	10, 9	14-15
4	8-9, 8-7	10-13
3	5-7, 6-5	7-9
2	3-4	3-6
1	менее	менее

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>
Умение организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС.	Иметь представления о проводимых мероприятиях, по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС.
Умение применять средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, оказывать первую помощь пострадавшим.	Владеть средствами индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, демонстрировать оказание первой помощи пострадавшим.
Знания задач и основных мероприятий ГО, способов защиты населения от оружия массового поражения, мер пожарной безопасности и правил безопасного поведения при пожарах.	Формулировать задачи и основные мероприятия ГО, перечислять способы защиты населения от ОМП.

## Тема. Раны, виды, характеристика, первая медицинская помощь при ранах

**Цель:** Выяснить как учащиеся усвоили тему (характерные отличительные признаки ран, правила оказания первой помощи).

### Вопросы к тесту:

1. Какие из перечисленных ран могут быть поверхностные?
2. Какие ранения могут быть глубокими?
3. Какие из ранений бывают слепые?
4. Боль зависит от количества поврежденных нервных окончаний.
5. При каких ранениях боль наибольшая?
6. К каким ранениям можно отнести рваные раны?
7. В каких случаях раненому вводят противостолбнячную сыворотку?
8. В каких случаях накладывают асептическую повязку?
9. Какой вид раны наиболее опасен, (т.к. развивается инфекция, при ранении внутренних органов)?
10. Какие раны могут быть получены в бытовой среде?
11. Какие виды ран были распространены во времена Ильи Муромца?
12. Какие раны быстро инфицируются?
13. Какие раны получают от булата?
14. Какие ранения наносятся режущими предметами?

Виды ран	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Резаные	*			*			*	*		*				*
Колотые		*	*				*	*	*	*	*			*
Рубленые		*					*	*		*	*		*	
Обмороженные					*	*	*	*		*	*	*		
Огнестрельные	*	*				*	*	*		*				

### Критерии оценок:

- если правильных ответов 14 -13, то оценка “5”.
- если правильных ответов 10 -12, то оценка “4”.
- если правильных ответов 9 -8, то оценка “3”

### Тестовые задания по теме: Раны.

1. Как правильно обработать рану?
  - А. продезинфицировать рану спиртом и туго завязать;
  - Б. смочить йодом марлю и наложить на рану;
  - В. обработать рану перекисью водорода;

Г. смазать саму рану йодом;

Д. посыпать солью

2. К закрытым повреждениям относятся:

А- вывихи, растяжения, ушибы;

Б - ссадины и раны;

В- царапины и порезы.

3. При обморожении участок кожи необходимо:

А. Растереть снегом.

Б. Разогреть и дать теплое питье.

В. Растереть варежкой.

4. Какова последовательность оказания первой помощи при укусах клещей:

А - вымыть руки с мылом, на место, где присосался клещ, капнуть каплю масла, керосина или вазелина, удалить клеща пинцетом покачиванием из стороны в сторону, место укуса обработать спиртом и йодом, отправить пострадавшего в медицинское учреждение;

Б - на место, где присосался клещ, капнуть каплю йода, удалить клеща пинцетом легким покачиванием из стороны в сторону, место укуса обработать спиртом и йодом;

В - вымыть руки с мылом, на место, где присосался клещ, капнуть каплю масла, керосина или вазелина, а затем обработать спиртом и йодом, отправить пострадавшего в медицинское учреждение

5. Пневмоторакс- это:

А - Открытое ранение живота

Б - Затрудненность дыхания

В- Вид заболевания легких

Г - Открытая рана грудной клетки.

6. Определите правильность и последовательность оказания первой медицинской помощи пострадавшему при закрытом пневмотораксе:

А - если есть возможность, дать пострадавшему кислород, вызвать «скорую помощь», держать позвоночник в неподвижном состоянии, дать пострадавшему успокаивающее средство;

Б - дать пострадавшему успокаивающее средство, поддерживать необходимую температуру тела пострадавшего, на грудину положить холод, вызвать «скорую помощь»;



В - дать пострадавшему обезболивающее средство, придать ему возвышенное положение с приподнятым изголовьем, если есть возможность, дать кислород, срочно вызвать «скорую помощь».

7. У пострадавшего сильные боли в животе, сухость языка, тошнота, рвота, живот вздут, «живот как доска. Больной лежит на спине или на боку с согнутыми в коленных и тазобедренных суставах ногами. Наши действия

А- тепло на живот и быстрая транспортировка в хирургическое отделение больницы

Б - холод на живот и быстрая транспортировка в хирургическое отделение больницы

В- холод на живот, дать питье и быстрая транспортировка в хирургическое отделение больницы

8. При открытом повреждении живота необходимо

А - На рану накладывают асептическую повязку. При выпадении в рану петель кишечника или сальника органы вправляют и прибинтовывают.

Б - Дать больному питье. На рану накладывают асептическую повязку.

В - На рану накладывают асептическую повязку. При выпадении в рану петель кишечника или сальника органы не вправляют, необходимо накрыть их стерильной марлевой салфеткой или проглаженной хлопчатобумажной тканью и рыхло забинтовать.

9. Пострадавший упал с высоты, паралич ног, необходимо

А- Полный покой. Пострадавшего укладывают спиной на щит, положенный на носилки. Под поясничный отдел подкладывают небольшой валик. Если щита нет, пострадавшего можно транспортировать на носилках в положении на животе, подложив под грудь и бедра одежду или свернутое одеяло. Срочная госпитализация

Б - Пострадавшего усаживают сидя. Под поясничный отдел подкладывают небольшой валик. Срочная госпитализация

В- Пострадавшего укладывают спиной на мягкие носилки. Под поясничный отдел подкладывают небольшой валик. Если носилок нет, пострадавшего можно транспортировать на руках. Срочная госпитализация

10. При рваной ране мягких тканей головы необходимо

А - наложить повязку, обезболить и доставить пострадавшего в лечебное учреждение;

Б - наложить повязку, обезболить;

В - наложить асептическую повязку, обезболить и доставить пострадавшего в лечебное учреждение.

### **Критерии оценки задания 1:**

- на 10-9 вопросов дан правильный ответ – оценка «5»;

- на 8-7 вопросов дан правильный ответ – оценка «4»;
- на 5-6 вопросов дан правильный ответ – оценка «3»;
- менее чем на 4 вопроса дан правильный ответ – оценка «2».

**Тема. Кровотечение: виды, временная остановка.**  
**Тест 1**

1. Каковы признаки наружного артериального кровотечения?
  1. быстрое и пульсирующее кровотечение
  2. кровь сочится по каплям
  3. медленное и тягучее кровотечение
  4. кровь темно-красного цвета
2. Артериальное кровотечение из сосудов верхних и нижних конечностей останавливают в два этапа:
  1. прижимают артерию чуть ниже места повреждения, после остановки кровотечения
  2. накладывают давящую повязку.
  3. прижимают артерию выше места повреждения к кости, а затем накладывают стандартный или импровизированный жгут;
3. Каковы признаки поверхностного венозного кровотечения?
  1. кровь ярко-красного цвета
  2. кровь спокойно вытекает из раны
  3. кровь сочится по каплям
  4. кровь фонтанирует из раны
4. Перед наложением давящей повязки на руку необходимо:
  1. обработать руку йодом;
  2. обработать края раны йодом, перекисью водорода или слабым раствором марганцовки.
  3. промыть руку водой и обработать ее зеленкой;
5. Максимальное время наложения жгута летом:
  1. 60 минут;
  2. 120 минут;
  3. 45 минут.
  4. 30 минут;
6. Какую информацию нужно указать в записке, прикрепляемой к жгуту:
  1. дату и точное время (часы, минуты) наложения жгута;
  2. фамилию, имя, отчество пострадавшего, время получения ранения;
  3. фамилию, имя, отчество пострадавшего, время наложения жгута, фамилию, имя, отчество наложившего жгут.
7. Как правильно наложить кровоостанавливающий жгут?

1. ниже места повреждения
2. выше места повреждения
3. всё равно, главное, чтобы на голое тело
4. на место повреждения

8. Найдите ошибку в признаках наружного артериального кровотечения:

1. кровь фонтанирует из раны;
2. медленное и тягучее кровотечение.
3. сильная боль в поврежденной части тела.
4. кровь ярко-красного цвета;

9. Кровотечения бывают следующих видов:

1. легочное, венозное, носовое;
2. поверхностное, глубокое, смешанное;
3. венозное, артериальное, капиллярное;

10. Найдите ошибку, допущенную при перечислении назначения повязки:

1. повязка уменьшают боль;
2. повязка предохраняет рану от воздействия воздушной среды;
3. повязка предохраняет рану от загрязнений;
4. повязка закрывает рану.

11. Самым надежным способом остановки кровотечения в случае повреждения крупных артериальных сосудов рук и ног является:

1. наложение жгута;
2. обработка раны перексидом водорода.
3. наложение давящей повязки;
4. пальцевое прижатие;

12. При внутреннем кровотечении необходимо

1. наложить давящую повязку
2. приложить тепло к возможному месту кровотечения
3. приложить холод к возможному месту кровотечения
4. ничего не делать

13. Признаки капиллярного кровотечения.

1. кровь ярко-алая, бьёт фонтаном
2. кровь сочится по каплям
3. кровь тёмно-вишнёвая, вытекает сплошной лентой
4. нет кровотечения

14. В чем заключается оказание первой медицинской помощи при незначительных открытых ранах?

1. залить рану раствором йода и наложить стерильную повязку
2. наложить жгут

3. обработать края раны раствором йода и наложить стерильную повязку
4. обработать края раны раствором йода

15. Кровотечение – это:

1. потеря организмом какого-либо количества крови;
2. истечение крови из кровеносных сосудов при нарушении целостности их стенок;
3. выход крови наружу из поврежденных органов;

#### **Критерии оценки задания 1:**

- на все 15-14 вопросов дан правильный ответ – оценка «5»;
- на 13-11 вопросов дан правильный ответ – оценка «4»;
- на 10-9 вопросов дан правильный ответ – оценка «3»;

#### **Тесты 2**

1. Что такое гипоксия?

А - кислородное голодание;

Б - обезвоживание организма;

В- перегрев организма;

Г- охлаждение организма;

Д - тепловое облучение.

2. Кровотечение это-

А- отравление АХОВ;

Б - дыхательная функция;

В - повышенное артериальное давление;

Г - истечение кровью из кровеносных сосудов при нарушении целостности их стенок;

Д - перелом кости.

3. Как остановить обильное венозное кровотечение?

А - наложить давящую повязку;

Б - наложить жгут;

В - обработать рану спиртом и закрыть стерильной салфеткой;

Г - продезинфицировать спиртом и обработать йодом;

Д - посыпать солью.

4. При ранении сонной артерии необходимо срочно:

А - наложить тугую повязку.

Б - наложить жгут.

В - зажать пальцем артерию ниже раны.

5. При ранении кровь течёт непрерывной струёй. Это кровотечение

А - Паренхиматозное

Б - Венозное.

В - Капиллярное.

Г - Артериальное.

1.6 Характерные признаки артериального кровотечения:

А- Кровь тёмного цвета, вытекает ровной струёй.

Б - Кровь алого цвета, вытекает пульсирующей струёй.

В - Кровоточит вся поверхность, вытекает в виде небольших капель.

7. Артериальное кровотечение возникает при:

А - повреждении какой-либо артерии при глубоком ранении;

Б - поверхностном ранении;

В - неглубоком ранении в случае повреждения любого из сосудов.

8. Уменьшения кровотечения приданием возвышенного положения поврежденной конечности главным образом применяется при:

А - внутреннем кровотечении;

Б - поверхностных ранениях;

В- любых ранениях конечности.

9. Самым надежным способом остановки кровотечения в случае повреждения крупных артериальных сосудов рук и ног является:

А- наложение давящей повязки;

Б - пальцевое прижатие;

В - максимальное сгибание конечности;

Г- наложение жгута;

10. При открытом переломе конечности с сильным кровотечением раны необходимо в первую очередь:

А – Обработать край раны йодом;

Б – Провести иммобилизацию конечности;

В – Промыть рану перекисью водорода;

Г – Остановить кровотечение.

### **Критерии оценки задания 1:**

- на 10-9 вопросов дан правильный ответ – оценка «5»;

- на 8-7 вопросов дан правильный ответ – оценка «4»;

- на 5-6 вопросов дан правильный ответ – оценка «3»;

- менее чем на 4 вопроса дан правильный ответ – оценка «2».

### **Тема. Виды повязок и правила их наложения**

1. При травмах затылка накладывается повязка:

А – Косыночная

Б – Спиральная;

В – Крестообразная.

2. Любую повязку начинают с фиксирующих ходов. Это означает:

А- фиксирование второго тура бинта к третьему;

Б - второй тур бинта надо закрепить к первому булавкой или шпилькой;

В- первый тур надо закрепить, загнув кончик бинта, и зафиксировать его вторым туром.

3. Найдите ошибку, допущенную при перечислении назначения повязки:

А- повязка предохраняет рану от воздействия воздушной среды:

Б - повязка предохраняет рану от загрязнения

В - повязка закрывает рану;

Г-повязка уменьшает боль.

4. При наложении повязки запрещается

А - касаться руками стерильной части бинта, соприкасающейся с раной;

Б - касаться руками стерильной части бинта, не соприкасающейся с раной;

В - делать перекрутку бинта

5. Бинтование, как правило, ведут

А - слева направо, от периферии к центру;

Б - справа на лево, от периферии к центру;

В - слева на право, от центра к периферии.

6. При повреждениях щек и подбородочной области применяется

А- повязка «чепец»

Б - повязка «уздечка»

В - повязка — «шапка Гиппократата».

7. При повреждениях волосистой части головы применяется

А- повязка— «шапка Гиппократата».

Б - повязка «уздечка»

В - повязка «чепец»

8. При наложении повязки при открытом пневмотраксе необходимо

А - наложить на рану прорезиненную оболочку ППМ (перевязочный пакет медицинский) внутренней стороной без предварительной прокладки марлевой салфеткой;

Б - наложить непосредственно на рану любой воздухонепроницаемый материал

В - перебинтовать рану стерильным бинтом.

9. Для оказания первой медицинской помощи при открытых повреждениях (раны, ожоги) в качестве асептической повязки удобнее всего использовать

А - стерильный бинт;

Б - перевязочный пакет медицинский (ППМ)

В - стерильный бинт, вату.

10. При пулевом ранении мягких тканей голени необходима

А - укрепляющая повязка;

Б - давящая повязка;

В - иммобилизирующая повязка;

Г - толстая повязка.

### **Критерии оценки задания 1:**

- на 10-9 вопросов дан правильный ответ – оценка «5»;

- на 8-7 вопросов дан правильный ответ – оценка «4»;

- на 5-6 вопросов дан правильный ответ – оценка «3»;

- менее чем на 4 вопроса дан правильный ответ – оценка «2».

### **Тестовые задания по теме: Переломы**

1. Перелом это

А- разрушение мягких тканей костей;

Б - трещины, сколы, переломы ороговевших частей тела;

В- трещины, сколы, раздробление костей.

2. Как оказать первую медицинскую помощь при переломе костей таза?

А - обработать место перелома дезинфицирующим средством, наложить шину;

Б - пострадавшего уложить на ровную жесткую поверхность, под согнутые и разведенные коленные суставы подложить валик (поза лягушки);

В - уложить на жесткую поверхность, наложить две шины с внутренней и внешней стороны бедра;

Г - выпрямить ноги, уложить неподвижно и вызвать врача;

Д - не трогать пострадавшего.

3. При открытом переломе со смещением костей необходимо:

А - Поправить смещение и наложить шину

Б - Поправить смещение и перевязать

В - Наложить шину с возвращением костей в исходное положение



Г - Перевязать рану, не тревожа перелом, и наложить шину.

4. При закрытом переломе со смещением костей необходимо:

А - Поправить смещение и наложить шину

Б - Наложить шину

В - Наложить шину с возвращением костей в исходное положение

Г - Перевязать рану, не тревожа перелом, и наложить шину

5. При переломе позвоночника и костей таза возникает паралич...

А- части тела ниже места перелома;

Б - Нижних конечностей.

В - Верхних конечностей.

6. Определите последовательность оказания первой медицинской помощи при открытых переломах:

А - придать пострадавшему удобное положение, аккуратно вправить кость в первоначальное положение, наложить повязку и провести иммобилизацию, доставить пострадавшего в лечебное учреждение;

Б - дать обезболивающее средство, провести иммобилизацию конечности, направить пострадавшего в лечебное учреждение;

В- остановить кровотечение, наложить стерильную повязку, дать обезболивающее средство, провести иммобилизацию, доставить пострадавшего в лечебное учреждение.

7. При открытом переломе прежде всего необходимо:

А - дать обезболивающее средство;

Б - провести иммобилизацию конечности в том положении, в котором она находится в момент повреждения;

В - на рану в области перелома наложить стерильную повязку;

Г - остановить кровотечение.

8. При оказании первой помощи в случае перелома запрещается:

А - проводить иммобилизацию поврежденных конечностей;

Б - вставлять на место обломки костей и вправлять на место вышедшую кость;

В - останавливать кровотечение.

9. Назовите признаки закрытого перелома

А- боль, припухлость;

Б - кровотечение, боль, зуд;

В- боль, припухлость, кровотечение;

Г- нарушение двигательной функции поврежденного органа, боль, припухлость, деформация в месте травмы.

10. Назовите признаки открытого перелома

А- боль, припухлость;

Б - открытая рана, видна костная ткань, боль, нарушение двигательной функции поврежденного органа

В- боль, припухлость, кровотечение

Г- нарушение двигательной функции поврежденного органа, боль, припухлость, деформация в месте травмы.

**Критерии оценки задания 1:**

- на 10-9 вопросов дан правильный ответ – оценка «5»;

- на 8-7 вопросов дан правильный ответ – оценка «4»;

- на 5-6 вопросов дан правильный ответ – оценка «3»;

- менее чем на 4 вопроса дан правильный ответ – оценка «2».

**Тест: Растяжения, вывихи**

1. Вывих это

А- смещение конечности при резком движении;

Б - смещение костей друг относительно друга;

В - стойкое смещение суставных концов костей;

Г - стойкое смещение сустава.

2. Основные признаки травматического вывиха

А - резкая боль;

Б - резкая боль, повышение температуры тела;

В - резкая боль, отёк;

Г - резкая боль, изменение формы сустава, невозможность движений в нем или их ограничение.

3. Первая медицинская помощь при разрывах связок и мышц — это:

А - на поврежденное место наложить холод и тугую повязку, обеспечить покой пострадавшему, дать ему обезболивающее средство и доставить пострадавшего в медицинское учреждение;

Б - на поврежденное место нанести наложить тугую повязку, обеспечить покой пострадавшему, дать ему обезболивающее средство и доставить пострадавшего в медицинское учреждение;

В - срочно распарить поврежденное место, а затем наложить тугую повязку, обеспечить покой пострадавшему, дать ему обезболивающее средство, придать поврежденной конечности возвышенное положение и доставить пострадавшего в медицинское учреждение.

4. Какова последовательность оказания первой помощи при растяжении:

А - наложить тугую повязку на поврежденное место, обеспечить покой поврежденной конечности, опустив ее как можно ниже к земле, и доставить пострадавшего в медицинское учреждение;

Б - приложить холод и наложить тугую повязку на поврежденное место, обеспечить покой поврежденной конечности, придать ей возвышенное положение и доставить пострадавшего в медицинское учреждение;

В - обеспечить покой поврежденной конечности, придать ей возвышенное положение и доставить пострадавшего в медицинское учреждение

5. Играя в футбол, один из игроков команды упал на руку. У него появилась сильная боль, деформация и ненормальная подвижность в предплечье. Какую первую медицинскую помощь вы должны оказать:

А - дать обезболивающее средство, наложить давящую повязку и доставить в медицинское учреждение;

Б - дать обезболивающее средство, руку согнуть под прямым углом в локтевом суставе и провести иммобилизацию шиной или подручными средствами и доставить в медицинское учреждение;

В - смазать место повреждения йодом, дать обезболивающее средство и доставить в медицинское учреждение.

6. Иммобилизация это

А- сбор военнослужащих;

Б - приведение в свободное состояние частей тела;

В- приведение в неподвижное состояние части тела (конечность, позвоночник).

7. Шину из жесткого материала накладывают

А - на голое тело

Б - на скрученную косынку

В - на вату, полотенце или другую мягкую ткань без складок

8. При иммобилизации фиксируют

А - повреждённый сустав

Б - повреждённый и соседний сустав

В - все суставы

9. В качестве шины можно использовать

А - лыжную палку, доску, полотенце;

Б - обрезок доски, подходящую ветку дерева, лыжу;

В - лыжную палку, доску, полотенце, гибкий кабель, обрезок доски, подходящую ветку дерева, лыжу.

10. При отсутствии подходящей шины при переломе большой берцовой кости возможно

А - иммобилизовать конечность при помощи скотча;

Б - иммобилизовать конечность при помощи клея и брезента;

В - прибинтовать больную ногу к здоровой.

### **Критерии оценки задания 1:**

- на 10-9 вопросов дан правильный ответ – оценка «5»;

- на 8-7 вопросов дан правильный ответ – оценка «4»;

- на 5-6 вопросов дан правильный ответ – оценка «3»;

- менее чем на 4 вопроса дан правильный ответ – оценка «2».

### **Тема. Ожоги, характеристика, помощь Тест 1**

1. Что означает понятие «термический ожог»?

А) повреждение тканей тела, вызванное воздействием низкой температуры;

Б) воздействие на кожу солнечных лучей, кислот и щелочей;

В) повреждение тканей тела, вызванное воздействием высокой температуры.

2. Основными причинами ожогов являются:

А) небрежное поведение на кухне, шалости с огнем, у костра, тушение пожара, спешка и невнимательность при обращении с нагретыми или раскаленными предметами;

Б) ссора с соседями, пожар в соседнем доме, укус собаки, отравление угарным газом, удар грома;

В) поражение молнией, поражение электрическим разрядом при замыкании проводов: горячими газами и паром, небрежное обращение с горячими и лакокрасочными веществами.

3. С какими частями тела чаще всего случаются ожоги?

А) туловищем и головой;

Б) руками и ногами;

В) руками и ногами, туловищем и головой.

- 4. От каких факторов зависит тяжесть ожога?
- А) от площади горения и пламени воздействия на кожу;
- Б) температуры и длительности ее воздействия солнечных лучей;
- В) площади и глубины повреждения тела и возраста пострадавшего;
- Г) от всех выше перечисленных.
- 5. Какой ожог поверхности тела может закончиться смертью?
- А)  $\frac{1}{2}$ ;
- Б)  $\frac{1}{3}$ ;
- В)  $\frac{1}{4}$ .
- 6. Сколько степеней ожогов существует?
- А) 2;
- Б) 3;
- В) 4;
- Г) 5
- 7. Какие признаки появляются на поверхности кожи при ожоге первой степени?
- А) побледнела кожа и в этом месте ощущается боль;
- Б) покраснела кожа и ощущается незначительная боль;
- В) посинела кожа и ощущается боль.
- 8. Какими признаками появляются на поверхности кожи при ожоге второй степени?
- А) образуются волдыри (пузыри с жидкостью);
- Б) покраснела кожа на месте ожога;
- В) видна обнаженная рана.
- 9. Как выглядит на поверхности кожи ожог третьей степени?
- А) покраснела кожа на месте ожога;
- Б) образуются волдыри;
- В) обнаженная рана;
- Г) произошло обугливание и пахнет жареным мясом.

10. Как выглядит на поверхности кожи ожог четвертой степени?

- А) образуются волдыри;
- Б) обнаженная рана;
- В) обугливание, под кожей видна жировая клетчатка, мышцы, связки, сухожилия, кости.
- 11.Что непомерно страдает в организме человека при ожогах?
- А) нервная система, головной мозг;
- Б) печень, почки;
- В) возникает сердечная недостаточность.
- 12. Если на человеке загорелась одежда, как рекомендуется ее тушить?
- А) песком, снегом, водой, укутать несинтетической плотной тканью;
- Б) способом самотушения, перекатываясь по земле, траве, полу (недолго и очень быстро).
- В) утопить в ванной, вызвать пожарную машину. 2 балла
- 13.Можно ли укрывать горящего человека плотной тканью более чем на 5-10 секунд?
- А) да;
- Б) нет;
- В) в зависимости от обстановки.
- 14.Как рекомендуется стаскивать, или отдирать одежду, нижнее белье или обувь, если они «приварились» к поверхности?
- А) сначала рукава, потом остальную часть;
- Б) разрезать на части;
- В) ничего не трогать до приезда скорой помощи.
- 15.Что рекомендуется сделать в первую очередь для уменьшения боли при ожогах первой степени?
- А) обожженное место завернуть в чистую ткань, подставить под струю холодной воды на 10-15 минут;
- Б) выпить обезболивающую таблетку;
- В) приложить лед или снег, повязку, пропитанную спиртом;
- Г) засунуть обожженную часть в морозильную камеру
- 16.Как следует поступать при тяжелых ожогах (3-й и 4-й степени) для предотвращения ожогового шока?
- А) дать выпить обезболивающее средство с горячим чаем, или минеральной водой, уложить спать, позвонить по телефону «03»;
- Б) освободить пострадавшего от одежды, дать выпить обезболивающее средство, придать телу удобное положение, обеспечить обильным питьем.

Ответы:

- 1.В 10.В
- 2.А,В 11.А
- 3.Б 12.А.Б
- 4.Г 13.А
- 5. А 14 В
- 6. В 15.А
- 7. Б 16.А
- 8. А 9.В

### Критерии оценки задания 1:

- на все 15-16 вопросов дан правильный ответ – оценка «5»;
- на 14-12 вопросов дан правильный ответ – оценка «4»;
- на 10 вопросов дан правильный ответ – оценка «3»;
- менее, чем на 2 вопроса дан правильный ответ – оценка «2».

### Тест 2

1. Определите последовательность оказания первой медицинской помощи при химическом ожоге кислотой:

- А- дать обезболивающее средство;
- Б- промыть кожу проточной водой;
- В- удалить с человека одежду, пропитанную кислотой;
- Г- промыть место повреждения слабым раствором пищевой соды;
- Д- доставить пострадавшего в лечебное учреждение.

2. Определите последовательность оказания первой медицинской помощи при химическом ожоге щёлочью:

- А- промыть кожу проточной водой;
- Б- промыть повреждённое место слабым раствором (1 -2%) уксусной кислоты;
- В- удалить одежду, пропитанную щёлочью;
- Г- доставить пострадавшего в медицинское учреждение;
- Д- дать обезболивающее средство.

3. При ожоге необходимо:

- А- убрать с поверхности тела горячий предмет, срезать ножницами одежду, на поврежденную поверхность на 5—10 минут наложить холод, здоровую кожу вокруг ожога продезинфицировать, на обожженную поверхность наложить стерильную повязку и направить пострадавшего в медицинское учреждение;
- Б- убрать с поверхности тела горячий предмет, срезать ножницами одежду, поврежденную поверхность смазать йодом, а затем маслом, наложить стерильную повязку и направить пострадавшего в медицинское учреждение;
- В- убрать с поверхности тела горячий предмет, не срезая ножницами одежды, залить обожженную поверхность маслом, наложить стерильную повязку и направить пострадавшего в медицинское учреждение.

4. При ожоге третьей степени немедленно вызовите «скорую помощь» и:

А – Полейте пузыри водой;

Б – Дайте пострадавшему большое количество жидкости;

В – Обработайте кожу жиром или зеленкой;

5. У пострадавшего на пожаре поражены ткани, лежащие глубоко (подкожная клетчатка, мышцы, сухожилия, нервы, сосуды, кости), частично обуглены ступни, какая у него степень ожога

А- I

Б- II

В- IIIа

Г- IIIб

Д- IV

6. Признаки теплового удара

А- повышение температуры тела, появляются озноб, разбитость, головная боль, головокружение, покраснение кожи лица, резкое учащение пульса и дыхания, заметны потеря аппетита, тошнота, обильное потоотделение;

Б- понижение температуры тела, появляются озноб, разбитость, головная боль, головокружение, покраснение кожи лица, резкое учащение пульса и дыхания, заметны потеря аппетита, тошнота;

В- повышение температуры тела, головная боль, покраснение кожи лица, обильное потоотделение.

7. Причины, способствующие отморожению

А- низкая влажность воздуха, тяжёлая физическая работа, тёплая одежда, вынужденное продолжительное длительное пребывание на морозе (лыжники, альпинисты);

Б- высокая влажность воздуха, сильный ветер, тесная сырая обувь, вынужденное продолжительное неподвижное положение, длительное пребывание на морозе (лыжники, альпинисты), алкогольное опьянение;

В- низкая температура окружающего воздуха, тяжёлая физическая работа, тёплая одежда, вынужденное продолжительное длительное пребывание на морозе (лыжники, альпинисты).

8. При неглубоком отморожении ушных раковин, носа, щек

А- их растирают снегом до покраснения. Затем протирают 70 % этиловым спиртом и смазывают вазелиновым маслом или каким-либо жиром.



Б- их растирают теплой рукой или мягкой тканью до покраснения. Затем протирают холодной водой и смазывают вазелиновым маслом или каким-либо жиром.

В- их растирают теплой рукой или мягкой тканью до покраснения. Затем протирают 70 % этиловым спиртом и смазывают вазелиновым маслом или каким-либо жиром.

9. При тепловом ударе необходимо

А- пострадавшего раздеть, уложить на спину с приподнятыми конечностями и опущенной головой, положить холодные компрессы на голову, шею, грудь, дать обильное холодное питье;

Б- уложить пострадавшего в постель, дать чай, кофе, в тяжелых случаях пострадавшего следует уложить на спину с опущенными конечностями и приподнятой головой;

В- уложить пострадавшего в постель, дать холодные напитки, в тяжелых случаях пострадавшего следует уложить на спину с опущенными конечностями и приподнятой головой.

10. Во время тяжёлой физической работы в помещении с высокой температурой воздуха и влажностью возможен

А- солнечный удар;

Б- травматический шок;

В- травматический токсикоз;

Г- тепловой удар.

### **Критерии оценки задания 1:**

- на 10-9 вопросов дан правильный ответ – оценка «5»;
- на 8-7 вопросов дан правильный ответ – оценка «4»;
- на 5-6 вопросов дан правильный ответ – оценка «3»;
- менее чем на 4 вопроса дан правильный ответ – оценка «2».

### **Тема. Электротравмы, травматический шок и способы его устранения**

1. Определите последовательность оказания первой медицинской помощи при обмороке:

А - обрызгать лицо холодной водой;

Б - придать ногам возвышенное положение;

В - пострадавшего уложить на спину с несколько откинутой назад головой;

Г - расстегнуть воротник и дать доступ свежего воздуха.

2. Определите последовательность оказания первой медицинской помощи при сотрясении головного мозга:

А - срочно вызвать врача, обеспечить абсолютный покой пострадавшему, на его голову наложить холод;

Б - наложить на голову пострадавшего холод, дать ему крепкого чая или кофе, сопроводить его в медицинское учреждение;

В - дать пострадавшему обезболивающие и успокоительные таблетки, доставить его в медицинское учреждение.

3. В результате падения у подростка появилась тошнота и рвота, нарушилась координация движений. Какова последовательность действий по оказанию первой медицинской помощи:

А - дать обезболивающие таблетки и проводить подростка в ближайшую поликлинику, больницу;

Б - сделать промывание желудка, поставить клизму, дать успокаивающее;

В - обеспечить покой, приложить к голове холодный компресс, вызвать «скорую помощь».

4. При травматическом шоке прежде всего необходимо:

А - создать спокойную обстановку для пострадавшего (исключить раздражающие шумы), дать обезболивающее средство;

Б - провести временную иммобилизацию, обеспечить полный покой пострадавшему, направить пострадавшего в лечебное заведение;

В - устранить действие травматического фактора, остановить кровотечение, дать обезболивающее, обработать рану, наложить давящую повязку.

5. Внезапно возникающая потеря сознания - это:

А – Шок;

Б – Обморок;

В – Мигрень;

Г – Коллапс.

6. Причинами сердечной недостаточности могут быть:

А - ревматические поражения сердечной мышцы, пороки сердца, инфаркт миокарда, физическое перенапряжение, нарушение обмена веществ и авитаминозы;

Б - внутреннее и наружное кровотечение, повреждение опорно-двигательного аппарата, переутомление, тепловой и солнечный удары;

В - тяжелые повреждения, сопровождающиеся кровопотерей, размозжение мягких тканей, раздробление костей, обширные термические ожоги.

7. Признаки сотрясение головного мозга

А - кратковременная потеря сознания, рвота, утрата памяти на события, предшествующие травме (ретроградная амнезия), головная боль, головокружение, шум в ушах, неустойчивая походка, зрачки расширены;

Б - кратковременная потеря сознания, головная боль, головокружение, нарушение сна;

В - головная боль, рвота, головокружение, нарушение сна;

8. Основные причины травматического шока

А - переутомление, перегрузка, кровопотеря;

Б - боль, большая кровопотеря, интоксикация за счет всасывания продуктов распада омертвевших и размозженных тканей, повреждение жизненно важных органов с расстройством их функций

В - боль, кровопотеря, интоксикация за счет всасывания продуктов распада алкоголя, повреждение жизненно важных органов.

9. Нормальное артериальное давление составляет

А- 120/60 мм. рт. ст.;

Б- 140/80 мм рт ст.;

В- 130-120/80 мм рт. ст.

10. При артериальном давлении 160/110 больному запрещается

А - пить чай, кофе;

Б - лежать на мягкой постели;

В - пить клюквенный морс.

**Критерии оценки задания 1:**

- на 10-9 вопросов дан правильный ответ – оценка «5»;
- на 8-7 вопросов дан правильный ответ – оценка «4»;
- на 5-6 вопросов дан правильный ответ – оценка «3»;
- менее чем на 4 вопроса дан правильный ответ – оценка «2».

Умение применять средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, оказывать первую помощь пострадавшим.	Владеть средствами индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, демонстрировать оказание первой помощи пострадавшим.
---	---

Умение предпринимать меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в проф. деятельности и быту.	Владеть мерами по снижению опасностей различного вида.
Знания по правилам оказания первой помощи пострадавшим.	Оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.

### **Тема. Состав и организационная структура Вооруженных Сил России.**

#### **Вопросы к самостоятельной работе**

1. Когда были образованы Вооруженные Силы РФ? Для чего они предназначены?
2. Перечислите состав Вооруженных Сил РФ.
3. Какая организационная структура принята в Вооруженных Силах РФ?
4. Перечислите войска, не входящие в виды и рода войск Вооруженных Сил. Каково их предназначение?
5. Что значит вид Вооруженных Сил?
6. Что понимается под родом войск? Назовите самостоятельные рода войск РФ.
7. Перечислите воинские формирования Вооруженных Сил России, дайте их характеристику.

### **Тема. Воинская обязанность и комплектование ВС личным составом**

#### **Тестовые задания №1**

1. В каком возрасте призываются мужчины на военную службу в Российскую армию?
  - а) от 16 до 18 лет;
  - б) от 18 до 27 лет;
  - в) от 28 до 32 лет;
  - г) от 33 до 35 лет.
2. В какие сроки осуществляется призыв граждан России на действительную военную службу?
  - а) с 1 октября по 31 декабря;
  - б) с 1 января по 31 марта
  - в) с 1 апреля по 15 июля;
  - г) в любые сроки.
3. Кто из граждан России освобождается от призыва на военную службу?
  - а) признанные не годными или ограниченно годными к военной службе по состоянию здоровья;
  - б) по личному желанию гражданина;
  - в) прошедшие военную службу в вооружённых силах другого государства;
  - г) имеющие неснятую судимость за совершение тяжкого преступления.
4. Какое наказание ожидает гражданина, уклоняющегося от призыва на военную или альтернативную службу в соответствии со статьёй 328 Уголовного Кодекса Российской Федерации?
  - а) в виде лишения свободы на срок до 15 суток;

- б) в виде лишения свободы на срок до одного года;
- в) в виде лишения свободы на срок до двух лет;
- г) в виде лишения свободы на срок до трёх лет.

5. Каким требованиям должны отвечать граждане, принимаемые по контракту на военную службу?

- а) должны соответствовать основной группе здоровья;
- б) должны соответствовать уровню образования 8-ми классов;
- в) должны соответствовать медицинским, психологическим, физическим требованиям, службу по конкретным специальностям в соответствующих видах (родах) войск;
- г) должны соответствовать уровню профессиональной и общеобразовательной подготовки.

6. На какой срок заключается контракт для поступающих впервые на службу на должности солдат, сержантов и им равных?

- а) на один год;
- б) на два года;
- в) на три года;
- г) на пять лет.

7. В каком году вступил в силу Федеральный закон «Об альтернативной гражданской службе»?

- а) с 1 января 2001 года;
- б) с 1 января 2002 года;
- в) с 1 января 2003 года;
- г) с 1 января 2004 года.

8. В каких случаях предоставляется право на замену военной службы по призыву альтернативной гражданской службой?

- а) в случае, если несение военной службы тяжело для гражданина;
- б) в случае, если несение военной службы противоречит убеждениям гражданина;
- в) в случае, если несение военной службы противоречит вероисповеданию гражданина;
- г) в случае, если гражданин относился к коренному малочисленному народу, ведёт традиционный образ жизни, осуществляет традиционное хозяйство и занимается традиционными промыслами.

9. Что необходимо сделать каждому гражданину Российской Федерации, призванному на военную службу или поступившему на неё в добровольном порядке?

- а) не следует скрываться от службы;
- б) не следует переутомляться;
- в) следует беречь своё здоровье;
- г) следует принять военную присягу.

10. Когда гражданин приносит военную присягу в современных условиях?

- а) когда предложат командиры;
- б) когда захочет;
- в) после прохождения начальной военной подготовки, но не позднее двух месяцев со дня прибытия в воинскую часть.

11. Что не распространяется до принятия военной присяги на военнослужащих, прибывших в своё подразделение (часть) для прохождения службы?

- а) не распространяются никакие команды;
- б) не может назначаться на воинские должности;
- в) не может закрепляться вооружение и военная техника;
- г) не может налагаться дисциплинарное взыскание в виде ареста.

12. Как регулируется конкретная служебная деятельность военнослужащих, их быт, учёба

и повседневная деятельность?

- а) регулируется командным составом;
- б) регулируются законами Российской Федерации;
- в) регулируются воинскими уставами и нормативно-правовыми документами.

13. Что определяет дисциплинарный устав Вооружённых Сил Российской Федерации?

- а) проведение досуга военнослужащих;
- б) философскую сущность воинской дисциплины;
- в) сущность воинской дисциплины и обязанности военнослужащих по её соблюдению, а также виды поощрений и дисциплинарных взысканий;
- г) права командиров (начальников) по применению дисциплинарного устава, а также порядок подачи и рассмотрение предложений, заявлений и жалоб.

14. Что определяет устав внутренней службы Вооружённых Сил Российской Федерации?

- а) порядок дежурства;
- б) порядок прохождения медицинского освидетельствования военнослужащих;
- в) определяет общие права и обязанности военнослужащих и взаимоотношения между ними;
- г) определяет обязанности основных должностных лиц, правила внутреннего порядка и другие вопросы повседневной жизни и быта, подразделений и частей.

15. Какой устав используется на кораблях Военно-Морского Флота (ВМФ) России?

- а) морской устав;
- б) устав Российского флота Петра I;
- в) такой же, как и в сухопутных войсках;
- г) на кораблях внутренняя служба и обязанности должностных лиц дополнительно определяются корабельным уставом (ВМФ).

16. Что определяет устав гарнизонной и караульной служб Вооружённых Сил Российской Федерации?

- а) прохождение границы России;
- б) взаимоотношения между воином с оружием и воином без оружия;
- в) права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнообязанных, несущих эти службы, а также порядок проведения мероприятий в гарнизоне с участием подразделений и частей;
- г) организацию и порядок несения гарнизонной и караульной служб.

17. Какие задачи решает строевой устав Вооружённых Сил Российской Федерации?

- а) задачи формирования характера;
- б) конкретизирует задачи общеобразовательных дисциплин;
- в) определяет приёмы, строй подразделений и частей;
- г) определяет порядок движения и действий подразделений и частей в различных условиях.

18. Что собой представляет статус военнослужащего в Российской Федерации?

- а) до конца не определён;
- б) даёт возможность носить военную форму;
- в) совокупность прав, свобод, обязанностей и ответственности военнослужащих, установленных законодательством и гарантированных государством;
- г) на военнослужащих распространяется общее для всех законодательство, а также специальное военное законодательство.

19. Какие ограничения вводятся по отношению к военнослужащим в соответствии с законодательством Российской Федерации?

- а) какие-либо ограничения отсутствуют;
- б) запрещение бастовать, пикетировать;
- в) запрещение на участие в политических акциях и занятиях коммерческой деятельностью.

20. Какую ответственность несут военнослужащие за совершенные правонарушения?

- а) не несут никакой ответственности;
- б) за проступки, связанные с нарушением воинской дисциплины, норм морали и чести, они несут дисциплинарную ответственность, которая установлена в соответствии с Дисциплинарным уставом;
- в) военнослужащие могут быть привлечены к материальной ответственности за причинённый ущерб государству при исполнении обязанностей военной службы;
- г) за совершение преступления военнослужащие могут привлекаться к уголовной ответственности.

#### **Теоретические вопросы.**

1. Каким образом осуществляется прохождение военной службы по призыву?
2. Каким образом осуществляется прохождение военной службы по контракту?

#### **Тестовые задания №2**

*1. Что такое оборона Российской Федерации?*

- А. Военное учреждение;
- Б. Военные законы;
- В. Система политических, экономических, военных, социальных, правовых и иных мер по обеспечению готовности государства к вооружённому нападению на противника;
- Г. Система политических, экономических, военных, социальных, правовых и иных мер по обеспечению готовности государства к защите от вооруженного нападения.

*2. Что представляет собой военная служба?*

- А. Особый вид наказания граждан Российской Федерации;
- Б. Военная служба имеет приоритет перед другими видами государственной службы, осуществляется только на воинских должностях в армии и на флоте;
- В. Особый вид общественной работы граждан Российской Федерации;
- Г. Особый вид государственной службы граждан Российской Федерации.

*3. Как называются люди, находящиеся на военной службе?*

- А. Гражданами;
- Б. Военнообязанными;
- В. Призывниками;
- Г. Военнослужащими.

*4. В каком возрасте призывают мужчину на военную службу в Российскую армию?*

- А. От 16 до 18 лет;

Б. От 18 до 27 лет;

В. От 28 до 32 лет;

Г. От 33 до 35 лет.

5. В какие сроки осуществляется призыв на действительную военную службу граждан Российской Федерации, проживающих в сельской местности?

А. С 15 октября по 31 декабря;

Б. С 1 января по 31 марта;

В. С 1 апреля по 30 июня;

Г. В любые сроки.

6. Какое наказание ожидает гражданина, уклоняющегося от призыва на военную или альтернативную службу в соответствии со статьёй 328 Уголовного Кодекса Российской Федерации?

А. В виде лишения свободы на срок до 15 суток;

Б. В виде лишения свободы на срок до одного года;

В. в виде лишения свободы на срок до двух лет;

Г. В виде лишения свободы на срок до трёх лет.

7. Какая мера наказания предусмотрена законом, если гражданин уклоняется от призыва путём причинения себе телесного повреждения или симуляции болезни, посредством подлога или путём другого обмана?

А. Лишение свободы на срок до одного года;

Б. Лишение свободы на срок от одного до пяти лет;

В. Лишение свободы на срок от двух до шести лет;

Г. Лишение свободы на срок от трёх до восьми лет.

8. Под воинской обязанностью понимается:

А. Установленный законом почётный долг граждан с оружием в руках защищать своё Отечество, нести службу в рядах Вооруженных Сил, проходить вневойсковую подготовку и выполнять другие связанные с обороной страны обязанности;

Б. Прохождение военной службы в мирное и военное время, самостоятельная подготовка к службе в Вооруженных Силах;

В. Долг граждан нести службу в Вооруженных Силах в период военного положения и в военное время.



9. *Военная служба исполняется гражданами:*

А. Только в Вооруженных Силах Российской Федерации;

Б. В Вооруженных Силах Российской Федерации, пограничных войсках Федеральной пограничной службы Российской Федерации и в войсках гражданской обороны;

В. В Вооруженных Силах Российской Федерации, других войсках, органах и формированиях.

10. *Граждане Российской Федерации проходят военную службу:*

А. По призыву и в добровольном порядке (по контракту);

Б. только в добровольном порядке (по контракту);

В. только по призыву, по достижении определенного возраста.

11. *Составная часть воинской обязанности граждан Российской Федерации, которая заключается в специальном учете всех призывников и военнообязанных по месту жительства, - это:*

А. Воинский учет;

Б. Воинский контроль;

В. Учёт военнослужащих.

12. *Заключение по результатам освидетельствования категории «Д» означает:*

А. Не годен к военной службе;

Б. ограниченно годен к военной службе;

В. Годен к военной службе.

13. *Под увольнением с военной службы понимается:*

А. Установленное законом освобождение от дальнейшего несения службы в рядах Вооруженных Сил Российской Федерации, других войсках, воинских формированиях и органах;

Б. Снятие военнослужащего со всех видов довольствия;

В. Убытие военнослужащего в краткосрочный отпуск.

14. *Запас Вооруженных Сил Российской Федерации предназначен для:*

А. Развертывания армии при мобилизации и её пополнения во время войны;

Б. Создания резерва дефицитных военных специалистов;

В. Развертывания в военное время народного ополчения.

*15. Граждане, состоящие в запасе, могут призываться на военные сборы продолжительностью:*

- А. До двух месяцев, не чаще одного раза в три года;
- Б. До одного месяца, но не чаще одного раза в пять лет;
- В. До трех месяцев, но не чаще одного раза в четыре года.

*16. Уставы ВС РФ подразделяются на:*

- А. Боевые и общевойсковые;
- Б. Тактические, стрелковые и общевойсковые;
- В. Уставы родов войск и строевые.

*17. Боевые уставы ВС РФ содержат:*

- А. Теоретические положения и практические рекомендации на использование войск в бою;
- Б. Организационные принципы боевой деятельности военнослужащих;
- В. Практические рекомендации родам войск о их задачах в военное время.

*18. Общевоинские уставы ВС РФ регламентируют:*

- А. Жизнь, быт и деятельность военнослужащих армии;
- Б. Действия военнослужащих при ведении военных операций;
- В. Основы ведения боевых действий.

*19. Началом военной службы для граждан, не пребывающих в запасе и призванных на службу, считается:*

- А. День убытия из военного комиссариата к месту службы;
- Б. День прибытия в воинское подразделение;
- В. День принятия воинской присяги.

*20. Окончанием военной службы считается день:*

- А. В который истек срок военной службы;
- Б. Подписания приказа об увольнении со срочной военной службы;

В. Передачи личного оружия другому военнослужащему.

**Критерии оценки задания:**

- на все 20-19 вопросов дан правильный ответ – оценка «5»;
- на 18-16 вопросов дан правильный ответ – оценка «4»;
- на 15-13 вопросов дан правильный ответ – оценка «3»;

**Тема. Боевые традиции и символы воинской чести.**

Вопросы к самостоятельной работе.

1. Что означает воинская честь военнослужащего?
2. Что является символом воинской чести?
3. Каково предназначение Боевого Знамени воинской части?
4. Назовите важнейшие боевые традиции российских военнослужащих и их обязанности.
5. Какими документами определяются должностные обязанности военнослужащих?
6. Кто является для военнослужащего прямым начальником?
7. Что такое приказ начальника? Чем является приказ для подчиненных?
8. Чем является воинское приветствие для военнослужащих?
9. Напишите о существующих правилах поведения военнослужащих и обращения их между собой.

Умение ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности, применять знания в ходе исполнения обязанностей военной службы.	Отличать виды вооруженных сил, ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей.
Знания основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений.	Перечислять и давать характеристику основным видам вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении воинских подразделений.
Знания организации и порядка призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.	Излагать порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП 10. Основы предпринимательства и финансовой грамотности**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

4 курс

2024-2025 учебный год

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП. 15 «Основы предпринимательства и финансовой грамотности».

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

ФОС разработан на основании положений:

1. ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09.12.2016 г.)

2. Основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Программы учебной дисциплины ОП. 10 «Основы предпринимательства и финансовой грамотности».

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код ПК, ОК, личностных результатов реализации программы воспитания	Умения	Знания
ОК 01-04 ОК 09-11 ЛР13-25 ПК 6.1	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития; понимать тексты на базовые профессиональные темы;	основы проектной деятельности; порядок применения современных средств информатизации в профессиональной деятельности; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты; содержание актуальной нормативно-правовой документации; современной научной и профессиональной терминологии в сфере предпринимательства; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; особенности произношения терминологии; современные тенденции в области дизайна; системы управления трудовыми ресурсами в организации; правила чтения текстов профессиональной направленности; системы

	<p>принимать самостоятельные решения по вопросам совершенствования организации работы; использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>	<p>ценообразования на блюда. Факторы, влияющие на цену блюд. Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню; правила общения с потребителями; техника общения, ориентированная на потребителя; проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания; прогнозировать восприятие рынком меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана; ограничивать число конкурирующих позиций в меню; обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.</p>
--	--	--

### **3. ОБЩАЯ ПРОЦЕДУРА И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНОЧНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине ОП.10 «Основы предпринимательства и финансовой грамотности» осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

*Текущий контроль* - проверка усвоения учебного материала, регулярно осуществляемая на протяжении семестра. Текущий контроль осуществляется в виде непрерывного контроля.

Непрерывный контроль заключается в проверке подготовки обучающихся к занятиям

разного вида, к оценке знаний и умений, формируемых у обучающихся на занятиях, при проектировании и в других видах самостоятельной работы обучающихся.

Непрерывный текущий контроль проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающихся. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по дисциплине.

Для того, чтобы провести опрос и повторение более эффективно, привлечь к работе всю группу, на каждом занятии активно используются разнообразные формы:

- опрос (дискуссия) в виде собеседования проходит в традиционной форме «вопрос – ответ», он позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

- тестовые задания разнообразных видов и форм;

- решение ситуационных задач по отдельным темам позволяют выявить знания теоретических вопросов, оценить умение обучающихся применять полученные знания на практике, формируют навыки формулирования конкретных выводов, установления причинно-следственных связей, развивают коммуникативные навыки;

- кейс-задача - проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы,

- разгадывание кроссвордов;

- практическая работа;

- контрольная работа.

Текущий контроль (контрольные точки) осуществляется два раза в семестр по календарному графику учебного процесса. Оценка каждой контрольной точки проводится на основе планомерного контроля качества и объема приобретаемых обучающимся компетенций в процессе изучения дисциплины и определяется как средняя оценка за проверяемый период.

*Промежуточный контроль* осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины.

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет (далее зачет). Зачет является заключительным этапом процесса формирования компетенций обучающегося при изучении дисциплины или её части и имеет целью проверку и оценку знаний студентов по теории и применению полученных знаний, умений и навыков.

### ***Критерии оценки устного ответа обучающегося***

<b><i>Оценка</i></b>		<b><i>Критерии</i></b>
отлично	зачтено	глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними

		навыками и приемами выполнения практических задач.
хорошо		твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
удовлетворительно		имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач.
неудовлетворительно	не зачтено	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

***Критерии оценки выполнения тестовых и практических (ситуационных) заданий обучающегося***

Процент правильно выполненных заданий	Оценка	
	85-100 %	отлично
75-84 %	хорошо	
50-74 %	удовлетворительно	
0-49 %	неудовлетворительно	не зачтено



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<b>Знания:</b>		
основы финансовой грамотности	находит и использует необходимую экономическую информацию	экспертная оценка качества представленной информации
правила разработки бизнес-планов	разрабатывает бизнес-план, оценивает риски по каждому шагу, плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана в рамках составления проектов (структура предприятия, расширение производства и т.д.) и решения практических задач	экспертная оценка бизнес-плана
порядок выстраивания презентации	разрабатывает презентации решения практических задач, составления проектов	экспертная оценка выполнения практической работы, составления презентаций проектов
кредитные банковские продукты	структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска по анализу кредитных продуктов, принимает решения	экспертная оценка объективности принятия решения
основы предпринимательской деятельности	знает сущность предпринимательской деятельности	экспертная оценка письменного опроса (тестирования)
психология коллектива	участвует в работе коллектива при выполнении проектов и решения практических задач	экспертная оценка умений участвовать в работе коллектива; экспертная оценка выполнения практико-ориентированных заданий
психология личности	участвует в деловом общении для эффективного решения деловых задач в рамках составления проектов и решения практических задач	экспертная оценка участия в деловом общении для решения практических задач; экспертная оценка выполнения практико-ориентированных заданий
основы проектной деятельности	планирует профессиональную деятельность, базирующуюся на решение практико-ориентированных задач	экспертная оценка проверки практических заданий
правила оформления документов	грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке – составление	экспертная проверка качества составления конспектов, решения практических задач,

	конспектов, решение практических задач, публичное выступление и т.д.	публичного выступления
роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке ресторанного меню	знает техники учета формирования потребительских предпочтений при разработке меню	экспертная оценка разработанного меню
системы ценообразования на блюда. Факторы, влияющие на цену блюд. Методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации	знает методы ценообразования на блюда, факторы, влияющие на цену блюд	экспертная оценка расчета цены на блюда меню
способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила общения с потребителями. Техника общения, ориентированная на потребителя	знает способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню, правила и технику общения с потребителями	экспертная оценка взаимодействия с потребителями
<b>Умения:</b>		
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах – расчет технико-экономических показателей деятельности гостиничного предприятия, расчет показателей эффективной деятельности предприятия	экспертная оценка выполнения практических заданий
анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	проводит анализ сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности – анализ технико-экономических показателей деятельности предприятия, показателей эффективной деятельности предприятия	экспертная оценка выполнения практических заданий
оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	определяет правильность выполненных действий при решении практико-ориентированных задач	экспертная оценка объективности самооценки обучающимися своих результатов (практико-ориентированные задачи)
выделять наиболее значимое в перечне информации	проводит анализ полученной информации, выделяет в ней главные аспекты	экспертная оценка качества представленной информации
оценивать практическую значимость результатов поиска	интерпретирует полученную информации в контексте профессиональной деятельности	экспертная оценка качества представленной информации

определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии, с целью построения траектории профессионального развития и самообразования	экспертная оценка качества составления интеллектуальной карты
организовывать работу коллектива и команды	участвует в деловом общении для эффективного решения деловых задач в рамках составления проектов и решения практических задач	экспертная оценка умений организовывать работу коллектива и команды
взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	участвует в деловом общении для эффективного решения деловых задач в рамках составления проектов и решения практических задач	экспертная оценка умений работать в коллективе при решении практических заданий
применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	презентует идею открытия собственного дела в профессиональной деятельности	экспертная оценка умений использовать информационные технологии при решении практических задач; экспертная оценка выполнения практических задач с применением информационных технологий
использовать современное программное обеспечение	применяет программное обеспечение для реализации профессиональной деятельности	экспертная оценка умений использовать программное обеспечение при решении практических задач; экспертная оценка выполнения практических задач с применением программного обеспечения
выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	просчитывает эффективность вложений инвестиционных ресурсов в проекты	экспертная оценка выполнения практических задач по оценке инвестиционных проектов
оформлять бизнес-план	умеет оформлять бизнес-план в соответствии с требованиями составления деловой документации	экспертная оценка оформления бизнес-плана
рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	составляет график расчета по выплатам краткосрочных и долгосрочных кредитов	экспертная оценка выполнения практических задач по расчету процентов
проводить анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	проводит анализ потребительских предпочтений в различных сегментах ресторанного бизнеса	экспертная оценка соответствующих разделов бизнес-плана.
оценивать конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания. Прогнозировать восприятие рынком	оценивает конкурентоспособность набора блюд в меню с учетом типа организации питания. Прогнозирует восприятие рынком меню и ресторана.	экспертная оценка соответствующих разделов бизнес-плана.

меню, подбирать разнообразные блюда с учетом единой композиции, разнообразия блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана		
ограничивать число конкурирующих позиций в меню	выявляет число конкурирующих позиций в меню.	экспертная оценка соответствующих разделов бизнес-плана.
обеспечивать соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли	обеспечивает соответствие ресторанного меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей, ожидаемой прибыли	экспертная оценка соответствующих разделов бизнес-плана.
рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции.	рассчитывает цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции.	экспертная оценка соответствующих разделов бизнес-плана.
предлагать продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.	определяет продажные цены на блюда с учетом стоимости продуктов и услуг и расходов, связанных с приготовлением блюд.	экспертная оценка соответствующих разделов бизнес-плана

## КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### *Вопросы для устного опроса (дискуссии).*

1. В чем состоит сущность предпринимательской деятельности?
2. Перечислите несколько определений предпринимательской деятельности с точки зрения различных ученых-экономистов.
3. Какова основная цель предпринимательской деятельности?
4. В чем заключаются функции предпринимательской деятельности?
5. Какие существуют виды предпринимательской деятельности?
6. Что понимают под предпринимательской средой? Дайте характеристику макро-, медиа- и микросреды.
7. Назовите основные элементы культуры предпринимательства.
8. Виды экономических ресурсов.
9. Деньги и их функции.
10. Экономические агенты.
11. Основы поведения экономических агентов
12. Экономическое понятие собственности.
13. Институты как правила взаимодействия экономических агентов.
14. Принципы экономического анализа при принятии решений индивидом
15. Общая характеристика экономических систем, критерии их классификации.
16. Эффективность экономической системы, социальное неравенство и ресурсные ограничения экономического развития
17. Экономический рост и его измерение.
18. Инфляция и безработица
19. Предпринимательство как движущая сила экономики.
20. Создание бизнеса, организационно-правовые формы предпринимательства, их преимущества и недостатки.
21. Бизнес-идея, основные элементы бизнес-плана.
22. Доходы, издержки и прибыль.
23. Роль государства в современной экономике
24. Государственный сектор экономики
25. Денежно-кредитная политика государства. Налогово-бюджетная политика.
26. Структура доходов по их видам у различных социальных групп и на разных этапах жизненного цикла.
27. Прибыль от предпринимательской деятельности как доход индивида.
28. Виды пенсионных выплат и факторы, влияющие на их размер.
29. Обязательные и необязательные расходы.
30. Налоги и иные обязательные платежи, возможность получения вычетов и льгот.
31. Текущее и долгосрочное планирование доходов и расходов, формирование личного бюджета.
32. Издержки обмена и необходимость их снижения.
33. Виды расчетов и платежей в повседневной жизни индивида: наличные, безналичные, электронные.
34. Современные платежные средства. Банковские платежные системы, банковские счета, дебетовые и кредитные банковские карты.
35. Иностранная валюта, валютный курс.
36. Мошенничество при расчетах и способы его предотвращения

37. Правила безопасности при пользовании банковскими картами, интернетбанкингом, мобильным банкингом, электронными денежными средствами.
38. Понятие сбережений и инвестиций.
39. Доходность, риск и ликвидность сбережений и инвестиций.
40. Банковские вклады (депозиты) граждан, их характеристики
41. Понятие простых и сложных процентов.
42. Система страхования банковских вкладов. Типы сберегательного поведения граждан в России, типичные ошибки.
43. Виды ценных бумаг
44. Роль кредита в достижении финансовых целей индивида.

### *Тематика рефератов*

1. Виды и формы оплаты труда.
2. Доходы, облагающиеся налогами.
3. Выгоды и риски разных видов кредитования.
4. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации.
5. Пути снижения внутренних предпринимательских рисков.
6. Пути снижения внешних предпринимательских рисков.
7. Виды страховых продуктов.
8. Особенности различных способов сбережений.
9. Финансовый план как инструмент реализации бизнес-плана.
10. Бизнес-план как универсальная форма представления инвестиционного проекта.
11. Способы получения дохода от инвестиций (основные виды инвестиционных активов, достижение целей при помощи инвестиций, отражение инвестиций в личном финансовом плане, составление инвестиционного портфеля).
12. Налогообложение физических лиц.
13. Кредиты. Управление долгом (основные принципы оформления и погашения кредита)
14. Финансовые посредники и инфраструктура финансового рынка.
15. Основы деятельности банков и характеристика банковских операций
16. Банковские карты.
17. Электронные деньги.
18. Как грамотно осуществлять расходы
19. Личный и семейный бюджет.
20. Обязательное пенсионное обеспечение, добровольное пенсионное страхование, страховой стаж, негосударственные пенсионные фонды, альтернативные виды пенсионных накоплений

### *Тестовые задания по дисциплине.*

*Ответы предполагают несколько правильных ответов*

1. Финансовую защиту благосостояния семьи обеспечивает капитал:
  - а) резервный+
  - б) текущий
  - в) инвестиционный
2. В соответствии с законом о страховании вкладчик получит право на возмещение по своим вкладам в банке в случае:
  - а) потери доверия к банку у населения
  - б) отзыва у банка лицензии +

в) повышения инфляции

3. Инфляция:

а) повышение заработной платы бюджетникам

б) повышение покупательной способности денег

в) снижение покупательной способности денег +

4. Кредит, выдаваемый под залог объекта, который приобретается (земельный участок, дом, квартира), называется:

а) ипотечный+

б) потребительский

в) целевой

5. Счет до востребования с минимальной процентной ставкой, то есть текущий счет, открывается для карты:

а) кредитной

б) дебетовой с овердрафтом

в) дебетовой+

6. Фондовый рынок – это место, где:

а) продаются и покупаются строительные материалы

б) продаются и покупаются ценные бумаги +

в) продаются и покупаются продукты питания

7. Биржа – это место, где:

а) продаются и покупаются автомобили

б) продаются и покупаются ценные бумаги

в) место заключения сделок между покупателями и продавцами +

8. Страховые выплаты компенсируются в случае:

а) материального ущерба +

б) морального ущерба

в) желания страхователя получить прибыль

9. Выплачиваемая нынешним пенсионерам и формируемая пенсионерам, будущим трудовая пенсия по старости, выплачиваемая государством:

а) добавочная

б) второстепенная

в) базовая +

10. Выплачиваемая нынешним пенсионерам и формируемая пенсионерам, будущим трудовая пенсия по старости, выплачиваемая государством:

а) главная

б) накопительная +

в) дополнительная

11. Выплачиваемая нынешним пенсионерам и формируемая пенсионерам, будущим трудовая пенсия по старости, выплачиваемая государством:

а) страховая +

б) единовременная

в) основная

12. Дисконт:

а) доход

б) скидка +

в) надбавка

13. Неспособность заемщика (эмитента долговых ценных бумаг) выполнять свои обязанности по займу (погашение, выплата текущего дохода и др.) называется:
- а) дефолт +
  - б) коллапс
  - в) девальвация
14. Такие обязательства как: банковский кредит, долги друзьям, алименты, квартплата, относят к:
- а) активам
  - б) накоплениям
  - в) пассивам +
15. Процент, который начисляется на первоначальную сумму депозита в банке, называется:
- а) простой+
  - б) средний
  - в) сложный
16. Сумма, которую банк берет за свои услуги по выдаче кредита и его обслуживанию, называется:
- а) ремиссия
  - б) комиссия +
  - в) процент
17. Векселя и облигации относятся к бумагам:
- а) дарственным
  - б) долевым
  - в) долговым +
18. Вчера курс евро составлял 85,6 рубля, а сегодня – 86,1 рублей. Как изменился курс рубля по отношению к евро:
- а) увеличился
  - б) уменьшился +
  - в) не изменился
19. Если человек является грамотным в сфере финансов, то в отношении своих доходов он будет вести себя следующим образом:
- а) будет стараться израсходовать все свои доходы
  - б) будет стараться больше покупать как можно больше товаров и услуг
  - в) будет сберегать часть своего дохода +
20. Вы приобретете мобильный телефон компании S в салоне связи P в кредит. Кому Вы должны будете выплачивать кредит:
- а) производителю телефона – компании S
  - б) коммерческому банку +
  - в) салону связи P
21. Вы решили оплатить покупку билета на самолёт через Интернет с помощью банковской карты. Потребуется ли Вам для оплаты покупки вводить ПИН-код:
- а) не потребуется +
  - б) да, если на карте не обозначен код CVV2/CVC2
  - в) да, если интернет-магазин обслуживает тот же банк, что является эмитентом карты покупателя
22. Какую сумму получит клиент банка через 1 год, если он сделал вклад в размере 100000 рублей под 12 % годовых:
- а) 101200 рублей



б) 112000 рублей+

в) 120000 рублей

23. Сколько денежных средств потребуется для ремонта помещения площадью 60 кв.м, если на аналогичное помещение площадью 20 кв.м. потребовалось 35000 рублей:

а) 180000 рублей

б) 70000 рублей

в) 105000 рублей+

24. Какова максимальная сумма страховых выплат АСВ для вкладчиков, в случае прекращения деятельности банка:

а) 500 000 рублей

б) 1 400 000 рублей+

в) 700 000 рублей

25. Если вы решили взять кредит, на что в первую очередь следует обратить внимание:

а) не буду смотреть условия кредита, доверяя банку

б) не буду смотреть, потому что это бесполезно

в) на полную стоимость кредита +

26. Если вы решили взять кредит, на что в первую очередь следует обратить внимание:

а) не буду смотреть, потому что это бесполезно

б) на величину процентной ставки +

в) не буду смотреть условия кредита, доверяя банку

27. Выберите подходящее на ваш взгляд описание такого инструмента защиты как страхование:

а) это «финансовый зонтик», который поможет в непредвиденных ситуациях – потеря работы, порча имущества, проблемы со здоровьем и т.д.+

б) это пустая трата денег, со мной всё будет хорошо

в) это для богатых, а у меня нечего страховать

28. При каком уровне дохода на одного члена семьи в месяц нужно начинать планирование семейного бюджета:

а) от 15 000 до 30 000 рублей в месяц

б) более 100 000 рублей в месяц

в) независимо от уровня дохода +

29. Представьте, что в предстоящие 5 лет цены на товары и услуги, которые вы обычно покупаете, увеличатся вдвое. Если ваш доход тоже увеличится вдвое, вы сможете купить меньше, больше или столько же товаров и услуг, как и сегодня:

а) столько же +

б) больше

в) меньше

30. Представьте, что вы хотите взять в долг 100 000 рублей. Вам предложили деньги или на условиях возврата через год 125 000 рублей, или на условиях возврата через год 100 000 рублей плюс 20 % от суммы долга. Какое из предложений дешевле:

а) первое

б) второе +

в) одинаковы

## ОТКРЫТЫЕ ВОПРОСЫ (МИНИ-ЭССЕ)

### ЗАДАНИЕ 1

1. Что из перечисленного может привести к сокращению штата в компании?
  - а) Расширение бизнеса
  - б) Модернизация производства
  - в) Рост спроса на продукцию компании
  - г) Снижение стоимости материалов для производства продукции компании
2. Что из перечисленного может привести к сокращению штата в компании?
  - а) Расширение бизнеса
  - б) Замена машинного труда ручным
  - в) Эффективное перераспределение функций в коллективе
  - г) Прошение кредитора компании о признании её банкротом
3. Ликвидация компании — это...
  - а) неспособность компании покрыть задолженность перед кредиторами
  - б) продажа имущества компании для возмещения задолженности кредиторам
  - в) переход компании из частной собственности в государственную
  - г) превращение компании из закрытого акционерного общества в открытое
4. Банкротство компании — это...
  - а) смена владельца компании
  - б) продажа имущества компании для возмещения задолженности кредиторам
  - в) сокращение штата компании
  - г) неспособность компании покрыть задолженность перед кредиторами
5. Если вы потеряли работу, вам следует стать на учёт в...
  - а) профсоюзе
  - б) Федеральной службе занятости
  - в) Государственной инспекции труда
  - г) полиции
6. Если работодатель шантажирует вас, чтобы вы написали заявление об увольнении по собственному желанию, вы можете обратиться во все перечисленные в п. 5 органы, кроме:
  - а) Государственной инспекции труда
  - б) налоговой инспекции
  - в) профсоюза
  - г) суда

### ЗАДАНИЕ 2

1. Какие компании могут применять метод бережливого производства?
  - а) Только новые компании
  - б) Только промышленные предприятия
  - в) Только компании, бережно относящиеся к природе
  - г) Как производственные, так и непроизводственные компании
2. Какие из перечисленных видов потерь рассматриваются в методе бережливого производства?
  - а) Перепроизводство, лишние затраты на рекламу, ожидание
  - б) Лишние этапы обработки, недопроизводство, ненужные перемещения
  - в) Выпуск продукции с дефектами, хранение лишних запасов, ожидание
  - г) Потеря выручки, недостаточная транспортировка, выпуск продукции с дефектами

3. Выберите верное утверждение.

- а) На этапе создания прототипа фирма уже должна приносить прибыль
- б) Этап тестирования и доработки продукта проходят только неудачные проекты
- в) При формировании команды нужно обязательно предлагать её участникам долю в будущей компании
- г) При выборе бизнес-идеи полезно оценить свои знания и навыки, которые помогут в её реализации

4. Выберите НЕ верное утверждение.

- а) Наиболее удобная организационно-правовая форма предприятия зависит от числа участников, размера и планов компании
- б) Предпринимательская деятельность без регистрации стала законной после 1991 г.
- в) ИП имеет упрощённый порядок ведения бухгалтерии по сравнению с юридическим лицом
- г) Место госрегистрации юридического лица определяется местом нахождения его исполнительного органа

5. Какой проект может рассчитывать на получение инвестиций от «бизнес-ангелов» с наибольшей вероятностью?

- а) Автомастерская, которая имеет срок окупаемости 1—2 года
- б) Производство инновационного медицинского оборудования, которое может принести прибыль через 5—7 лет
- в) Сеть ресторанов, нуждающаяся в дополнительных средствах для расширения бизнеса
- г) Проект по увеличению популяции амурских тигров

6. Какой проект, скорее всего, получит финансирование от венчурного фонда?

- а) Проект создания интернет-магазина, который находится на этапе написания бизнес плана
- б) Строительство нового цеха фабрики пластмассовых игрушек для увеличения ассортимента продукции
- в) Переход на выпуск в промышленных масштабах нового nano материала, который ранее производился небольшими партиями для регионального рынка
- г) Расширение бизнеса сети фитнес-клубов

7. 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

8. Что из нижеперечисленного НЕ является преимуществом ИП?

- а) Упрощённые процессы создания и ликвидации бизнеса
- б) Упрощённый порядок ведения бухгалтерии
- в) Индивидуальный предприниматель является единоличным собственником бизнеса
- г) Заработанные деньги можно свободно тратить без уплаты налога на дивиденды

9. В чём состоит отличие ИП от ООО? I. ИП не может выпускать акции. II. ИП несёт полную ответственность по своим обязательствам. III. ИП предполагает наличие только одного участника.

- а) Только II
- б) Только III
- в) II и III г) I, II и III

10. В чём состоит отличие ООО от ЗАО? I. ООО не может выпускать акции. II. ООО несёт полную ответственность по своим обязательствам. III. Участник ООО может выйти из общества, потребовав выплаты стоимости части имущества, соответствующего его доле в уставном капитале общества.

- а) Только II
- б) Только I
- в) I и III
- г) I, II и III

11. Выберите НЕ верное утверждение.

а) План персонала содержит информацию о том, сколько персонала какой квалификации вам понадобится

б) Производственный план содержит описание того, где и как будет производиться товар. Также он включает описание всех материальных затрат проекта

в) В маркетинговом плане следует оценить размер рынка, описать конкурентов и ваши основные отличия от них, план продаж, цены на продукцию, а также методы продвижения продукции

г) Организационный план содержит информацию о форме предприятия, системе налогообложения, а также доходах и затратах в первый и последующий годы работы фирмы

12. Выберите НЕ верное утверждение.

а) Организационный план содержит информацию об организационной структуре, правовой форме предприятия и налоговой системе

б) Производственный план содержит описание того, где и как будет производиться товар, а также как он будет продвигаться на рынке

в) План персонала содержит информацию о необходимом количестве и требуемой квалификации персонала. Также он содержит информацию о том, где планируется искать персонал и какие условия найма могут быть предложены

г) Если точный размер рынка неизвестен, маркетинговый план может содержать его приблизительную оценку

### **ЗАДАНИЕ 3**

1. От непредвиденно высокой инфляции меньше всего пострадают...

- а) люди, имеющие сбережения наличными
- б) вкладчики банков
- в) люди, взявшие кредит
- г) люди, получающие фиксированный оклад

2. От непредвиденно высокой инфляции больше всего пострадает...

- а) продавец магазина, получающий процент от выручки
- б) ваш дядя, который дал вам денег в долг
- в) инвестор, купивший золото
- г) фермер, не имеющий сбережений

3. Если вы копите на поездку в Париж, вам стоит перевести часть своих сбережений в...

- а) золото
- б) ПИФ
- в) доллары
- г) евро

4. Если вы копите на американский ноутбук, вам стоит перевести часть своих сбережений

в...

- а) золото
- б) ПИФ
- в) доллары
- г) евро

5. Всё перечисленное ниже является способом сокращения кредитного риска, кроме...

- а) диверсификации
- б) повышения доли в портфеле облигаций и снижения доли акций
- в) размещения банковских вкладов таким образом, чтобы они были застрахованы в ССВ
- г) выбора страховых компаний с высоким рейтингом надёжности

6. Что из перечисленного ниже является мерой сокращения кредитного риска?

- а) Досрочное погашение кредита
- б) Повышение доли в портфеле облигаций и снижение доли акций
- в) Привлечение стороннего финансирования при открытии собственного дела
- г) Продажа сберегательных сертификатов и перевод денег во вклады, застрахованные в

ССВ

7. Во время экономического спада...

- а) инфляция растёт
- б) ставки по банковским вкладам падают
- в) реальный ВВП растёт
- г) безработица растёт

8. Во время экономического подъёма...

- а) инфляция растёт
- б) ставки по банковским вкладам падают
- в) реальный ВВП растёт
- г) безработица растёт

9. Что из перечисленного является правильным поведением во время экономического кризиса?

- а) Смена места работы
- б) Вложение в ПИФ
- в) Покупка недвижимости без кредита
- г) Преждевременный выход на пенсию

10. Что из перечисленного является правильным поведением во время экономического кризиса?

- а) Продажа недвижимости
- б) Покупка автомобиля в кредит
- в) Начало нового бизнеса
- г) Покупка валюты стран, не затронутых кризисом

11. Вам надо срочно оплатить счет за электроэнергию. При каком способе оплаты наиболее высока угроза мошенничества?

- а) В отделении Сбербанка
- б) В личном кабинете интернет-банка
- в) Через банкомат крупного банка, клиентом которого вы не являетесь
- г) С помощью платежного терминала возле ж/д станции

12. Вам надо срочно оплатить счет за городской телефон. При каком способе оплаты наиболее высока угроза мошенничества?

- а) В салоне сотовой связи
- б) В личном кабинете интернет-банка

- в) С помощью платежного терминала на автобусной остановке
- г) С помощью платежного терминала в отделении Почты России

13. Вам пришло электронное письмо от неизвестного вам банка о том, что для вас одобрена кредитная карта с лимитом 100 000 р. Для оформления карты вам нужно заполнить анкету, включающую ФИО, паспортные данные, информацию о месте работы и семейном положении. Для получения карты нужно оплатить курьерскую доставку, переведя на указанный в письме счёт 300 р. Вам бы очень хотелось иметь кредитную карту с таким лимитом. Как поступить?

- а) Согласиться на предложенные условия
- б) Заполнить анкету, но не переводить деньги
- в) Проверить, есть ли банк, который предлагает карту на сайте АСВ, и если да, то согласиться на предложенные условия
- г) Не заполнять анкету и не переводить деньги

14. Вы получили sms-сообщение о том, что ваш номер выиграл в лотерее, которую проводил ваш мобильный оператор. Приз — путёвка в Таиланд. Для начала оформления билетов вас просят отправить ваши ФИО и данные российского и заграничного паспортов в ответном sms. Как поступить?

- а) Отправить данные
- б) Отправить только ФИО
- в) Ничего не делать
- г) Позвонить своему мобильному оператору, найдя его номер в Интернете или договоре об обслуживании, и узнать, проводится ли такая акция и какие у неё условия

## ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

### *Кейс №1.*

Клиент банка является резидентом РФ. Условия его функционирования следующие

1. Необходимо открыть счет в российском банке в рублях и иностранной валюте
2. В карточке подписей содержится 2 уполномоченных лица – Директор и гл. бухгалтер
3. Оборот по счету предполагается 1200 000 руб. в месяц
4. Может возникнуть необходимость по пополнению оборотных средств за счет овердрафта. Денежные средства за счет овердрафта – 200000 руб.
5. Необходимо открыть также и депозитный счет
6. Предприятию необходимо подключиться к системе ДБО
  - 1) Определить единовременный платеж предприятия банку при открытии расчетного счета
  - 2) Определить стоимость ежемесячного обслуживания для предприятия в банке по пакету услуг, предлагаемому банком
  - 3) В случае увеличения ежемесячного оборота в 3 раза, какие предложения может сделать банк предприятию по снижению тарифов РКО как VIPклиенту?

**Задача 1.** Клиент банка 10.09.2020 г. представил в банк платежное поручение № 12 на сумму 50000 руб. на перечисление средств за тару согласно договору. Остаток на счете позволял оплатить поручение в срок, но по вине банка сумма была списана с его корреспондентского счета 20.09.2020 г.

**Задача 2.** Какие санкции клиент вправе применить к банку за несвоевременное списание средств со счета? Ответ обосновать с помощью действующего законодательства. Ставка рефинансирования-9,75%.

**Задача 3.** На предприятие розничной торговли поступило предложение коммерческого банка об установке терминала по обслуживанию банковских карт. В настоящий момент предприятие ежедневно сдает выручку в банк для зачисления на расчетный счет. Стоимость инкассаторских услуг 2%, минимум 7000 руб. в месяц. Планируемая ежемесячная выручка 235 000. Предприятие получило предложение банка установить терминал для осуществления безналичных платежей по банковским картам. Однако планируемый безналичный розничный оборот не более 30%. Стоимость зачисления на расчетный счет по расчетам банковскими картами через терминал 1,3%. Рассчитать ежемесячные расходы в случае принятия предложения банка и сделать выводы о целесообразности банковского предложения.

**Задача 4.** Доход семьи Соловьевых в сентябре составил 65 000 рублей. В этом месяце на питание семья потратила 27 600 рублей, а на приобретение одежды – в четыре раза меньше. Кроме того, на коммунальные и транспортные расходы ушло 15 800 рублей. Оставшуюся часть решили отложить на экскурсионную поездку во время зимних каникул. Чему равнялись все расходы семьи в сентябре? Сколько денег удалось отложить на отпуск?

**Задача 5.** В семье Колосовых четыре дочери – школьницы. Мама планирует купить на распродаже школьные платья дочерям. В магазине «Аленушка» проводится акция: «Каждому, купившему два платья по цене 2 875 рублей, каждое третье платье – в подарок!» В магазине «Ивушка» предлагают платья по акции: «Каждому, купившему одно платье за 2 546 рублей,

второе – за полцены!» В каком магазине выгоднее сделать покупку? На сколько (в рублях) будут отличаться покупки в этих магазинах?

**Задача 6.** Друзья Сергейи Андрей сделали вклады на год в двух разных банках. Сергей– под 9% годовых с потерей процентов в случае досрочного закрытия вклада, а Андрей– под 6% годовых, но с сохранением процентов в случае досрочного закрытия. Через год при закрытии своих вкладов они получили равные суммы денег. Сколько денег положил в банк каждый из друзей, если общая сумма вкладов была равна 1 200 000 рублей?

**Задача 7.** Жанна взяла в банке «ВТБ» кредит на приобретение автомобиля в размере 1 500 000 рублей. По условию кредитования она должна вернуть банку первоначальную сумму кредита и 90 000 рублей в виде процентов по кредиту, спустя 7 месяцев. Определите годовую процентную ставку банка по выданному кредиту, считая, что банк начислял равные проценты каждый месяц. Расчеты округлите до 3 знака после запятой.

**Задача 8.** Определите сумму ипотечного кредита (под залог приобретаемого жилья в рублях), которую может получить семья Никиты, если сумма первоначального взноса на покупку квартиры в ипотеку 1 800 000 рублей составляет 40% стоимости покупаемого жилья.

#### **Кейс № 2.**

Банк предлагает индивидуальному предпринимателю Савелию следующие условия договора на ведение расчетного счета: оплата за договор – 1500 рублей/месяц, снятие наличных – бесплатно, пополнение карт через банкомат банка – бесплатно, платеж другому индивидуальному предпринимателю или организации – 25 рублей, перевод денег на свой расчетный счет – бесплатно, ежемесячное начисление на остаток на счете – 2% годовых.

Определите, какую сумму заплатит за месяц банку индивидуальный предприниматель Савелий, если им за данный месяц были проведены следующие операции:

1. Снятие наличных денег на сумму 700 000 рублей.
2. 120 переводов индивидуальным предпринимателям и другим организациям.
3. Переводы на свой расчетный счет на сумму 60 000 рублей.
4. Пополнение карт через банкоматы банка на сумму 500 000 рублей.
5. Остаток средств, на которые начислялись в этом месяце проценты, составил 150 000 рублей.

#### **Кейс №3.**

Определите, какую сумму придется заплатить клиенту за перевод 20 000 рублей с кошелька различных систем электронных денег на банковскую карту, если за выполнение операции установлены следующие тарифы:

- А. Платежная система А – 2,5%;
- Б. Платежная система Б – 3% от суммы плюс 45 рублей(не менее 100 рублей);
- В. Платежная система В – 2%;
- Г. Платежная система Г – 0%.

#### **Кейс №4.**

Водитель, имеющий договор обязательного страхования гражданской ответственности владельцев транспортных средств, на своем автомобиле нанес в результате аварии, виновником которой он был, ущерб двум другим транспортным средствам: первой автомашине – в размере



230 000 рублей, второй – 540 000 рублей. Определите процент возмещения ущерба каждому пострадавшему, если лимит выплаты – 400 000 рублей каждому потерпевшему. Ответ округлите до сотых. Задача В зарегистрированных эмиссионных документах, раскрытых на сайте эмитента, указана купонная доходность облигации в 8% годовых. Номинал облигации 2000 рублей. На каждый год имеется четыре купона.

Определите, какой доход принесет облигация за полгода.

**Задача 9.** Дедушка Андрея заплатил за текущий год следующие налоги:

1. За квартиру, находящуюся в собственности (единственную), площадью 62 м<sup>2</sup>, кадастровой стоимостью 8 600 000 рублей. Налоговая ставка – 0,1%.

2. За автомобиль, мощность двигателя которого равна 104,7 л.с., при налоговой ставке 25 рублей за 1 л.с. Какую сумму налогов дедушка заплатил за свое имущество?

**Задача 10.** Семья приобрела и оформила на дедушку в начале года земельный участок под жилищное строительство стоимостью 700 000 рублей с индивидуальным жилым домом стоимостью 1 700 000 рублей. Начисленная зарплата отца семейства составляет 80 000 рублей в месяц. Ранее он не получал налогового вычета.

Определите:

А. Величину возврата НДФЛ за год.

Б. Величину возврата НДФЛ в последующий период.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

**ОП. 11 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

основной профессиональной образовательной программы  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**4 курс**

Георгиевск

Комплект фонда оценочных средств учебной дисциплины ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. N 1565 и примерной основной образовательной программой по специальности

**Организация - разработчик:** ГБПОУ ГТМАУ

**Составитель:** Вострикова Л. С., преподаватель высшей квалификационной категории, Почётный работник СПО ГБПОУ ГТМАУ

**Рассмотрена и утверждена на заседании цикловой комиссией социально-экономических дисциплин**

Протокол № 10 от 16 мая 2024 г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Л.С. Вострикова

**Утверждена и рекомендована к применению методическим советом ГБПОУ ГТМАУ**

Протокол № 4 от «16» мая 2024 г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ Дядюк М. Н.

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт комплекта фонда оценочных средств	4
2	Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке	10
3	Комплект контрольно-оценочных средств.	13
4	Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при контроле.	51

# 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1 Общие положения

1.1 Комплект фонда оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.11 Бухгалтерский учёт в общественном питании.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

<b>Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)</b>	<b>Результаты воспитания</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:</p> <p><b>Умения:</b> 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;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> 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;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства</p> <p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам учебной дисциплины.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <p><b>Умения:</b> 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.</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>	<p>ЛР 16. Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам учебной дисциплины.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам учебной дисциплины.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:</p> <p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>	<p>ЛР 15. Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам учебной дисциплины.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста:</p> <p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	<p>ЛР 24. Работающий в коллективе и команде, эффективно взаимодействующий с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам учебной дисциплины.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций иличных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p><b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	<p>ЛР 21</p> <p>Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию</p>	<p>Проведение устной беседы.</p> <p>Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>	<p>ЛР 23. Нацеленный на повышение престижа получаемой специальности.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам учебной дисциплины.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций иличных результатов в «портфолио».</p>

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности: -осознает роль информационных технологий в жизни общества и отдельного человека;</p> <p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение.</p> <p><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	<p>ЛР 17. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ЛР 18. Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам учебной дисциплины.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций или личностных</p> <p>Результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках:</p> <p><b>Умения:</b> 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b> 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</p>	<p>ЛР 19. Активно применять полученные знания на практике</p> <p>ЛР 20. Анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения</p>	<p>Проведение устной беседы.</p> <p>Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий</p>



<p>ОК 11Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> <p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>	<p>ЛР 25. Соблюдающий трудовую этику и культуру, придерживающийся внутреннего Устава и правил трудовой этики предприятий</p>	<p>Проведение устной беседы.</p> <p>Экспертное оценивание выполненных рефератов, тестовых заданий</p>
--	--	---

<p><b>Результаты (умения, знания)</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать данные бухгалтерского учёта для планирования и контроля за результатами хозяйственной деятельности;</li> <li>– калькулировать продажную стоимость составлять первичные документы и требования на получение продуктов из кладовых;</li> <li>– составлять отчёты и акты реализаций изделий кухни;</li> <li>– участвовать в инвентаризации имущества и обязательств организации</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативное регулирование бухгалтерского учёта и отчётности;</li> <li>– методологические основы бухгалтерского учёта, счета и двойную запись;</li> <li>– бухгалтерскую отчётность;</li> <li>– особенности ценообразования в общественном питании;</li> <li>– правила определения продажных цен и методику калькуляции;</li> <li>– порядок документального оформления хозяйственных операций.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

1.3 КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработан на основании:

- ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- программы учебной дисциплины ОП.11 Бухгалтерский учёт в общественном питании.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

### 2.1. Профессиональные , общие компетенции.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Выполнять: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания; распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ; предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации
ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Выполнять: обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов

#### Показатели оценки сформированности ОК, (в т.ч. частичной)

<b>Общие компетенции</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Отражение на счетах хозяйственных операций по учету имущества с применением рабочего плана счетов
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выпол-	Разработка субсчетов и аналитических счетов на основе типового Плана счетов в соответствии с видом деятельности организации.

	нения задач профессиональной деятельности	Соблюдение порядка согласования рабочего плана счетов с руководством организации. Оформление документов по учету отдельных видов имущества в соответствии с видом деятельности организации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Оформление документов по учету отдельных видов имущества в соответствии с видом деятельности организации. Проверка и обработка документов в соответствии с Положением по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в РФ.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Оформление документов по учету отдельных видов имущества в соответствии с видом деятельности организации
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оформление документов по учету отдельных видов имущества в соответствии с видом деятельности организации. Обобщать первичную информацию в учетных регистрах по учету отдельных видов имущества
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Разработка субсчетов и аналитических счетов на основе типового Плана счетов в соответствии с видом деятельности организации. Соблюдение порядка согласования рабочего плана счетов с руководством организации. Оформление документов по учету отдельных видов имущества в соответствии с видом деятельности организации Обобщать первичную информацию в учетных регистрах по учету отдельных видов имущества
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Проверка и обработка документа в соответствии с Положением по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в РФ (приказ Минфина РФ от 29.06.1998 № 94-н с изм.) Оформление документов по учету отдельных видов имущества в соответствии с видом деятельности организации Обобщение первичной информации в учетных регистрах по учету отдельных видов имущества
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Оформление документов по учету отдельных видов имущества в соответствии с видом деятельности организации. Отражение на счетах хозяйственных операций по учету отдельных видов имущества с применением рабочего плана счетов организации.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Разработка субсчетов и аналитических счетов на основе типового Плана счетов в соответствии с видом деятельности организации. Соблюдение порядка согласования рабочего плана счетов с руководством организации. Оформление документов по учету отдельных видов имущества в соответствии с видом деятельности организации Обобщение первичной информации в учетных регистрах по учету отдельных видов имущества

## 2.1. Формы и методы оценивания

Формы промежуточной аттестации в основной профессиональной образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ОП. 11 Бухгалтерский учет в общественном питании .

Предметом оценки освоения общепрофессиональной дисциплины являются умения и знания.

Формами текущего контроля могут быть:

- контрольные работы;
- выполнение и защита практических работ;
- оценка качества выполнения самостоятельной работы студентов (доклад, сообщение, реферат, конспект, решение задач и др.);
- выполнение исследовательских, проектных и творческих работ;
- тестирование по отдельным темам и разделам учебной дисциплины;
- устный или письменный опрос на занятии;
- проведение круглого стола, деловой игры и др.

Для каждого вида текущего контроля необходимо разработать четкие рекомендации по объему задания, условиям выполнения и критериям оценивания.

Условие проведения экзамена или зачета и допуска к нему, задания и критерии их оценивания необходимо подробно описать (КОС).

Тесты – контроль, проводимый после изучения материала, предполагает выбор и обоснование правильного ответа на вопрос;

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

Письменный контроль – выполнением практических заданий по отдельным темам, позволяет выявить уровень усвоения теоретического материала и умение применять полученные знания на практике;

Итоговый контроль по дисциплине проводится в форме экзамена, для подготовки к которому обучающиеся заранее знакомятся с перечнем вопросов по дисциплине.

Основными формами проведения текущего контроля знаний на занятиях являются: устный опрос, выполнение практических работ.

## 3.КОМПЛЕКТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 3.1.Тесты по темам

#### ТЕМА: ХАРАКТЕРИСТИКА БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА.

1.Бухгалтерский учет представляет собой:

- а) систему непрерывного и взаимосвязанного, отображения экономической информации с целью управления и контроля за финансовой деятельностью хозяйства;
- б) систему управления отдельными хозяйственными процессами на базе полученной первичной учетной документации;
- в) деятельность по сбору, регистрации, обработке и накоплению информации об объектах и составлению бухгалтерской (финансовой) отчетности;
- г) управление отдельными хозяйственными процессами на базе полученной первичной учетной документации.

2.Ответственность за организацию бухгалтерского учета в организации несёт:

- а) главный бухгалтер;
- б) руководитель организации;
- в) отдел кадров.

3.Бухгалтерский учет осуществляется в рамках:

- а) государства;б) отдельного региона; в) министерств и ведомств; г) отдельной организации.

4.Особенностью бухгалтерского учета является отражение хозяйственных процессов:

- а) прерывно; б) непрерывно; в) подекадно; г) на 1-е число месяца.

5.Хозяйственные средства по составу классифицируются на:

- а) внеоборотные активы и оборотные средства;
- б) нематериальные активы и оборудование к установке;
- в) денежные средства и оборотные средства.

6.Натуральные измерители информацию об имуществе организации представляют:

- а) в единицах времени; б)счетом, мерой, весом; в) в стоимостной оценке.

7.Трудовые измерители информацию об объектах учета организации представляют:

- а) в единицах времени; б) счетом, мерой, весом; в) в стоимостной оценке.

8.К методам бухгалтерского учета относят:

- а) инвентаризация; б) оценка;
  - в) документация; г) оплату труда; д) норму выработки; е) счета и двойная запись:
- 1) а, б, г, д; 2) а, б, в, г 3) а,б, в, е; 4). а, г, д,е.

9.Сводную информацию получают с помощью измерителей:

- а) натуральных; б) трудовых; в) денежных; г) трудовых и денежных.

10.Назовите пользователей бухгалтерской информации:

- а) внутренние и внешние пользователи;
- б)лица, непосредственно занятые в управлении;
- лица, не работающие в организации, но имеющие прямой финансовый интерес к деятельности организации.

11.Налоговые органы относятся:

- а) к внутренним пользователям бухгалтерской отчетности;
- б)к внешним пользователям бухгалтерской отчетности;
- составляют особую категорию пользователей бухгалтерской отчетности;
- не являются пользователями бухгалтерской отчетности.

12.Что входит в состав основных средств:

- а) средства труда, по которым срок полезного использования превышает 12 месяцев;
- б) средства труда, предназначенные для непромышленной сферы;
- в) предметы стоимостью более стократного размера минимальной месячной оплаты труда;
- г) предметы труда, используемые в производственных целях?

13.Оборотные активы организации составляют:

- а) основные средства;
- б)денежные средства; в) дебиторская задолженность; г)незавершенное производство;
- д) производственные запасы; е) заработная плата; ж) капитальные вложения.

- 1) б, в, г, д; 2) а, в, е, ж; в3) б, в, г, ж; 4) а, б, д, е.

14. Вид средств, не имеющий материально-вещественной формы, но способный приносить их владельцу доход:

- а) основные средства; б) нематериальные активы; в) денежные средства.
15. Средства, которые участвуют только в одном кругообороте капитала и полностью переносят свою стоимость на вновь созданный продукт:
- а) оборудование к установке; б) оборотные средства; в) денежные средства.
16. Задолженность различных организаций или отдельных лиц данной организации:
- а) кредиторская; б) бухгалтерская; в) дебиторская.
17. Какие расчеты по кредитам и займам подлежат погашению в течение года?
- а) Долгосрочные. б) Периодические. - в) Краткосрочные.
18. Организации и лица, которым должна какая-либо организация, называются:
- а) кредиторами, б) дебиторами, в) брокерами.
19. У собственным средствам организации относятся :
- а) уставный, резервный фонд, добавочный капитал, основные средства;
- б) добавочный капитал, нераспределенная прибыль и прочие резервы;
- в) уставный, резервный фонд, добавочный капитал, готовая продукция.
20. Активы – это:
- а) обязательства организации;
- б) задолженность организации;
- в) собственность организации .
21. К какой группе средств относятся столы 2-х тумбовые:
- а) машины и оборудования;
- б) производственный инвентарь;
- в) хозяйственный инвентарь.
22. К какой группе средств относятся телята:
- а) скот рабочий, продуктивный, племенной
- б) животные на выращивании и откорме.
- в) капитальные вложения.
23. К какой группе средств относится право на пользование земельным участком:
- а) основные средства;
- б) капитальные вложения;
- в) нематериальные активы.
24. К какой группе средств относится склад строительных материалов недостроенный:
- а) затраты незавершенного производства;
- б) незавершенное строительство.
- в) здания.
25. К какой группе средств относится сумма задолженности поставщику за материалы:
- а) резервы предстоящих расходов;
- б) дебиторская задолженность;
- в) кредиторская задолженность.

### **ТЕМА: БУХГАЛТЕРСКИЙ БАЛАНС**

1. Статья баланса – ЭТО:
- а) состояние хозяйственных средств и их источников на определённую дату;
- б) экономически разнородные виды источников;
- в) показатель актива и пассива баланса, характеризующий отдельные виды имущества, источников его формирования, обязательств организации.
2. Чем вызвано равенство актива и пассива баланса:
- а) сущностью двойной записи;
- б) в балансе приведены данные об имуществе организации: с одной стороны по его видам, а с другой — по источникам его формирования;
- в) использованием денежного измерителя?
3. Под счетами бухгалтерского учета понимают способ:
- а) группировки активов и источников их образования;
- б) текущей группировки и контроля средств, источников и хозяйственных операций;
- в) текущего учета и контроля хозяйственных средств, источников и хозяйственных процессов.
4. Бухгалтерская проводка — это:
- а) способ регистрации хозяйственной операции в учете;
- в) оформление корреспонденции счетов;
- в) способ группировки текущей информации на синтетических счетах. .

5. Что представляет собой субсчет в бухгалтерском учете:
- способ группировки данных аналитических счетов;
  - способ обобщения текущей информации на синтетических счетах;
  - счет аналитического учета?
6. Обратная ведомость по счетам синтетического учета предназначена для проверки:
- Правильности корреспонденции счетов;
  - полноты аналитического учета;
  - полноты синтетического учета.
7. Счет, предназначенный для учета хозяйственных средств:
- активный;
  - пассивный;
  - активно-пассивный.
8. Сложной называется проводка, в которой одновременно корреспондируют:
- один счет по дебету и один по кредиту;
  - два счета по дебету и два по кредиту;
  - один счет по дебету и два по кредиту.
9. Корреспонденция счетов — связь между:
- дебетом одного и кредитом другого счета;
  - синтетическими и аналитическими счетами;
  - аналитическими счетами и субсчетами.
10. Синтетические счета называются счетами:
- первого порядка;
  - второго порядка;
  - субсчетами.
11. Двойная запись хозяйственных операций позволяет:
- отражать каждую хозяйственную операцию на дебете и кредите разных счетов одновременно на одну и ту же сумму;
  - фиксировать получение бухгалтерской документации;
  - уничтожать ошибки, ненужные данные.
12. Двойная запись обеспечивает взаимную связь между:
- Субсчетом и аналитическими счетами;
  - счетами и балансом;
  - счетами.
13. Простая запись применяется в учете:
- в промышленности;
  - на биржах;
  - на забалансовых счетах.
14. В оборотной ведомости отражаются:
- обороты за определенный период;
  - остатки и обороты за период;
  - остатки на начало и конец периода.
15. План счетов бухгалтерского учета включает в себя:
- балансовые счета;
  - балансовые и забалансовые счета;
  - забалансовые счета.
16. В чем состоит назначение бухгалтерского баланса:
- подтвердить наличие активов организации;
  - подтвердить равенство активов и пассивов организации;
  - обобщать данные о финансовом положении организации на отчетную дату?
17. Баланс, в котором есть статьи «Амортизация основных средств», называется:
- провизорным (предварительным);
  - балансом-брутто;
  - балансом-нетто;
  - вступительным.
21. Актив баланса — это группировка имущества и прав по:
- источникам образования и назначению;
  - по наличию, составу и размещению;
  - видам и источникам образования.
18. В активе баланса сгруппированы:
- имущество и права;



- б) источники формирования имущества;  
в) хозяйственные процессы.
19. В пассиве баланса сгруппированы:  
а) имущество и права б) хозяйственные процессы.; в); источники формирования активов
20. Простые бухгалтерские проводки – это:  
а) корреспонденция двух счетов;  
б) корреспонденция одного счета с несколькими счетами;  
в) запись на забалансовых счетах.
21. Сальдо — это:  
а) дебет счета; б) остаток счета; в) оборот.
22. Счет, в котором сальдо может быть и дебетовое и кредитовое:  
а) активный;  
б) активно-пассивный;  
в) пассивный.
23. Счета, предназначенные для учета источников хозяйственных средств и процессов, называются:  
а) активно-пассивными;  
б) активными;  
в) пассивными.
24. Запись на счетах бухгалтерского учета производится на основании:  
а) документов;  
б) устного разъяснения;  
в) приказов вышестоящей организации.
25. Синтетический учет ведется на:  
а) аналитических счетах;  
б) на синтетических и аналитических счетах одновременно;  
в) на синтетических счетах.
26. Аналитические счета используют для:  
а) получения информации о рынке, банках, конкурентных организациях и товарах;  
б) получения подробных данных об объектах бухгалтерского учета;  
в) получения обобщенных данных об объектах бухгалтерского учета.
27. Аналитические счета открываются в дополнение:  
а) к балансу и забалансовым счетам;  
б) к бланкам строгой отчетности;  
в) к синтетическим счетам.
28. Остатки и обороты синтетического счета должны быть равны:  
а) остаткам и оборотам всех аналитических счетов, открытых в дополнение к синтетическому счету;  
б) разнице остатков и оборотов всех аналитических счетов определенного синтетического счета;  
в) частному остатков и оборотов всех аналитических счетов определенного синтетического счета.
29. Счета второго порядка:  
а) синтетические;  
б) аналитические;  
в) субсчета.
30. Простые счета — это:  
а) счета синтетического учета, не требующие аналитического учета;  
б) синтетические счета, требующие аналитического учета;  
в) счета, не требующие учета.

**ТЕМЫ: ПОНЯТИЕ О СЧЕТАХ. СИНТЕТИЧЕСКИЕ АНАЛИТИЧЕСКИЕ СЧЕТА.  
ДВОЙНАЯ ЗАПИСЬ.**

1. Назовите пользователей бухгалтерской информации: План счетов

- а) внутренние и внешние пользователи;
- б) лица, непосредственно занятые в управлении;
- в) лица, не работающие в организации, но имеющие прямой финансовый интерес к деятельности организации.

2. Налоговые органы относятся:

- а) к внутренним пользователям бухгалтерской отчетности;
- б) к внешним пользователям бухгалтерской отчетности;
- в) составляют особую категорию пользователей бухгалтерской отчетности;
- г) не являются пользователями бухгалтерской отчетности.

3. Счета считаются пассивными:

- а) по экономическому содержанию, т. е. когда счета отражают учет имущества по источникам его образования; балансу, т. е. если счета (статьи) расположены в пассивной части баланса; сальдо, т. е. те счета, которые имеют кредитовый остаток;
- б) по экономическому содержанию, т. е. это те счета, которые предназначены для учета имущества по наличию, составу и размещению; балансу, т. е. когда счета (статьи) расположены в активной части баланса; сальдо (остатку), т. е. если счета имеют дебетовый остаток;

4. Оборотные активы организации составляют:

- а) основные средства;
- б) денежные средства;
- в) дебиторская задолженность;
- г) незавершенное производство;
- д) производственные запасы;
- е) заработная плата;
- ж) капитальные вложения.

1) б, в, г, д; 2) а, в, е, ж; 3) б, в, г, ж; 4) а, б, д, е.

5. По кредиту счетов отражается увеличение, приход и поступление, а по дебету — уменьшение, расход и выбытие.

- а) для пассивных счетов;
- б) для активных счетов;
- в) для активно-пассивных счетов.

6. Вид средств, не имеющий материально-вещественной формы, но способный приносить их владельцу доход:

- а) основные средства;
- б) нематериальные активы;
- в) денежные средства.

7. Средства, которые участвуют только в одном кругообороте капитала и полностью переносят свою стоимость на вновь созданный продукт:

- а) оборудование к установке;
- б) оборотные средства;
- в) денежные средства.

8. Задолженность различных организаций или отдельных лиц данной организации:

- а) кредиторская;
- б) бухгалтерская;
- в) дебиторская.

9. Конечный остаток может быть либо кредитовым, либо равняться нулю:

- а) у активно-пассивных счетов;
- б) у пассивных счетов;
- в) у активных счетов;

10. Какие расчеты по кредитам и займам подлежат погашению в течение года?

- а) долгосрочные;
- б) периодические;
- в) краткосрочные.

11. Организации и лица, которым должна какая-либо организация, называются:

- а) кредиторами,
- б) дебиторами,
- в) брокерами.

12. Капитал представляет собой :

- а) уставный, резервный фонд, добавочный капитал, основные средства;
- б) добавочный капитал, нераспределенная прибыль и прочие резервы;
- в) уставный, резервный фонд, добавочный капитал, готовая продукция.

13. Активы – это:

- а) обязательства организации;
- б) задолженность организации;
- в) собственность организации .

14. К какой группе средств относятся столы 2-х тумбовые:

- а) машины и оборудования;
- б) производственный инвентарь;
- в) хозяйственный инвентарь.

15. Конечный остаток может быть либо дебетовым, либо равняться нулю:

- а) у активно-пассивных счетов;
- б) у пассивных счетов;
- в) у активных счетов;

16. Счет, предназначенный для учета хозяйственных средств:

- а) активный;
- б) пассивный;
- в) активно-пассивный.

17. Сложной называется проводка, в которой одновременно корреспондируют:

- а) один счет по дебету и один по кредиту;
- б) два счета по дебету и два по кредиту;
- в) один счет по дебету и два по кредиту.

18. Корреспонденция счетов — связь между:

- а) дебетом одного и кредитом другого счета;
- б) синтетическими и аналитическими счетами;
- в) аналитическими счетами и субсчетами.

19. Двойная запись обеспечивает взаимную связь между:

- а) субсчетом и аналитическими счетами;
- б) счетами и балансом;
- в) счетами.

20. Синтетические счета называются счетами, в которых информация отражается:

- а) по отдельному виду хозяйственных средств;
- б) в обобщённом виде;
- в) субсчетами.

21. Увеличение и поступление отражают по дебету, а уменьшение, расход и выбытие — по кредиту счетов

- а) для пассивных счетов;
- б) для активных счетов;
- в) для активно-пассивных счетов.

22. Счета являются активными:

- а) по экономическому содержанию, т. е. когда счета отражают учет имущества по источникам его образования; балансу, т. е. если счета (статьи) расположены в пассивной части баланса; сальдо, т. е. те счета, которые имеют кредитовый остаток;
- б) по экономическому содержанию, т. е. это те счета, которые предназначены для учета имущества по наличию, составу и размещению; балансу, т. е. когда счета (статьи) расположены в активной части баланса; сальдо (остатку), т. е. если счета имеют дебетовый остаток;

23. Группировка и учет однородных по экономическому содержанию активов, обязательств, а также хозяйственных операций реализуется через:

- а) унификацию первичных учетных документов;
- б) периодически составляемые оборотные ведомости по аналитическим и синтетическим счетам;
- в) систему счетов и двойной записи.

24. Активно-пассивным является счет:

- а) «Расчетный счет»;
- б) «Расчеты по краткосрочным кредитам и займам»;
- в) «Расчеты с разными дебиторами и кредиторами».

25. К какому типу относится хозяйственная операция: «Из Сбербанка получены деньги на выдачу заработной платы и оприходованы в кассу?»

- а) к первому;
- б) ко второму;
- в) к третьему.

## **ТЕМА ДОКУМЕНТ: ПОНЯТИЕ, ЗНАЧЕНИЕ, РЕКВИЗИТЫ. ДОКУМЕНТООБОРОТ. ИНВЕНТАРИЗАЦИЯ**

1. Документооборот – это:

- а) движение документов в организации с момента их создания или получения до завершения исполнения или отправки +
- б) вид государственной, муниципальной, научной, коммерческой и некоммерческой деятельности
- в) это система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу

2. Как называется бланк, содержащий одинаковый набор реквизитов для всех видов документов:

- а) бланк конкретного документа
- б) единый бланк
- в) общий бланк +

3. Группы доступа необходимы :

- а) для предоставления прав контролера сотрудникам обязанным следить за действиями пользователей системы
- б) в случае отсутствия сотрудника ответственного за работу над документом и необходимостью ее продолжение в его отсутствие
- в) для организации доступа к документам для отделов организации, коллектива сотрудников, работающих над отдельным проектом +

4. Такой документопоток состоит из документов, создаваемых в данной организации и отправляемых за ее пределы:

- а) Входящий
- б) Внутренний
- в) Исходящий +

5. Под электронной цифровой подписью понимается:

- а) средство защиты от подделок или потерн данных в рукописных документах
- б) реквизит электронного документа, предназначенный для его защиты от подделки и позволяющий идентифицировать владельца подписи +
- в) традиционная рукописная подпись, содержащая информацию об отправителе сообщения

6. Регистрация – это:

- а) прием и первичная обработка документов
- б) запись учетных данных о документе по установленной форме, фиксирующей факт его создания, отправления или получения +
- в) учет документов, контроль за их исполнением и справочная работа по документам

7. Регистрации подлежат:

- а) все документы, требующие специального учета, исполнения и использования в справочных целях, независимо от способа получения +
- б) только входящие и исходящие документы
- в) только письма и обращения граждан

8. Реквизит документа – это:

- а) обязательный символ в документе, расположенный в правом верхнем углу
- б) логотип на официальном документе
- в) обязательный элемент официального документа +

9. Как называется реквизит, отражающий основное содержание документа:

- а) текст +
- б) приложение
- в) регистрационный номер

10. Информация, которая имеет структуру и содержится на носителе – это:

- а) документированная информация; +
- б) официальный документ;
- в) делопроизводство.

11. Какой из указанных документов приобретает правовую функцию на определенный промежуток времени:

- а) Протокол заседания аттестационной комиссии;+
- б) Закон;
- в) Платежное поручение.
12. Копия документа – это:
- а) экземпляр, который полностью повторяет содержание подлинника;
- б) повторный экземпляр подлинника;
- в) его электронная форма.
13. Левое поле документа должно быть не менее:
- а) 20 мм;+
- б) 30 мм;
- в) 10 мм.
14. Какой вид распорядительного документа издается единолично руководителем
- Варианты ответа:
- а) постановление
- б) решение
- в) распоряжение+
15. Последний этап работы с документами называется
- Варианты ответа:
- а) сдачей в музей
- б) сдачей в архив
- в) опубликование во всех российских газетах
16. В отсутствие руководителя А.И.Петрова документ подписал его заместитель Сидоров, исполняющий обязанности руководителя. Укажите правильный вариант:
- а) Директор \_\_\_\_\_ А.И.Петров
- б) За директора \_\_\_\_\_ А.И.Петров
- в) И.о. директора \_\_\_\_\_ Г.В.Сидоров+
17. Документы, составляемые комиссией, подписываются:
- а) руководителем организации
- б) председателем и членами комиссии+
- в) председателем комиссии и секретарем
- г) председателем комиссии
18. Проведение инвентаризации обязательно при:
- а) смене главного бухгалтера
- б) уменьшение размера уставного капитала
- в) смене руководителя
- г) ликвидации организации+
19. Порядок, количество инвентаризаций в отчетном году и даты их проведения устанавливаются:
- а) налоговыми органами
- б) руководителем предприятия+
- в) главным бухгалтером
- г) материально-ответственным лицом
20. Излишки, выявленные при инвентаризации приходуется по:
- а) текущей рыночной стоимости+
- б) учетной стоимости
- в) фактической себестоимости
- г) на усмотрение руководителя организации
21. Обязательную инвентаризацию проводят:
- а) перед составлением годовой бухгалтерской отчетности+
- б) перед налоговой проверкой предприятия
- в) при смене бухгалтера материальной группы
- г) при смене директора предприятия
22. Обязательную инвентаризацию проводят:
- а) перед налоговой проверкой предприятия
- б) при смене материально-ответственного лица+

- в) при смене бухгалтера материальной группы
  - г) при смене директора предприятия
23. При проведении инвентаризации материалов на складе предприятия в состав инвентаризационной комиссии обязательно должен входить:
- а) директор предприятия
  - б) материально-ответственное лицо
  - в) представитель налоговой инспекции
  - г) работник бухгалтерии+
  - д) грузчики, занимающиеся перемещением материалов
24. При отсутствии одного из членов инвентаризационной комиссии при инвентаризации:
- а) результаты признаются недействительными;+
  - б) происходит замена на другого работника предприятия;
  - в) результат не меняется;
  - г) заменяется комиссия.
25. Документы по инвентаризации подлежат хранению в течении:
- а) все время пока существует организация.
  - б) пяти лет +
  - в) десяти лет.
  - г) трех лет

**ТЕМА: ОРГАНИЗАЦИЯ БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ. МАТЕРИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ. УЧЕТ МПЗ В КЛАДОВЫХ БУХГАЛТЕРИИ.**

1. Какой документ необходим для получения товара на складе поставщика?
  - а) накладная
  - б) доверенность
  - в) счет-фактура
  - г) сертификат качества
2. По каким документам осуществляется отпуск продуктов из кладовой?
  - а) Товарная книга
  - б) Накладная
  - в) Доверенность
  - г) Требование
3. По каким показателям ведется учет продуктов (товаров) в кладовой?
  - а) По количеству
  - б) По сумме
  - в) По наименованиям
  - г) По партиям
4. Какая тара не относится к многооборотной?
  - а) Деревянная
  - б) Пластмассовая
  - в) Полиэтиленовая упаковка
  - г) стеклянная
5. Учет тары на ПОП ведется по ценам...
  - а) Розничным
  - б) приобретения
  - в) Договорным
  - г) Рыночным
6. Потери от боя, порчи, брака, хищений и стихийных бедствий - это ...
  - а) Ненормируемые потери
  - б) Естественная убыль
  - в) Номенклатурные потери
  - г) Нормируемые потери
7. Как списываются нормируемые потери?

- а) На основании акта  
 б) На основании специальных расчетов  
 в) Накладной  
 г) По нормам естественной убыли
8. Документ, который оформляют постоянный отпуск материалов на производство  
 а) акт о передаче материалов  
 б) накладная на отпуск на сторону  
 в) лимитно-заборная карта+
9. Бухгалтерская запись, которую составляют на недостачу материалов, выявленную при приемке грузов от транспортной организации  
 а) Дт 76 Кт 10  
 б) Дт 94 Кт 60+  
 в) Дт 94 Кт 10
10. Сроки, в которые при продаже продукции организация должна выписать счет-фактуру и зарегистрировать его в установленном порядке  
 а) не позднее 10 дней  
 б) в течение трех дней  
 в) не позднее пяти дней+
11. МПЗ ...  
 а) переносят свою стоимость частично  
 б) постепенно переносят заключенный в них труд на изготавливаемую продукцию  
 в) полностью переносят свою стоимость на себестоимость производимой продукции
12. Документ, которым оформляют неотфактурованные поставки  
 а) накладная  
 б) акт о приемке материалов  
 в) приходный ордер
12. К МПЗ относятся ...  
 Варианты ответа:  
 а) передаточные устройства  
 б) тара+  
 в) сырье, материалы+  
 г) инструменты+  
 д) здания, сооружения
13. Установите соответствие между названием и кодом бухгалтерского счета
- |      |                       |
|------|-----------------------|
| 1.50 | А. Материалы;         |
| 2.10 | Б. Касса;             |
| 3.01 | В. Основные средства. |
14. Укажите соответствие счета его виду для всех 4 вариантов ответа:
- |                      |                            |
|----------------------|----------------------------|
| 1) активный          | А) «Прибыли и убытки»      |
| 2) пассивный         | Б) «Уставный капитал»      |
| 3) активно-пассивный | В) «Нематериальные активы» |
15. Может ли возникнуть трудовое отношение между работником и работодателем без заключения трудового договора?  
 а) может;  
 б) не может;+  
 в) может, если достигнута устная договоренность сторон по основным условиям труда.
16. Кем устанавливается порядок заключения, изменения и расторжения трудовых договоров?  
 а) законодательством Российской Федерации;+  
 б) актами органов местного самоуправления;  
 в) локальными нормативными актами работодателей.
17. На какой срок заключается коллективный договор?  
 а) до пяти лет;  
 б) до трех лет;+  
 в) до одного года;

г) предельный срок законом не установлен.

18. Работодателями — субъектами малого предпринимательства в сфере розничной торговли являются организации с численностью работников:

а) не более 100;

б) не более 50;

в) не более 35;

г) не более 20.+

19. Требуется ли согласие работника на постоянный перевод его на другую работу в той же организации?

а) да;+

б) нет;

в) требуется, если перевод осуществляется на работу более низкой квалификации.

20. Какой первичный документ применяется для учета материалов, поступивших от поставщиков или из переработки:

а) доверенность; б) приходный ордер; в) лимитно-заборная карта; г) требование-накладная?

21. Неотфактурованные поставки – это поставки:

а) по которым материальные ценности поступили в организацию вместе с документами;

б) по которым материальные ценности поступили в организацию без документов;

в) по которым организация акцептовала платёжные документы, а материалы на склад по ним ещё не поступили.

22. Запись Дт сч. 20 «Основное производство» Кт сч. 10 «Материалы» означает отпуск материалов на:

а) технологические цели;

б) обслуживание основных средств цехового назначения;

в) текущий ремонт основных средств.

23. Списание отклонений фактической себестоимости от учетной оценки на израсходованные в производстве материалы отражается в учете записью:

а) Дт сч. 20 Кт сч. 16;

б) Дт сч. 25 Кт сч. 10;

в) Дт сч. 26 Кт сч. 16

24. Недостача и порча материалов, выявленные на складах, записываются записью по кредиту счета 10 «Материалы» и дебету счета:

а) 94 б) 91 в) 99 г) 97

25. . Стоимость излишков материально-производственных запасов, выявленных при инвентаризации на складах, отражаются:

а) Дт сч. 10 Кт сч. 26 ; б) Дт сч. 10 Кт сч. 20 ; в) Дт сч. 10 Кт сч. 91; г) Дт сч. 26 Кт сч. 10

## **ТЕМА: ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ И КАЛЬКУЛИРОВАНИЕ ВОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. УЧЕТ ДЕНЕЖНЫХ СРЕДСТВ.**

1. Цена представляет собой...

а) затраты на транспортировку и продажу товара

б) затраты на поиск и покупку товара

в) денежное выражение стоимости товара

г) затраты на приобретение и эксплуатацию товара

2. Какие модели ценообразования применяются в условиях рыночной экономики:

а) производственная

б) рыночная

в) затратная

г) технологическая

3. Какие виды цен отражают их дифференциацию по стадиям ценообразования

а) Оптовые цены изготовителя, оптовые отпускные цены, оптовые цены закупки, розничные цены



- б) Оптовые цены промышленности, закупочные цены на с/х продукцию, цены на продукцию строительства
- в) Цены франко- склад поставщика, цены франко- склад потребителя
- г) Цена продукта, цена имущества, цена бизнеса
4. Какие виды цен отражают их дифференциацию по способу доставки
- а) Транспортные тарифы, Тарифы на услуги
- б) Фиксированные цены, монопольные цены
- в) Цены франко- склад поставщика, цены франко- склад потребителя
- г) Оптовые цены закупки, розничные цены
5. Установите последовательность этапов формирования ценовой политики
- а) выбор метода ценообразования
- б) определение долгосрочных и краткосрочных целей ценовой политики
- в) определение ценовой стратегии
- г) анализ цен и товаров конкурентов
- д) анализ спроса на товар и оценка издержек фирмы
6. Из чего складывается цена в общественном питании?
- а) стоимость сырья и торговая надбавка;
- б) себестоимость поодукуксии и торговая надбавка;
- в) стоимость сырья и налога.
7. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?
- а) по продажным;
- б)покупным;
- в) прдажным и покупным.
8. В каком документе указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, приведены правила подготовки сырья к производству, технология приготовления блюд и мучных кондитерских изделий:
- а). калькуляционная карточка;
- б). сборник рецептур;
- в). план – меню.
9. Какой способ хранения товаров применяется на предприятиях общественного питания?
- а). хозяйственный;
- б). сортовой;
- в). секционный.
10. В натуральных измерителях учитывают
- а). рабочее время;
- б). материальные ценности;
- в). заработную плату.
11. На основании какого документа осуществляется отпуск продуктов в производство?
- а). дневной заборный лист;
- б). требования;
- в). приказа.
12. Для трудовых измерителей используют
- а). килограммы
- б). часы
- в). литры
13. Полную материальную ответственность на ПОП несет
- а). директор
- б). главный бухгалтер
- в). заведующий производством
14. Торговая наценка-это
- а). часть розничной цены товара, предназначенная для возмещения расходов;
- б). добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли;
- в). добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов.

15. Назовите документы, по которым устанавливаются нормы вложения сырья на каждое блюдо:
- по меню;+
  - по сборнику рецептов;
  - по плану-меню
16. Договор о полной материальной ответственности заключают с
- кассиром и старшим кассиром+
  - выпускниками специальных учебных заведений в течение первого года их работы
  - работниками экономических служб
17. Цены на продукцию собственного производства и покупные товары определяются путём:
- документации;
  - калькуляции;+
  - инвентаризации.
18. Предельный размер наличных расчетов, в рамках которого предприятия имеют право осуществлять наличные расчеты по одному договору, составляет
- 30 000 руб
  - 130 000 руб
  - 100 000 руб+
  - 10 000 руб
19. Кому предоставлено право подписи документов, оформляющих безналичные платежи с текущего счета
- Руководителю предприятия
  - главному бухгалтеру
  - руководителю предприятия и главному бухгалтеру+
  - нет правильного ответа
20. К первичным документам по оформлению операций с безналичными денежными средствами относятся
- приходный ордер
  - инкассовое поручение
  - платежное поручение+
  - платежное требование
21. Выдача наличных денег под отчет производится
- при условии полного отчета по ранее выданному авансу
- независимо от того отчитался ли работник по предыдущему авансу
  - по желанию работника
  - по распоряжению руководителя
22. Работник должен представить авансовый отчет об использовании полученных сумм в течение
- 5 дней
  - 3 дней
  - 10 дней
  - 7 дней
23. Командированному работнику не возмещаются
- расходы по найму жилья
  - расходы по проезду на такси
  - суточные
  - расходы по проезду на поезде
24. Сумма задолженности должников предприятия (физических и юридических лиц) на определенную дату составляет:
- дебиторскую задолженность
  - кредиторскую задолженность
  - обязательства предприятия
  - нет правильных вариантов ответа
25. К банковским платежным документам относят:
- приходные кассовые ордера, объявления о вносе денег, платежные требования, чеки и аккредитивы.

- б) объявления о взносе денег, платежные поручения, платежные требования, чеки и аккредитивы.+
- в) приходные и расходные кассовые ордера, платежные требования, платежные поручения, чеки и аккредитивы.
- г) платежные требования, платежные поручения, платежные требования поручения.

**ТЕМА: УЧЁТ РАСЧЁТОВ: ПООПЛАТЕ ТРУДА  
ВНЕОБОРОТНЫХ АКТИВОВ И МАТЕРИАЛЬНЫХ ЦЕННОСТЕЙ,  
ФИНАНСОВЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ. БУХГАЛТЕРСКАЯ (ФИНАНСОВАЯ) ОТЧЕТНОСТЬ**

1. Назовите основные формы оплаты труда:

- 1) повременная, сдельная;
- б) основная и дополнительная;
- в) простая повременная и простая сдельная;
- 4) только основная.

2. Первичными документами по учету оплаты труда являются:

- а) приказы о приеме на работу;
- б) лицевой счет;
- в) налоговая карточка по учету доходов и НДФЛ;
- г) индивидуальная карточка учета сумм начисленных выплат;
- д) табель учета рабочего времени;
- е) расчетно-платежная ведомость.

- 1) а,б,в,е;      б) а,б,д,е;      в) а,б,в,д

3. При повременных формах оплата производится за:

1) определенное количество отработанного времени независимо от количества выполненных работ;

число единиц изготовленной ими продукции и выполненных работ исходя из твердых сдельных расценок, установленных с учетом необходимой квалификации;  
перевыполнение выработки и достижение определенных качественных показателей (отсутствие брака, рекламации и т. п.).

4. Оплата труда за последующие часы сверхурочной работы производится не менее чем в ... размере ставки:

- 1) пятикратном; б) тройном; в) двойном; г) полуторном.

5. Общий размер всех удержаний при каждой выплате заработной платы не может превышать:

- а) 20%;
- б) 20%; в случаях, предусмотренных федеральными законами, – 50%, а при наличии задолженности по алиментам — 70%;
- в) 20%, а в случаях, предусмотренных федеральными законами, – 50%.

6. Работа в выходные и праздничные дни оплачивается:

- а) не менее чем в полуторном размере;
- б) не менее чем в двойном размере;
- в) не менее чем в двойном размере или по желанию работника в одинарном размере с предоставлением другого дня отдыха.

7. Расчет среднего заработка для оплаты основного отпуска производится:

- а) за 2 предшествующих года;
- б) за любые три полностью отработанных календарных месяца;
- в) за 12 предшествующих месяцев

8. Моральный износ — это

- а) утрата основными средствами их первоначальных технико-эксплуатационных качеств;
- б) включение в затраты производства части стоимости основных средств,
- в) частичная утрата основными средствами их потребительской стоимости под влиянием технического прогресса и совершенствования процесса производства.

9. Физический износ — это:

- а) утрата основными средствами их первоначальных технико-эксплуатационных качеств;
- б) включение в затраты производства части стоимости основных средств,
- в) частичная утрата основными средствами их потребительской стоимости под влиянием технического прогресса и совершенствования процесса производства

10. Амортизация – это

- а) списание стоимости по сумме числа лет срока полезного использования;
- б) списание стоимости пропорционально объему продукции (работ).
- в) включение в затраты производства части стоимости основных средств,

11. Объекты основных средств, полученные по договору дарения, принимаются к бухгалтерскому учету в оценке, равной:

- а) стоимости, указанной в договоре дарения;
- б) текущей рыночной стоимости на дату принятия к бухгалтерскому учету;
- в) балансовой стоимости у передающей стороны.

12. Средства труда – это:

- а) станки, рабочие машины, передаточные устройства и т. п.,
- б) включение в затраты производства части стоимости основных средств,
- в) производственные здания, транспортные средства и др.

13. Материальные условия процесса труда –

- а) станки, рабочие машины, передаточные устройства и т. п.,
- б) включение в затраты производства части стоимости основных средств,
- в) производственные здания, транспортные средства и др.

14. Единицей учета основных средств является:

- а) частичная утрата основными средствами их потребительской стоимости под влиянием технического прогресса и совершенствования процесса производства
- б) утрата основными средствами их первоначальных технико-эксплуатационных качеств;
- в) отдельный инвентарный объект, под которым понимают законченное устройство, предмет или комплекс предметов со всеми приспособлениями и принадлежностями, выполняющими вместе одну функцию.

15. Инвентарная стоимость объекта определяется:

- а) по фактической стоимости строительства объектов;
- б) по введенным в эксплуатацию объектам строительства;
- в) по каждому вводимому объекту.

16. Какие формы бухгалтерской отчетности не включаются в состав годовой бухгалтерской отчетности?

- а) бухгалтерский баланс, отчет о финансовых результатах и пояснения к ним+
- б) Непредвиденные расходы
- в) Внеплановые расходы

17. Что характеризует Отчет о движении денежных средств?

- а) изменения в финансовом положении организации в разрезе текущей, инвестиционной и финансовой деятельности.+
- б) перевод средств
- в) осуществление платежей

18. Учетная политика – это:

- а) совокупность способов ведения экономическим субъектом бухгалтерского учета.+
- б) отчет за проведенный период финансовой компании
- в) задолженность

19. Отчетной датой для составления бухгалтерской отчетности считается:

- а) последний календарный день отчетного периода+
- б) Первый календарный день
- в) За 10 дней до окончания месяца

20. Собственным капиталом организации являются:

- а) уставный, добавочный, резервный капиталы, нераспределенная прибыль+
- б) уставный и добавочный
- в) резервный капитал

21. Имущество, приобретенное за плату, в бухгалтерском балансе отражается:

- а) в сумме фактических затрат на приобретение+
- б) в прибыли
- в) в разнице между доходами и расходами

22. Прибыль – это...

- а) источник средств для осуществления инвестиций;
  - б) конечный финансовый результат производственно-хозяйственной деятельности предприятия, показатель ее эффективности;+
  - в) источник формирования платежей в бюджет;
  - г) конечный результат сделок
23. Для чего используют прибыль в распоряжении организации?
- а) выплаты налогов в бюджет;
  - б) формирования фондов;+
  - в) возмещения затрат на производство.
24. Основным измерителем бухгалтерского учета является:
- а) нормативно-технический;
  - б) денежный; +
  - в) натурально-вещественный.
25. Активы организации подразделяются на
- а) внеоборотные и оборотные активы;
  - б) основные активы и не основные активы;
  - в) предметы труда и методы труда.

### 3.2 Контрольно – оценочные материалы для промежуточной аттестации

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ

1. Характеристика бухгалтерского учета.
2. Нормативные основы бухгалтерского учета.
3. Имущество формирования организации.
4. Классификация хозяйственных средств по источникам образования и целевому назначению.
5. Понятие бухгалтерского баланса.
6. Типы хозяйственных операций и их влияние на бухгалтерский баланс.
7. Понятие о счетах бухгалтерского учета.
8. Двойная на счетах бухгалтерского учета. Простые и сложные бухгалтерские проводки.
9. Документация-элемент метода бухгалтерского учета. Требования, предъявляемые к заполнению документов.
10. Материальная ответственность на предприятиях общественного питания.
11. Учет сырья, товаров и тары в кладовых предприятий общественного питания.
12. Ценообразование предприятий общественного питания. Единая торговая наценка.
13. Калькуляция на предприятиях общественного питания.
14. Учет товарных потерь.
15. Инвентаризация.
16. Порядок проведения инвентаризации.
17. Кредитные операции.
18. Учет кассовых операций.
19. Учет с поставщиками и покупателями.
20. Организация учета расчетов по оплате труда.
21. Учет расчетов по начислению заработной платы.
22. Учет расчетов с подотчетными лицами.
23. Учет внеоборотных активов и материальных ценностей.
24. Учет финансовых результатов.
25. Учет расчетов по налогу на прибыль.
26. Бухгалтерская (финансовая) отчетность.

#### 3.3. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ

##### Задание 1.

На основе нижеуказанных данных провести классификацию хозяйственных средств (активов) по составу и размещению.

№ п/п	Хозяйственные средства и источники образования	Сумма. Руб.
1	2	3
1	Здание зоны ТО и ТР автомобилей	2 960 000
2	Денежные средства в кассе	360 000
3	Токарный станок	410 000
4	Гаечные ключи	100
5	Облигации	620 000
6	Канцелярские товары	1 18 000
7	Затраты незавершённого производства	842 000
8	Кирпич на складе	410 000
9	Задолженность перед фондом социальной защиты населения	230 000
10	Склад строительных материалов	1 170 000

11	Автомобиль технической помощи	490 000
12	Денежные средства на расчетном счете в банке	1 890 000
13	Стенд для демонтажа шин	290 000
14	Задолженность подотчетных лиц по авансам на хозяйственные расходы	60 000
15	Малосемейное общежитие	920 000
16	Здание офиса	980 000
17	Дрова	7 000
18	Столы двух тумбовые	90 000
19	Бензозаправочная колонка	520 000
20	Детский сад	990 000
21	Цемент	170 000
22	Долевое участие в уставный капитал других организаций	130 000
23	Автомобили грузовые	2 100 000
24	Задолженность заказчика за оказанную услугу	870 000
25	Акции (срок более 3 лет)	490 000
26	Лицензия на право перевозки груза в другие государства	260 000
27	Реконструкция и перевооружение предприятия	230 000
28	Компьютер	180 000
29	Право па пользование земельным участком	120 000
30	Канторская мебель	100 000
31	Сумма за пользование трактором сданным в аренду	40 000
32	Твердое топливо (брикет, уголь)	240 000
33	Торговая марка на производство продукции	670 000
34	Автоприцепы	420 000
35	Ветошь обтирочная	930
36	Спецодежда для водителей	280
37	Смазочные материалы	190 000
38	Здание гаража не достроенное.	1 130 000
39	Запасные части	640 000
40	Аванс выданный (предварительная оплата за топливо)	620 000
41	Шины для автомобилей	350 000
42	Денежные средства на валютном счете	990 000
43	Затраты по незавершенному строительству склада запасных частей	830 000
44	Задолженность организаций за выполненную транспортную работу	690 000
45	Вклад в уставный фонд другой организации	970 000
46	Здание для технического обслуживания и ремонта автомобилей	1 340 000
47	Слесарные тиски	90 000
48	Верстак	300 000
49	Самоходные шасси	110 000
50	Шифер	70 000
51	Лицензия	380 000
52	Денежные средства на расчетном счете	890 000
53	Задолженность работников по возмещению материального ущерба	50 000

54	Автокран	720 000
55	Компьютер	470 000
56	Здание офиса	930 000
57	Акции	280 000
58	Уставный капитал (фонд)	1 000 000
59	Грабли	8000
60	Кредиты банка сроком до 1 года.	90 000
61	Оросительные системы	80 000
62	Затраты по незавершенному строительству жилого дома	630 000
63	Облигации	110 000
64	Автобусы	700 000
65	Задолженность подотчетных лиц по полученным авансам на хозяйственные расходы	40 000
66	Ящики	52 000
67	Задолженность Васильева С. И. по подотчётным суммам.	8 000
68	Авторское право на программу на ЭВМ.	230 000
69	Тракторы	1 000 000
70	Силосные башни	500 000
71	Набор гаечных ключей	320 000
72	Ларь	250 000
73	Баки	570 000
74	Диваны	650 000
75	Ковер	1 500
76	Готовые комплекты столов офисных	500 000

### Задание 2

На основе нижеуказанных данных провести классификацию хозяйственных средств (активов) по составу и размещению и (пассивов) источников образования

№ п/п	Хозяйственные средства и источники образования	Сумма.
		Руб.
1	Резерв на выплату дополнительной заработной платы	3 000 000
	Долгосрочный кредит банка	720 000
	Задолженность перед бюджетом по налогам и сборам.	47 500
4	Приобретение взрослых животных	930 000
	Гвозди.	80 000
6	Исключительное право патентообладателя на изобретение.	500 000
7	Целевое финансирование на строительство дошкольного учреждения	880 000
8	Отгруженная продукция	90 000
9	Задолженность перед фондом социальной защиты населения	80 000
10	Уставный капитал (фонд)	630 000
11	Исключительное право владельца на товарный знак	110 000
12	Задолженность учредителям по начисленным дивидендам	700 000
13	Авторское право на программу на ЭВМ.	40 000
14	Ларь	7000



15	Денежные средства выданные на покупку хоз. товаров.	4000
16	Баки	2 000
17	Краткосрочные займы	78 000
18	Кролики..	23050
19	Задолженность поставщикам за ранее поставленное топливо	300 000
20	Приобретение земельных участков.	500 000
21	Резервный фонд	320 000
22	Краткосрочные кредиты банка	250 000
23	Резерв на ремонт основных средств	70 000
24	Целевое финансирование на приобретение установок по регенерации масел	650 000
25	Задолженность прочих дебиторов.	100 500
26	Приобретение объектов природопользования	620 000
27	Задолженность страховой компании по платежам имущественного	8 000
28	Нераспределенная прибыль прошлых лет	840 000
29	Задолженность работникам по оплате труда	410 000
30	Затраты по незавершенному строительству жилого дома	230 000
31	Задолженность в Пенсионный Фонд.	3 000
32	Задолженность бюджету по налогу на прибыль	90 000
33	Задолженность учредителей по взносам в уставный фонд	85 000
34	Задолженность поставщику за материалы	290 000
35	Уставный капитал (фонд)	660 000
36	Фрезерные станки в цехах.	320 000
37	Силосные башни	780 000
38	Резервный фонд	97 000
39	Молодняк животных	90 000
40	Кредиты банка сроком до 1 года.	520 000
41	Резерв на ремонт основных средств	99 000
42	Задолженность разным организациям.	170 000
43	Межцеховой трубопровод для подачи пара.	130 000
44	Резерв предстоящих расходов.	2 100 000
45	Доходы будущих периодов.	870 000
46	Задолженность страховой компании по платежам имущественного страхования	4000
47	Уголь каменный	260 000
48	Нераспределенная прибыль прошлых лет	230 000
49	Задолженность работникам по оплате труда	180 000
50	Торговая наценка	120 000
51	Задолженность организаций за выполненную транспортную работу	100 000
52	Задолженность банку за полученные кредиты сроком до 3 лет	1 1040 000

53	Задолженность подотчетного лица за полученный аванс на командировочные расходы	300
54	Верстак	380
55	Задолженность органам социальной защиты населения	45 000
56	Задолженность работникам организации по начисленной заработной плате	50 000
57	Цемент	20 000
58	Пиломатериалы	60 000
59	Задолженность работников по возмещению материального ущерба	900
60	Шкафы конторские	280 000
61	Гравий, песок.	1 000 000
62	Станки А-1. не законченные сборкой.	280 000
63	Валютный счет	50 000
64	Грузовые автомобили.	80 000
65	Масло машинное.	30 000
66	Лак.	1 000
67	Краска.	3 500
68	Расходы на освоение новых видов продукции.	395 00
69	Сейф	9 000
70	Стол конторские.	15 000
71	Забор.	897 000
72	Дрель.	4 500
73	Здание цеха.	1 560 000
74	Навозохранилище	480 00
75	Чан	650
76	Крыло автомобиля.	2 500

### Задание 3

Составить баланс ОАО «Меркурий» на 1 марта 20xx г. Состав хозяйственных средств ОАО «Меркурий» по состоянию на 1 марта 20XX г.

п/п	Наименование хозяйственных средств и источников их образования	Сумма, руб.
1	Уставный капитал	400 000
2	Денежные средства на расчетном счете	135 000
3	Основные средства	565 000
4	Краткосрочная ссуда банка	205 000
5	Наличные денежные средства в кассе	2000
6	Нераспределенная прибыль	95 000
7	Материалы	168 000
8	Задолженность поставщикам за материалы	100 000
9	Незавершенное производство	30 000
10	Добавочный капитал	114 000

11	Задолженность по оплате труда	85 000
12	Готовая продукция	99 000

Контрольная сумма 999 000руб.

На основе данных для выполнения задачи отразить изменения в бухгалтерском балансе, определить тип изменений и составить бухгалтерский баланс ОАО « Меркурий» на 1 апреля 200XX г.

Данные для выполнения задачи

1. Получено в кассу с расчётного счёта на выплату заработной платы рабочим и служащим 85 000 руб.
2. Отпущены со склада в производство материалы - 15 000 руб.
3. Выдана из кассы под отчёт главному инженеру на командировочные расходы сумма - 500 руб.
4. Выдана из кассы заработная плата рабочим и служащим 85 000 руб.
5. Поступили материалы от поставщика,- 30 000 руб.
6. Перечислено с расчётного счёта поставщикам в погашение задолженности -40 000 руб.
7. Начислена заработная плата рабочим основного производства.- 43 000 руб.
8. Удержан из заработной платы налог на доходы с физических лиц - 4 700 руб.
9. Часть прибыли по решению учредителей направлена на формирование резервного капитала - 15 000 руб.
10. Выпущена из производства готовая продукция - 15 000 руб.

Решение задач представить в виде таблиц 1 и 2.

Таблица 1.

Типы изменения в бухгалтерском балансе..

операции	Содержание хозяйственной операции	Сумма	Изменения в бухгалтерском балансе				Тип изменения (формула)
			Актив		Пассив		
			увеличение	уменьшение	увеличение	уменьшение	
1	2	3	4	5	6	7	8

Таблица 2.

Изменение баланса под влиянием хозяйственных операций.

Актив	Баланс на 1 марта	Изменения за март (+; -)	Баланс на 1 апреля
По всем разделам			
Всего			

Пассив	Баланс на 1 марта	Изменения за март (+; -)	Баланс на 1 апреля
По всем разделам			
Всего			

**Задание4**

На основании данных для выполнения заданий:

1. Открыть счета бухгалтерского учёта.

Счёт 50 Касса

Счёт 80 Уставный капитал

Дт

Кт

Сн. 400		Сн 1 929 200
---------	--	--------------

2. Отообразить на счетах бухгалтерского учёта хозяйственные операции за месяц способом двойной записи.
3. Подсчитать обороты за месяц и конечные остатки.
4. По данным счетов составить бухгалтерский баланс.

Исходные данные.

Баланс машиностроительного завода на 1 октября 20XXг. (руб.)

Наименование статей	Сумма	Наименование статей	Сумма
Основные средства	1 520 000	Уставный капитал	1 929 200
Материалы	62 000	Нераспределённая прибыль	250 000
Касса	400	Расчёты с рабочими и служащими по оплате труда	100 000
Расчётный счёт	840 000	Расчёты по социальному страхованию и обеспечению	38 200
		Краткосрочные кредиты банка	60 000
		Расчёты с поставщиками	45 000
Баланс	2 422 400	Баланс	2 422 400

**Хозяйственные операции:**

№ п/п	Документ и содержание операции	Сумма, руб
1	<b>Выписка из расчётного счёта в банке</b> Перечислено с расчётного счёта в погашение краткосрочной ссуды банка.	60 000
2	<b>Приходный кассовый ордер № 25.</b> Получено с расчётного счёта наличными на заработную плату.	100 000
3	<b>Расходный кассовый ордер № 10</b> Выдана из кассы заработная плата.	98 000
4	<b>Справка бухгалтерии.</b> Отчислена прибыль в резервный фонд.	50 000
5	<b>Выписка из расчётного счёта в банке.</b> Перечислено с расчётного счёта в погашение задолженности поставщикам за материалы. По социальному страхованию и обеспечению	15 00 38 200
6	<b>Расходный кассовый ордер № 11</b> Выдан из кассы аванс на командировку Сидорову А.В.	120
7	<b>Приходный ордер склада.</b> Поступили основные материалы от поставщиков.	46 800
8	<b>Выписка из расчётного счёта в банке</b> Перечислено поставщикам за материалы.	46 800

**Задание 5**

На основе данных сформируйте содержание хозяйственных операций.

№ п/п	Наименование корреспондирующих счетов.		Сумма, Руб.
	Дебет	Кредит	

1	Расчётный счёт	Краткосрочный кредит банка	64 000
2	Касса	Расчётный счёт	2000
3	Расходы будущих периодов	Расчётный счёт	1200
4	Материалы	Расчёты с поставщиками и подрядчиками	16 000
5	Расчёты с подотчетными лицами	Касса	2000
6	Материалы	Расчёты с подотчетными лицами	2300
7	Касса	Расчёты с подотчетными лицами	200
8	Расчёты с персоналом по оплате труда	Расчёты по налогам и сборам	8600
9	Материалы	Основное производство	13000
10	Товары отгруженные	Готовая продукция	24000
11	Расчётный счёт	Продажи	96000
12	Готовая продукция	Основное производство	24000
13	Расчёты с персоналом по оплате труда	Касса	36000
14	Расчёты по налогам и сборам	Расчётный счёт	24000
15	Топливо	Расчёты с поставщиками и подрядчиками	6 000
16	Основное производство	Расчёты по оплате труда	56 000
17	Расчёты с поставщиками и подрядчиками	Расчётный счёт	16 000
18	Расчётный счёт	Касса	24 000
19	Вспомогательное производство	Топливо	2 900
20	Продажи	Прибыль и убытки	80 000

Задача 2.

На начало отчетного периода имеются следующие остатки средств по счетам:

п/п	Счета	Сумма, руб.
1	Основные средства	130 000
2	Уставный фонд	160 300
3	Доходы будущих периодов	66 700
4	Материалы	53 700
5	Финансовые вложения	12 300
6	Нематериальные активы	58 400
7	Амортизация основных средств	18 200
8	Готовая продукция	34 200
9	Резервный фонд	47 400
10	Расчетный счет	140 000
11	Расчеты с покупателями и заказчиками (дебиторская задолженность)	28 700
12	Расчеты с поставщиками и подрядчиками (кредиторская задолженность)	60 000
13	Прибыли и убытки (прибыль)	64 100
14	Расчеты по налогам и сборам	20 800
16	Расчеты по социальному страхованию и обеспечению	26 900
16	Недостачи и потери от порчи ценностей	4 000
17	Краткосрочные кредиты	55 700
18	Товары	32 000
19	Товары отгруженные	26 800

Требуется:

- Указать номера счетов.
- Составить бухгалтерский баланс по форме, предусмотренной стандартом (520100).

**Задание 6**

№ п\п	Содержание хозяйственной операции	Корреспонденция счетов		Сумма, руб.	
		Дт	Кт	частная	общая
1	2	3	4	5	6
1	Счет № 175 «Чермет» и приходные ордера № 240-215 Акцептован счёт поставщика за поступившие на склад материалы				
2	Выписка из расчётного счёта в банке Перечислено в погашение задолженности: ОАО «Торгинструмент» ОАО «Цветмет» ОАО «Чермет»				
3	Авансовый отчёт № 15 и приходный ордер № 10 Агентом по снабжению Борисовым П. А				
4	Приходный кассовый ордер № 70 От агента по снабжению Борисова П. А. принят в кассу остаток аванса				
5	Счёт № 125 ОАО «Чермет» и приходный ордер № 220-225 Акцептован счёт поставщика за поступившие на склад материалы				
6	Авансовый отчёт №16 и приходный ордер № 12 Заведующим хозяйством приобретены электролампочки				
7	Расходный кассовый ордер № 60 Возмещён перерасход по авансовому отчёту заведующему хозяйством Сомову О. А.				
8	Выписка из расчётного счёта в банке Перечислено в погашение задолженности: ОАО «Цветмет»				
9	Расходный кассовый ордер № 60 Выдано по отчёт агенту по снабжению Борисову П. А. на хозяйственные нужды.				
10	Счет № 190 «Чермет» и приходные ордера № 226 - 230 Акцептован счёт поставщика за поступившие на склад материалы				

Оборотная ведомость по синтетическому счёту «Расчёты с поставщиками и подрядчиками» на 20XX

№п/п	Наименование поставщиков	Остаток на Начало месяца		Оборот		Остаток на конец месяца	
		Дебет	Кредит	Дебет	Кредит	Дебет	Кредит
1	2	3	4	5	6	7	8



### Задание 7

1. На основе данных сформируйте содержание хозяйственных операций.

№ п/п	Наименование корреспондирующих счетов.		Сумма, Руб.
	Дебет	Кредит	
1	Расчётный счёт	Краткосрочный кредит банка	64 000
2	Касса	Расчётный счёт	2000
3	Материалы	Расчёты с поставщиками и подрядчиками	16 000
4	Расчёты с подотчетными лицами	Касса	2500
5	Материалы	Расчёты с подотчетными лицами	2300
6	Касса	Расчёты с подотчетными лицами	200
7	Расчёты с персоналом по оплате труда	Расчёты по налогам и сборам	8600
8	Материалы	Основное производство	13000
9	Расчётный счёт	Продажи	96000
10	Готовая продукция	Основное производство	24000
11	Расчёты с персоналом по оплате труда	Касса	36000
12	Расчёты по налогам и сборам	Расчётный счёт	24000
13	Топливо	Расчёты с поставщиками и подрядчиками	6 000

2. Оформить закупочный акт № 71 от 11.11.2022г. (Форма ОП.05)

Произвести бухгалтерскую обработку акта.

Исходные данные:

Заведующая складом Экономова Э.Э. закупила у гражданина Дачникова Дмитрия Давидовича картофель в количестве 120 кг по цене 28=00 за 1 кг.

Морковь в количестве 50 кг по цене 21=00 за 1 кг

Лук репчатый в количестве 20 кг по цене 15=00 за 1 кг

Справка о наличии подсобного хозяйства выдана Семеновским садово-огородным товариществом от 15.10.2022г.

Недостающие реквизиты заполнить самостоятельно.

3. Оформить требование в кладовую № 120 от 11.11.2022 г. (Форма ОП.03)

№ п/п	Наименование продукта	Ед. измерения	Количество	Цена
1	Мясо говядина 2 категории	кг	28,0	
2	Капуста белокочанная	кг	4,0	
3	Картофель	кг	15,0	



4	Морковь	кг	15,0	
5	Лук репчатый	кг	3,0	
6	Жир	кг	1,0	
7	Сметана	кг	1,0	
8	Творог	кг	3,0	
9	Яйца	шт	60	
10	Мука	кг	5,0	

Недостающие реквизиты заполнить самостоятельно.

### Задание 8.

**Задача 1.** Сколько продуктов потребуется для приготовления 50 порций киселя густого из свежих ягод (вес одной порции 150 г, П колонка Сборника рецептов)?

#### Решение

1. Определяем вес 50 порций киселя:  $0,150 \cdot 50 = 7,5$  л.
2. Находим норму вложения продуктов на 7,5 л киселя согласно рецептуре № 949 Сборника рецептов:

- 1) ягоды:  $0,105 \cdot 7,5 = 0,788$  кг; 2) сахар:  $0,100 \cdot 7,5 = 0,750$  кг;
- 3) крахмал:  $0,080 \cdot 7,5 = 0,600$  кг.

*Ответ.* Для приготовления 50 порций киселя густого из ягод требуется 0,788 кг ягод свежих; 0,750 сахара; 0,600 кг крахмала.

**Задача 2** (на количество порций из имеющихся продуктов) Определить, сколько порций мусса яблочного выходом 100 г можно приготовить из 3,5 кг манной крупы.

#### Решение

1. Определяем количество манной крупы, необходимое для приготовления одной порции мусса выходом 100 г, если известно, что на 1000 г готового изделия идет 80 г манной крупы:  $0,100 \cdot 0,080 = 0,008$  кг.
2. Определяем, сколько порций мусса можно приготовить из 3,5 кг манной крупы:  $3,5 : 0,008 = 438$  порций.

*Ответ.* Из 3,5 кг манной крупы можно приготовить 438 порций яблочного мусса.

**Задача 3** Найти количество необходимых продуктов для приготовления 150 порций компота из сухофруктов выходом одной порции 200 г по П колонке Сборника рецептов.

**Задача 4** (на определение количества продуктов для приготовления напитков)

Определить количество продуктов, необходимых для приготовления 180 порций кофейного напитка на молоке выходом 200 мл, если для его приготовления используется молоко цельное сгущенное с сахаром.

#### Решение

1. Находим количество порций в 1000 мл кофейного напитка согласно рецептуре № 1024 выходом одной порции 200 мл:  
 $1000 : 200 = 5$  порций
2. Определяем закладку продуктов на одну порцию: 1) кофейный напиток:  $0,040 : 5 = 0,008$  кг; 2) сахар:  $0,100 : 5 = 0,020$  кг; 3) молоко:  $0,250 : 5 = 0,050$  кг.
3. Находим количество продуктов для приготовления 180 порций кофейного напитка: 1) молоко:  $0,050 \cdot 180 = 9$  л; 2) сахар:  $0,020 \cdot 180 = 3,600$  кг; 3) кофейный напиток:  $0,008 \cdot 180 = 1,440$  кг.
4. Так как для приготовления кофейного напитка используется нестандартное сырье-

локо цельное сгущенное с сахаром, то, согласно таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», 1 л натурального молока заменяется 0,38 кг молока цельного сгущенного с сахаром с уменьшением закладки сахара на 0,17 кг. Из пропорции находим вес молока цельного сгущенного.

1-0,38; 9-х;

5. Определяем величину уменьшения норм закладки сахара в связи с заменой молока цельного молоком сгущенным с сахаром:

$3,600 \cdot 0,17 = 0,612$  кг.

6. Определяем количество требуемого сахара:  $3,600 - 0,612 = 2,988$  кг.

*Ответ.* Для приготовления 180 порций кофейного напитка на молоко с использованием молока цельного сгущенного необходимо кофейного напитка 1,44 кг, молока цельного сгущенного 3,42 кг и сахара 2,988 кг.

**Задача 5.** Сколько продуктов потребуется для приготовления 200 порций какао с мороженым по II колонке Сборника рецептов, если для его приготовления используется молоко, сгущенное с сахаром?

### Задание 9.

#### Задание 1

Определите, какие обязательные реквизиты отсутствуют в приведенной форме расходного кассового ордера и какие ошибки допущены бухгалтером при его оформлении. Дооформите этот документ в соответствии с требованиями ФЗ «О бухгалтерском учете», Положения по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности и Постановления Госкомстата РФ от 18 августа 1998 г. № 88 «Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету кассовых операций». Недостающие данные введите самостоятельно.

ОАО «Салют» организация		Форма по ОКУД по ОКПО		Код 0310002	
структурное подразделение					
РАСХОДНЫЙ КАССОВЫЙ ОРДЕР			Номер документа	Дата составления	
				15.01.200X	
Дебет					
код структурного подразделения	корреспондирующий счет, субсчет	код аналитического учета	Кредит	Сумма, руб. коп.	Код целевого назначения
				3845-40	
Выдать <u>Усольцеву Леониду Валентиновичу</u> фамилия, имя, отчество					
Основание: <u>заработная плата и компенсация за неиспользованный отпуск при увольнении</u>					
Сумма <u>три тысячи шестьсот сорок пять руб. сорок коп.</u> прописью					
Приложение <u>платежная ведомость</u>					
Руководитель организации _____			Слинчук Н.В. расшифровка подписи		
Главный бухгалтер _____ Петрова С.Ф. расшифровка подписи					
Получил _____			руб. _____ коп.		
« _____ » _____ г.			Подпись _____		
По _____ наименование, номер, дата и место выдачи документа, удостоверяющего личность получателя					
Выдал кассир _____			Пенькова А.А. расшифровка подписи		

#### Задание 2.

Укажите, какие ошибки допущены при заполнении накладной на отпуск готовой продукции со склада. Имейте в виду, что наряду с типовыми обязательными для первичных документов реквизитами накладная должна содержать основные характеристики отгружаемой продукции (товара), в том числе код продукции, сорт, размер, марку и т.д., наименование структурного подразделения организации, отпускающего готовую продукцию, наименование покупателя и основание для отпуска.

#### Задание 3

Определите, какие обязательные реквизиты отсутствуют в приведенной форме требования-накладной на отпуск материалов со склада на эксплуатационно-ремонтные нужды и какие ошибки допущены при его оформлении. Дооформите этот документ в соответствии с требованиями ФЗ «О бухгалтерском учете» и Методических указаний по учету материально-производственных запасов. Недостающие данные введите самостоятельно.

#### Задание 4

Исправить ошибочно допущенную запись одним из верных и соответствующих способов исправления ошибок в первичных документах и регистрах на основании следующих исходных данных (ситуаций):

1. Из кассы выдано подотчетным лицам 40 000 руб.  
Ошибочно в ж/о №1 была составлена проводка:  
- Д-т 76 К-т 50 – 40 000 руб.
2. Оплачена с расчетного счета задолженность поставщикам за материалы 500 000 руб.  
Ошибочно в ж/о №2 была составлена проводка:  
- Д-т 50 К-т 51 – 500 000 руб.
3. Списано в основное производство материалов на сумму 13 500 руб.  
Ошибочно в ж/о №10 была составлена проводка:  
- Д-т 23 К-т 10 – 13 500 руб.
4. Списаны материалы в производство на сумму 150 000 руб., была сделана запись:  
- Д-т 20 К-т 10 - 115 000 руб.
5. Начислена амортизация по ОС цехов основного производства 18 000 руб.  
В ж/о №10 была составлена проводка:  
- Д-т 02 К-т 01 – 18 000 руб.
8. Начислена заработная плата производственным рабочим – 550 000 руб.  
В ж/о №10 была составлена проводка:  
- Д-т 23 К-т 70 – 550 000 руб.
9. Внутри организации средства переведены с одного денежного счета на другой на сумму 80 200 руб.  
Сделана следующая проводка Д 50 К 51 – 72 100 руб.
10. Поступили материалы от поставщика на сумму 125300 руб.  
Сделана в учете запись: Дт 10 - Кт 60 12530
11. Отпущены материалы на изготовление продукции на сумму 42525 руб.  
Сделана в учете запись: Дт 23 - Кт 10 42525
12. Поступил аванс от покупателя готовой продукции на сумму 72500 руб.  
Сделана в учете запись: Дт 51 - Кт 60 7250
13. Изготовлена и оприходована готовая продукция на сумму 248520 руб.  
Сделана в учете запись: Дт 43 - Кт 20 248250

#### Задание 10.

1. Предприятие имеет явные издержки в месяц 140 тыс. руб. Предприятие открыт в собственном помещении владельца, если бы его сдали в аренду имели бы доход на 40 тыс. руб. в месяц. На предприятии работают члены семьи, которым не начисляют зарплату, а наемным работникам пришлось бы платить за труд не менее 15 тыс. руб. в месяц. Семья вложила в дело 500 тыс. руб., можно было эти деньги вложить в банк и иметь дохода в размере 12% в год. Определить долю бухгалтерских издержек в экономических издержках(в %).

2. Объем реализованной продукции фирмы составляет 800 тыс. руб. Издержки производства и обращения равны 640 тыс. руб. Определить уровень издержек в %.

3. Объем реализованной продукции фирмы составляет 800 тыс. руб. Уровень производства и обращения 80 %. Определить сумму издержек производства и обращения (тыс. руб.)

4. Товарооборот по плану 2000 тыс. руб., фактически – 2400 тыс. руб. План издержек обращения 160 тыс. руб., а фактический их уровень 7,5%.

Определить относительную экономию (перерасход) издержек обращения(тыс. руб.).

5. Затраты на производство и реализацию продукции составили 400 тыс. руб., Объем товарной продукции 500 тыс. руб. Определить затраты на рубль товарной продукции.

6. Фактические затраты на рубль товарной продукции составили 0,7 при плановом их значении 0,77. Определить % снижения затрат на рубль товарной продукции фактически по сравнению с планом.

7. Затраты на сырье и материалы составляют 225 тыс. руб. или 75% себестоимости товарной продукции. Планируется снижение норм расхода сырья и материалов на 5%, а их цен покупки на 4%. Определить на сколько % снизится себестоимость товарной продукции из-за снижения норм и цен на материалы (с точностью до десятичной).

8. Фирма приобрела материалы для производства продукции на 360 тыс. руб., в том числе НДС - 60 тыс. руб. Расходы на их транспортировку составили 20 тыс. руб. Комиссионное вознаграждение посредникам - 5 тыс. руб. В стоимость материалов включена невозвратная тара на 13 тыс. руб., и возвратная тара на 5 тыс. руб. Определить сумму материальных расходов включаемых в себестоимость продукции (в тыс. руб.).

9. На фирме осуществлены следующие выплаты: начисления по тарифным ставкам и расценкам 150 тыс. руб.; премии за производственные результаты - 30 тыс. руб.; премии работникам по итогам года за счет прибыли - 10 тыс. руб.; оплата на период отпусков - 20 тыс. руб.; стоимость предметов, бесплатно выдаваемых работникам в соответствии с законодательством РФ - 12 тыс. руб.; сумма материальной помощи работникам - 8 тыс. руб. Определить сумму расходов на оплату труда включаемых в себестоимость продукции (в тыс. руб.).

10. Первоначальная стоимость оборудования 200 тыс. руб., оборудование включено во вторую амортизационную группу, норма амортизации для которой определена в размере 8,8%, после включения данного оборудования во вторую группу прошло 10 полных месяцев. Определить остаточная стоимость объекта, амортизация по которой начисляется нелинейным методом (ответ дать округленным до тыс. руб.).

#### **Задание 11.**

1. Производственная себестоимость изделия 150 руб. Коммерческие расходы 10%. Планируемая рентабельность продукции 20%. Определить цену изделия.

2. Оптовая цена изготовителя 180 руб. Чему должна быть равна себестоимость изделия, если планируется 20% рентабельности продукции.

3. Оптовая цена изготовителя 200 руб. Ставка НДС 18%. Определить отпускную оптовую цену.

4. Отпускная оптовая цена 472 руб. Ставка НДС 18%. Определить оптовую цену изготовителя.

5. Полная себестоимость продукта 10 000 руб. Рентабельность продукции 10%. Ставка акциза 5%. Ставка НДС 18%. Определить отпускную оптовую цену продукта.

6. Полная себестоимость изделия 3000 руб. Рентабельность продукции 10%. Ставка НДС 18%. Определить отпускную оптовую цену изделия.

7. Отпускная оптовая цена 400 руб. Посредническая надбавка 10%. Торговая надбавка 20%. Определить розничную цену изделия.

8. Розничная цена 480 руб. Торговая надбавка 20%. Определить оптовую (закупочную) цену изделия.

9. Розничная цена молочного продукта 58 руб. Торговая надбавка 20%. Оптовая надбавка 10%. Ставка НДС 10%. Определить оптовую цену производителя (округление до руб.).

10. Оптовая отпускная цена изделия 200 руб. Оптовая надбавка 5%. Розничная цена 315 руб. Определить торговую надбавку (%).

#### **Задание 12.**

1. Фирма приобрела материалы для производства продукции на 360 тыс.руб., в том числе НДС - 60 тыс. руб. Расходы на их транспортировку составили 20 тыс. руб. Комиссионное вознаграждение посредникам - 5 тыс. руб. В стоимость материалов включена невозвратная тара на 13 тыс. руб., и возвратная тара на 5 тыс. руб. Определить сумму материальных расходов включаемых в себестоимость продукции (в тыс. руб.).

2. На фирме осуществлены следующие выплаты: начисления по тарифным ставкам и расценкам 150 тыс. руб.; премии за производственные результаты

- 30 тыс. руб.; премии работникам по итогам года за счет прибыли - 10 тыс.руб.; оплата на период отпусков - 20 тыс. руб.; стоимость предметов, бесплатно выдаваемых работникам в соответствии с законодательством РФ - 12 тыс. руб.; сумма материальной помощи работникам -

8 тыс. руб. Определить сумму расходов на оплату труда включаемых в себестоимость продукции (в тыс. руб.).

3. С 10 января вступило в действие оборудование с первоначальной стоимостью 420 тыс. руб. и сроком полезного использования 5 лет. По решению руководства фирмы с 1 июня по 30 сентября данное оборудование переведено на консервацию. Определить сумму начисленной амортизации за текущий год, при условии применения линейного метода.

4. Первоначальная стоимость оборудования 200 тыс. руб., оборудование включено во вторую амортизационную группу, норма амортизации для которой определена в размере 8,8%, после включения данного оборудования во вторую группу прошло 10 полных месяцев. Определить остаточная стоимость объекта, амортизация по которой начисляется нелинейным методом (ответ дать округленным до тыс. руб.)

5. Срок полезного использования здания цеха 20 лет и 10 месяцев. На основе какого метода (линейного или нелинейного) определяют месячную норму амортизации здания цеха и чему она равна (в %)?

6. Стоимость приобретенного нематериального актива 240 тыс. руб. Срок его полезного использования определить невозможно. Определить месячную сумму амортизации при условии применения линейного метода (в тыс. руб.).

7. Цеховая себестоимость изделия 220 руб. потери от брака в расчете на одно изделие 10 руб. и общепроизводственные расходы в размере 10% к цеховой себестоимости. Определить производственную себестоимость изделия.

### Задание 13.

1. Коллективная сдельная расценка за обработку одного изделия 15 руб. За месяц бригада обработала 8000 изделий. Определить фонд оплаты труда бригады (в тыс. руб.).

2. Коллективный фонд оплаты труда бригады по сдельной расценке составил 160 тыс. руб. Месячный фонд зарплат всех членов бригады по тарифным ставкам составил 120 тыс. руб. Часовая тарифная ставка рабочего 50 руб., за месяц им отработано 150 часов. Определить заработную плату рабочего (в руб.).

3. Среднесписочная плановая численность персонала фирмы - 25 человек. Среднемесячная заработная плата 1 работающего на фирме - 8000 руб. Определить годовой плановый фонд оплаты труда (тыс. руб.).

4. В отчетном периоде фонд заработной платы составил 125 тыс. руб. В планируемом периоде объем реализованной продукции увеличится на 20%, производительность труда возрастет на 25%. Средняя заработная плата увеличится на 10%. Определить плановый фонд заработной платы (в тыс. руб.).

5. Уровень фонда оплаты труда в отчетном периоде составил 5,0% от объема продукции. В планируемом периоде предусматривается рост производительности труда на 25% и рост средней заработной платы на 20%. Определить плановый уровень фонда оплаты труда в % к объему произведенной продукции.

6. Вновь созданная фирма начала работать 26 апреля. В списочном составе фирмы было следующее число работников 26 апреля - 220 человек; 27 апреля - 230 человек; 28 апреля - 250 человек, 29 и 30 апреля - выходные дни. Определить среднесписочную численность работников фирмы за апрель.

7. Определить на 1 декабря списочную численность фирмы. Всего в этот день явилось на работу 20 человек, в том числе двое из них внешние совместители и трое выполняют работу согласно договору подряда. Два работника списочного состава находятся в оплачиваемом отпуске и один работник отсутствует на работе из-за болезни, а еще один находится в дополнительном отпуске без сохранения заработка.

8. Организация с сезонным характером работы начала работать в апреле и закончила в августе. Среднесписочная численность работников составляла в апреле - 641 человек, мае - 1254, июне - 1316, июле - 820, августе - 457 человек.

Определить среднесписочную численность работников за год. Длительность решения набора задач - 42 минуты.

### Задание 14

1. Склад получил товар в течение квартала в следующих количествах и соответствующих ценах: 5 января - 2000 ед. по цене 600 руб., 10 февраля - 1000 ед. по цене 560 руб., 20 марта - 800 ед. по цене 500 руб.

Остатки товара на складе на конец квартала составили 380 ед. Определить стоимость запасов товара на складе по средневзвешенной (в тыс. руб.).

2. Склад получил товар в течение квартала в следующих количествах и соответствующих ценах: 5 января - 2000 ед. по цене 600 руб., 10 февраля - 1000 ед. по цене 560 руб., 20 марта - 800 ед. по цене 500 руб.

Остатки товара на складе на конец квартала составили 600 ед. Определить стоимость запасов товара на складе по ФИФО-методу (в тыс. руб.).

3. Склад получил товар в течение квартала в следующих количествах и соответствующих ценах: 5 января - 2000 ед. по цене 600 руб., 10 февраля - 1000 ед. по цене 560 руб., 20 марта - 800 ед. по цене 500 руб.

Остатки товара на складе на конец квартала составили 600 ед. Определить стоимость запасов товара на складе по ЛИФО-методу (в тыс. руб.).

4. Средние оборотные средства за квартал 360 тыс. руб. Общий оборот за квартал составил 1080 тыс. руб. Определить продолжительность оборота оборотных средств в днях в квартале. Длительность решения задач 15 мин.

5. Норма рабочего времени за месяц составляет 160 часов, работником за месяц фактически отработано 180 часов. Ежемесячный оклад работника составляет 7 000 руб. Начислить сумму доплаты за сверхурочную работу.

6. Часовая тарифная ставка рабочего-сдельщика 8-го разряда 60 руб. Объем выполненных работ за апрель -120 ед. Сдельная расценка, за 1 единицу - 100 руб. Премия за апрель— 30 % от заработной платы по сдельным расценкам. Простой за апрель по причинам, не зависящим от работника, — 6 часов, отработано в ночное время 20 часов. Доплата за работу в ночное время согласно коллективному договору 30 % часовой тарифной ставки.

3. Допущен брак 4 единиц не по вине работника. Оплата брака производится по расценкам, пониженным на, 10%.

Работник принят на работу 1 августа 20XX г. Его первый рабочий год продолжался с 1 августа 20XX г. по 31 июля 20XX г.

Работник отгулял очередной отпуск длительностью 28 календарных дней с 1 по 28 февраля 20XX г. Выплачена сумма отпускных – 16760,24 руб. Работник уволился 29 апреля 20XX г

4. Работник уходит в ежегодный отпуск продолжительностью 36 календарных дней с 5 мая текущего года. . В январе он болел 8 дней , в декабре болел 10 дней , в октябре болел 14 дней. Расчетный период с мая 2013 г по апрель 2014 г. Оклад работника 12 000 руб.

### Задание 15

1. Рабочий год работника с 1 июня 20XX по 31 мая. 20XX г Ему положен отпуск продолжительностью 28 календарных дней. Работник увольняется 1 мая. Рассчитать количество дней компенсации за неиспользованный отпуск.

2. Работнику предоставлен отпуск с 14 мая 20XX года, на 36 календарных дней. Расчетный период отработан полностью. Начислить отпускные при 12-ти месячном периоде.

Месяц	Начислено по окладу	Премия	Квартальная премия за 9 месяцев	■ Оплата праздничных
Май	15500			
Июнь	15500			
Июль	15500	2000		
Август	15500			
сентябрь	15500	1500	4500	

октябрь	15500			
ноябрь	15500			
декабрь	15500	1500		
Январь	15500			450
Февраль	15500			
март	15500	1500		
Апрель	15500			
Итого	186000	6500	4500	450

3. Работник ЗАО «Актив» Петров является Героем Российской Федерации. Месячный оклад Петрова - 12 000 руб. Содержит двоих детей (1-школьник (16 лет), второму - 21 год (студент заочного отделения) Рассчитать налог и вывести сумму на руки.

4. Работник ООО «Пассив» Иванов принимал участие в ликвидации последствий аварии на Чернобыльской АЭС и является ветераном войны в Республике Афганистан. Кроме того, он содержит 15-летнего сына. Месячный оклад Иванова - 14 500 руб. Рассчитать заработную плату и налог по март месяц.

5. Работник принят на работу с 18.01 текущего года. Выплачивает алименты на 2 детей. Сведения о заработной плате работника за отработанное время: Январь 4705.88 руб., Февраль 8 000 руб. Премия 1 200 руб. Март - 8 000 руб. Премия - 1500 руб. #

Апрель 8 000 руб. Май - болел с 26 по 29 мая.

Произвести все начисления и удержания за май текущего года. Рассчитать совокупный доход и подоходный налог с начала года. Отразить данные операции в учёте.

#### **Задание 16.**

1. Сколько килограммов картофеля весом брутто необходимо использовать в декабре, чтобы получить 70 кг очищенного картофеля весом нетто?

2. Определить массу брутто картофеля, если при его обработке 15 марта для блюда «Картофель в молоке» отходы составили 4,5 кг, а для гарнира «Картофель жареный» - 8,5 кг.

3. Определить массу брутто свеклы, необходимую для приготовления 150 порций борща со свежей капустой и картофелем в осенний период.

4. Определить массу брутто моркови, если при обработке ее в декабре месяце отходы составили 17 кг.

5. Определить массу брутто капусты, необходимую в октябре для получения 50 кг очищенной капусты.

6. Определить массу брутто картофеля в декабре для приготовления 150 порций гарнира «Картофель жареный» из вареного.

30. Определить количество овощей для приготовления 80 порций блюда «Рагу из овощей» в январе (№ 215 по I колонке Сборника рецептов). 31. Сколько порций винегрета овощного можно приготовить в январе, если поступила морковь массой брутто 25 кг?

7. Сколько порций икры свекольной можно приготовить в феврале из свеклы массой брутто 36 кг?

8. Сколько порций блинов из тыквы можно приготовить при наличии 28 кг тыквы?

9. Сколько порций капусты тушеной можно приготовить по I колонке Сборника рецептов, если в наличии 13 кг капусты белокочанной?

10. Сколько порций рагу из овощей можно приготовить в январе по III колонке Сборника рецептов, если на производстве в наличии картофель массой брутто 40 кг?

#### **Задание 17.**

1. Учетной политикой ООО «Сервис» установлено, что общехозяйственные расходы ежемесячно в полном объеме списываются на себестоимость продаж.

В отчетном периоде ООО «Сервис» продало готовую продукцию на сумму 240 000 руб. (в том числе НДС — ? руб.). Себестоимость проданной продукции составила 150 000 руб. Общехозяйственные расходы за отчетный период составили 16 000 руб. Определите финансовый результат от реализации и отразите в бухгалтерском учете ООО «Сервис» указанные операции.

2. Рабочий ООО «Луч» допустил брак при изготовлении продукции. Брак признан окончательным. Виновные в изготовлении брака лица отсутствуют. Признано нецелесообразным дальнейшее использование получаемых из бракованной продукции МПЗ. Себестоимость забракованной продукции складывается из себестоимости материалов

6500 руб., начисленной заработной платы производственным рабочим — 1600 руб., начислений страховых взносов и страховых взносов на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний — 592 руб., расходов вспомогательных производств, общепроизводственных и общехозяйственных расходов — 1808 руб. Отрадите в бухгалтерском учете ООО «Луч» указанные операции.

3. Рабочий ООО «Луч» допустил брак при изготовлении продукции. Признано нецелесообразным дальнейшее использование получаемых из бракованной продукции МПЗ. Себестоимость забракованной продукции складывается из стоимости материалов — 6500 руб., начисленной заработной платы производственным рабочим — 1600 руб., начислений ЕСН и страховых взносов на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний — 592 руб., расходов вспомогательных производств, общепроизводственных и общехозяйственных расходов — 1808 руб. Брак признан неисправимым. При этом установлена вина работника. Принято решение о возмещении им материального ущерба в сумме среднего заработка — 7500 руб. Стоимость материалов, полученных из бракованной продукции, — 2350 руб. Определите потери от брака и отразите в бухгалтерском учете ООО «Луч» указанные операции.

4. Покупатель холодильника обратился в ООО «Луч» с претензией по его работе. Данные недостатки признаны исправимым браком. Для приведения холодильника в рабочее состояние потребовалось заменить ряд деталей, стоимость которых 2460 руб. За работу по устранению брака сотруднику организации начислено 800 руб. Транспортные расходы, связанные с выездом сотрудника, составили 144 руб. Резерв по гарантийному ремонту в организации не создается. Определите потери от брака и отразите в бухгалтерском учете ООО «Луч» указанные операции.

ООО «Луч» имеет на балансе санаторий. В мае 20xx г. по эксплуатации санатория были произведены следующие затраты: начислена заработная плата сотрудникам санатория — 70000 руб., начислен единый социальный налог на оплату труда сотрудникам предприятия, начислен износ здания санатория — 30 000 руб., акцептован счет за электроэнергию — 59 000 руб. (в том числе НДС) проведен ремонт строительным цехом — 14 000 руб., реализованы услуги санатория — 118 000 руб. (в том числе НДС). Определите финансовый результат и отразите в бухгалтерском учете ООО «Луч» указанные операции.

### Задание 18

#### Задача 1

Отразить хозяйственные операции на счетах бухгалтерского учета.

№ п/п	Документ и содержание операции	Сумма, руб.
1	Сумма уставного капитала направлена на увеличение резервного капитала	10 000
2	Выписка из р/сч в банке Получен штраф от поставщика	500 000
3	Выписка из р/сч в банке Поступили арендные платежи	120 000
4	Начислен НДС с суммы штрафа и арендных платежей	103 354
5	Начислен налог на прибыль	100 000
6	Выписка из расчетного счета в банке Погашена облигация ОАО	10 000
7	Выписка из р/сч в банке Выкуплены собственные акции	5000
8	Списывается ежемесячное сальдо прочих доходов и расходов	515 646



9	Аннулированы выкупленные собственные акции (номинал)	4000
10	Списывается превышение учетной стоимости аннулированных собственных акций пал номиналом	1000
11	Отчислено от прибыли в резервный фонд	3900
12	Отчислено в резервный фонд по учредительным документам	20 000
13	Направлена прибыль па выплату дивидендов	5000
14	Средства резервного фонда направлены на покрытие убытка прошлых лет	23 000
15	Оплачены расходы за счет нераспределённой прибыли с расчетного, валютного, специального счетов в банке ( по решению учредителей)	50 000

#### Задача 2

.АО «СПК» приняло решение об увеличении уставного капитала за счет имущества общества путем выпуска дополнительных акций, распределяемых среди акционеров. При этом по данным годового бухгалтерского баланса за 20XX г. сумма чистых активов общества составила 320 000 руб., зарегистрированный уставный капитал — 100 000 руб., сформированный на отчетную дату резервный капитал — 5000 руб., нераспределенная прибыль прошлых лет — 160 000 руб., добавочный капитал, образовавшийся за счет эмиссионного дохода при первоначальной эмиссии акций — 156 700 руб.

Рассчитайте максимально возможное увеличение уставного капитала ОАО «СПК». Сделайте соответствующие записи по его изменению.

#### Задание 3

Определите сумму собственного капитала фирмы, если известно что сумма внеоборотных средств фирмы составляет – 1800553 тыс. руб., сумма долгосрочных обязательств – 108826 тыс. руб., краткосрочных обязательств – 1040136 тыс. руб., а сумма оборотных активов – 1015034 тыс. руб.

#### Задание 19

##### Задача 1

1. Имеются остатки по счетам бухгалтерского учета на 1.01.1xx г по хозяйству ЗАО «Урожай»

Дебетовое сальдо			Кредитовое сальдо		
№ п/п	Шифр счета	Сумма, руб.	№ п/п	Шифр счета	Сумма, руб.
1	01	2010000	1	02	625000
2	10	555150	2	60	180000
3	43	225000	3	71	1200
4	62	200000	4	68	300000
5	50	10000	5	84	30000
6	51	125000	6	66	300000
			7	80	1688950
Итого:					

2. Отразить на счетах бухгалтерского учета предложенные хозяйственные операции.

Журнал хозяйственных операций за отчетный период (январь – март 20xx г.)

№ п/п	Хозяйственные операции	Дт	Кт	Сумма
1.	Акцептован счёт от поставщиков за материалы			60000
2.	Отражен НДС 18%			
3.	РКО. Выдано из кассы в подотчёт на хоз. расходы Ляпинову Л.Г.			2000
4.	Отпущены со склада материалы в основное производство.			457000
5.	Начислена заработная плата работникам основного производства.			28300
	Произведены удержания из заработной платы -Налог на доход физических лиц 13 %			2771
6.	Начислены страховые платежи с/х организации:			
	пенсионный фонд – 15,8%			
	медицинский фонд – 2,3%			
	фонд социального страхования – 1,9%			
7.	Завхозом Ляпиным Л.Г. предоставлен авансовый отчёт о приобретении:			
	- калькулятор – 3 шт.			1380
	- ручка – 10 шт.			300
	- бумага – 3 упаковки			288
8.	Ляпин Л.Г. внёс в кассу остаток неиспользованной подотчётной суммы			32
9.	Оприходована готовая продукция на склад по фактической с/с			117776
10.	Списана фактическая с/с реализованной продукции			117776
11.	Предъявлен счёт АО «Балтимор» за отгруженную сельскохозяйственную продукцию			165000
12.	Отражен НДС по реализованной продукции			
13.	Зачислена на расчётный счет выручка за отгруженную и реализованную продукцию от АО «Балтимор»			165000
14.	По окончании месяца выявлен финансовый результат от реализации продукции			
15.	Начислен налог на прибыль			
16.	Произведена реформация баланса			

Требуется:

1. Открыть счета бухгалтерского учета и записать хозяйственные операции, сделать разницу хозяйственных операций на счетах бухгалтерского учета.
2. Составить оборотную ведомость по синтетическим счетам бухгалтерского учета.
3. Составить бухгалтерский баланс на основании имеющихся данных.

Оборотно- сальдовая ведомость

№ сче- та	Сальдо начальное		Обороты		Сальдо конечное	
	Дт	Кт	Дт	Кт	Дт	Кт
Итого:						

## 4. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ КОНТРОЛЕ.

**4.1. Для реализации комплекта фонда оценочных средств учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет бухгалтерского учета, оснащенный оборудованием:

- учебные места по количеству обучающихся,
- рабочее место преподавателя,
- интерактивная доска (учебная доска),
- технические средства обучения: калькуляторы
- мультимедийное оборудование.

### 4.2. Информационное обеспечение комплекта фонда оценочных средств

Для реализации комплекта фонда оценочных средств библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже основных печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

#### Основная литература:

1. Костюкова Е. И., Германова В. С., Татарина М. Н. Основы бухгалтерского учета, Учебное пособие, СПО, КноРус, 2023– 457, [book.ru/book](http://book.ru/book)
2. Воронченко, Т. В. Основы бухгалтерского учета: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Воронченко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 289 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15832-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — ЭБС [/urait.ru/bcode](http://urait.ru/bcode).
3. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 304 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16324-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — ЭБС [/urait.ru/bcode](http://urait.ru/bcode).
4. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Носова, С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. — Москва: КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL: <https://book.ru/book/940434> (дата обращения: 29.09.2021). — Текст: электронный.

#### Дополнительная литература:

1. Основы бухгалтерского учета: учебник / Л.И. Воронина. — М.: ИНФРА-М, 2023. — 346 с. — (Среднее профессиональное образование). — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/975141>

2. Основы бухгалтерского учета имущества организации: учебник и практикум для СПО/ Г.В. Шадрина, Л.И. Егорова – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 429 с. – (Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511689>

3. Бухгалтерский учет: упражнения, тесты, решения и ответы: учеб. пособие / Т.П. Карпова, В.В. Карпова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2020. — 328 с. (<http://znanium.com/catalog/product/102004>

4. Теория бухгалтерского учета. Сборник задач: учебное пособие / Осипова И.В. — Москва: КноРус, 2021. — 291 с. — ISBN 978-5-406-06321-7. — URL: <https://book.ru/book/927744>

5. Налоговые расчеты в бухгалтерском учете: учебное пособие / Сидорова М.И., под ред., Листопад Е.Е., Лесина Т.В., Фатеева Т.Н., Назаров Д.В. — Москва: КноРус, 2020. — 296 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-07138-0. — URL: <https://book.ru/book/933989>

6. Лабораторный практикум по бухгалтерскому учету: учебно-практическое пособие / Листопад Е.Е., Сидорова М.И. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-06751-2. — URL: <https://book.ru/book/930726>

7. Практикум по бухгалтерскому учету и анализу: учеб. пособие / М.В. Мельник, С.Е. Егорова, Н.Г. Кулакова, Л.А. Юданова. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 120 с. — (Высшее образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/79268>

### **3.2.1. Электронные ресурсы:**

1. <http://znanium.com>– Электронно-библиотечная система znanium.com
2. <http://www.urait.ru>– Электронная библиотека издательства ЮРАЙТ
3. <http://www.consultant.ru> - Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
4. <http://www.garant.ru> - Справочно-правовая система «Гарант»
5. <http://www.minfin.ru> – Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации
6. <http://www.nalog.ru>. - Официальный сайт Федеральной налоговой службы
7. [www.banki.ru](http://www.banki.ru) – Финансовый информационный портал banki.ru
8. <http://www.consultant.ru/document/>
9. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики <http://www.gks.ru/>
10. Официальный сайт Фонда обязательного медицинского страхования <http://www.ffoms.ru/>
11. Официальный сайт Фонда социального страхования <http://fss.ru/>  
Портал «Всеобуч»- справочно-информационный образовательный сайт, единое окно доступа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
**«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»**  
**(ГБПОУ ГТМАУ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по учебной дисциплине **ОП.12 Основы контроля качества продукции предприятий  
общественного питания** основной профессиональной образовательной программы  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
специальности:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**4 курс**

г. Георгиевск

Комплект фонда оценочных средств по учебной дисциплине **ОП.12 Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания** по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565 и рабочей программы учебной дисциплины ОП.12 Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания

Организация - разработчик: ГБПОУ ГТМАУ

Составитель: Порицкая С.Н. преподаватель ГБПОУ ГТМАУ

Рассмотрен и одобрен цикловой комиссией дисциплин сферы услуг  
Протокол № 10 от «16» мая 2024 г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.Н. Шахова

Утвержден и рекомендован к применению методическим советом  
Протокол № 4 от «16» мая 2024 г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ М.Н. Дядюк

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств
- 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины
- 3 Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля
- 4 Комплект контрольно-оценочных средств



## **I. Паспорт комплекта фонда оценочных средств по учебной дисциплине ОП.12**

### **Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания**

#### **специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

##### **1.1 Область применения**

Комплект фонда оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для проверки результатов освоения программы учебной дисциплины ОП.12 Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

##### **1.2 Объекты оценивания**

Комплект ФОС позволяет оценить следующие разделы освоения учебной дисциплины **ОП.12 Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания** в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** и рабочей программой дисциплины **ОП.12 Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания**

В результате изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:

###### **уметь:**

- контролировать качество продукции в соответствии с требованием нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания;
- работать с нормативно -правовой базой;
- проводить идентификацию пищевой продукции и услуг,
- выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой продукции;
- пользоваться химической посудой, измерительными приборами и приспособлениями

###### **знать:**

- основные понятия в области контроля качества продукции;
- назначения, видов, средств, методов, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции общественного питания
- понятия, виды и методы идентификации
- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

Вышеперечисленные умения, знания направлены на формирование у обучающихся следующих профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

## 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины

Формы промежуточной аттестации в основной профессиональной образовательной программе по программе подготовки специалистов среднего звена специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при освоении учебной дисциплины ОП.12 Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания

Наименование дисциплины	Семестр	Формы промежуточной аттестации
ОП.12 Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания	8	Экзамен

### 2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по учебной дисциплине ОП.12 Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

При изучении учебной дисциплины предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний обучающихся:

Тесты - контроль, проводимый после изучения материала, предполагает выбор и обоснование правильного ответа на вопрос;

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

Письменный контроль – выполнением практических заданий по отдельным темам, позволяет выявить уровень усвоения теоретического материала и умение применять полученные знания на практике;

Итоговый контроль по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачёта, для подготовки к которому обучающиеся заранее знакомятся с перечнем вопросов по дисциплине.

Основными формами проведения текущего контроля знаний на занятиях являются: устный опрос, выполнение практических работ.

Раздел/тема учебной дисциплины	Формы и методы текущего контроля и оценки результатов обучения
Тема 1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании	Устный опрос, Выполнение практических работ 1-20
Тема 2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.	
Тема 3. Методы контроля качества .	

Тема 4. Испытательные лаборатории в системе контроля качества пищевой продукции	Устный опрос, Выполнение Практических работ 21-28
Тема 5. Правила отбора проб	
Тема 6. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитков	
Тема 7. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.	Устный опрос, Выполнение Практических работ 29-38
Тема 8. Идентификация и фальсификация услуг общественного питания.	

№	Тип (вид) задания	Проверяемые знания и умения	Критерии оценки
1	Тесты	Знание основ контроля качества продукции ОП	«5» - 100 – 90% правильных ответов «4» - 89 - 80% правильных ответов «3» - 79 – 70% правильных ответов «2» - 69% и менее правильных ответов
2	Технологический диктант	Знание нормативных документов, методов контроля, показателей качества продукции	5» - 100 – 90% правильных ответов «4» - 89 - 80% правильных ответов «3» - 79 – 70% правильных ответов «2» - 69% и менее правильных ответов
3	Устный опрос (теоретический контроль)	Знание методов контроля качества, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, правила отбора проб, понятий идентификации и фальсификации пищевой продукции	За правильный ответ ставится положительная оценка
4	Практическое занятие	Умения самостоятельно выполнять практические задания	Выполнение работы (не менее 80%) – положительная оценка
5	Самостоятельная работа студентов	Знания и умения, формируемые при изучении темы.	Положительная оценка ставится при соблюдении правильности оформления рефератов и

		Знание правил оформления рефератов, расчетных работ.	расчетов.
--	--	--	-----------

## 2.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие контролю

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов	Форма контроля
У1 контролировать качество продукции в соответствии с требованием нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции общественного питания;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности	Выполнение и защита практических работ, Решение задач во время занятия
У2 работать с нормативно - правовой базой	Правильность, полнота выполнения заданий	Проверка выполнения самостоятельной работы студентов,
У3 проводить идентификацию пищевой продукции и услуг	Точность оценки, самооценки выполнения	Выполнение и защита практических работ, Решение задач во время занятия
У4 выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой продукции;	Соответствие требованиям инструкций, регламентов	Выполнение и защита практических работ, Решение задач во время занятия
У5 выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовых изделий пищевой продукции;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.	Проверка выполнения самостоятельной работы студентов
У6 пользоваться химической посудой, измерительными приборами и приспособлениями	Правильность, полнота выполнения заданий	Выполнение и защита практических работ, Решение задач во время занятия
З1 основные понятия в области контроля качества продукции	владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; полнота ответов,	Тестирование Защита практических работ

	точность формулировок;	
32 назначения, видов, средств, методов, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции общественного питания	владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; полнота ответов, точность формулировок;	Тестирование Защита практических работ
33 понятия, виды и методы идентификации	владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; полнота ответов, точность формулировок;	Устный опрос во время занятия Решение задач
34 способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.	владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; полнота ответов, точность формулировок;	Устный опрос во время занятия Решение задач

### 3 Комплект контрольно-оценочных средств

#### Типовые задания для оценки промежуточного контроля:

##### Уровень А Письменно дать подробный ответ (20 баллов)

1. Методы измерения. Стандарт. Основные понятия.
2. Проведите анализ органолептической оценки качества продукта (на примере любого продукта питания)
3. Заполнить бракеражный журнал при условии:  
продукция – манная каша с небольшим количеством комочков.

##### Уровень Б (30 баллов)

1. Определите содержание экстрактивных веществ в настое (заварке) чая, если известно:  
- коэффициент пересчета  $K=5$ ;  
- масса сухого остатка в бюксе  $A=0,03$ .  
- норма вложения сухого чая на порцию,  $B=0,25$  гр (на 50мл)
2. Определите максимальное содержание сухих веществ в картофельном пюре, массой 150гр, если известны:  
- сухих веществ ( $C_0$ ) в картофельном пюре = 32,5гр  
- количество поваренной соли на 150гр продукта равно 1,5гр

#### Вариант 2

##### Уровень А Письменно дать подробный ответ (20 баллов)

1. Методы контроля качества продукции. Органолептический метод контроля качества.
2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.



3. Заполнить бракеражный журнал при условии: продукция – салат из свежих овощей с небольшим количеством осадка в виде воды.

### **Уровень Б (30 баллов)**

Решите задачу.

1. Определите содержание количества молока, в молочном супе с овощами, если известно количество лактозы в выпаренной порции супа  $x=25,5$ , количество лактозы в молоке, использованном для приготовления супа, %,  $X_1=14$ мл (на 1 порц)

2. Определите содержание количества сахара на порцию напитка (какао с молоком) если известны, содержание сахара в напитке 12,5%, масса порции напитка (200гр)

### **Вариант 3**

#### **Уровень А Письменно дать подробный ответ (20 баллов)**

1. Правила отбора проб. Шкала оценок отбора проб готовой продукции.

2. Идентификация услуг общественного питания.

3. Заполнить бракеражный журнал при условии:

продукция – заправочный суп с неровно нарезанным картофелем.

#### **Уровень Б (30 баллов)**

1. Определите содержание экстрактивных веществ в кофе. если известно:

-коэффициент пересчета  $K=6,3$ ;

-масса сухого остатка в бюксе  $A=0,07$ .

-норма вложения сухого кофе на порцию,  $B=0,20$  гр (на 50мл)

2. Определите максимальное содержание сухих веществ в гороховом пюре массой 250 гр, если известны:

- сухих веществ ( $C_0$ ) в пюре = 41,7 гр

- количество поваренной соли на 250 гр продукта равно 2гр

### **Вариант 4**

#### **Уровень А Письменно дать подробный ответ (20 баллов)**

1. Средства измерения. Проанализировать методы контроля качества продукции общественного питания.

2. Средства и методы обнаружения фальсификации продукции, последствия и меры предупреждения

3. Провести органолептический анализ продукции в соответствии с правилами отбора проб (на примере любого продукта питания).

#### **Уровень Б (30 баллов)**

1. Определите содержание экстрактивных веществ в напитке клюквенном. если известно:

-коэффициент пересчета  $K=3,3$

-масса сухого остатка в бюксе  $A=0,03$

-норма вложения сырья на порцию,  $B=0,20$  гр (на 50мл)

2. Определите максимальное содержание сухих веществ в напитке клюквенном массой 200гр, если известны:

- сухих веществ ( $C_0$ ) в напитке = 25,7 гр

- количество сахара на 200 гр продукта равно 20гр

Критерии оценок

45-50 баллов – «отлично»;

- 40 – 45 баллов – «хорошо»;
- 30 -40 – «удовлетворительно»;
- Менее 30– «неудовлетворительно»

### Типовые задания для оценки текущего контроля

#### Вопросы для контрольной работы по разделу «Организация контроля качества услуг общественного питания»

##### 1 Вариант

1. Контроль качества продукции. Правовая база.
2. Испытательный способ определения качества продукции.
3. Отбор проб готовой продукции.
4. Идентификация продукции ОП.
5. Провести бракераж готовой продукции: блюдо – манная крупа, полужидкой консистенции, с образованием небольших комков.

##### 2 Вариант

1. Классификация методов контроля качества.
2. Контроль качества полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.
3. Отбор проб при помощи органолептического метода контроля.
4. Фальсификация продукции ОП. Методы.
5. Провести бракераж готовой продукции: блюдо – салат из свежих овощей, с осадком в виде воды.

#### Критерии оценки

«5»	Правильно и полно даны ответы на все вопросы.
«4»	Правильно и полно даны ответы на все вопросы, но допущены неточности в ответах, незначительные ошибки
«3»	Студент допускает ошибки (не более трех) в ответах на вопросы, утаится в терминологии
«2»	студент не может правильно ответить на вопросы, не может использовать знания программного материала; допускает грубые ошибки и не выполняет задание.

#### Вопросы устного опроса по разделу «Организация контроля качества продукции общественного питания»

1. Дайте определение понятиям: качество, контроль качества продукции(услуги).
2. Классифицируйте виды контроля качества по: этапам процесса производства, широте и времени охвата, методом контроля, влиянию на объект контроля.
3. Назовите виды контроля качества в предприятиях общественного питания на всех этапах производства.
4. Укажите назначение входного контроля качества в общественном питании.
5. Назовите состав службы входного контроля качества.
6. Укажите назначение операционного контроля предприятия общественного питания.
7. Укажите назначение приёмного контроля в общественном питании.
8. Назовите состав службы операционного, приёмного контроля качества.

9. Укажите назначение инспекционного контроля.
10. Перечислите нормативные документы, регламентирующие государственный контроль за качеством продукции и услуг в общественном питании.
11. Назовите организации, уполномоченные на проведение государственного контроля за качеством выпускаемой продукции.
12. Дайте определение понятиям: качество, контроль качества продукции(услуги).
13. Классифицируйте виды контроля качества по: этапам процесса производства, широте и времени охвата, методом контроля, влиянию на объект контроля.
14. Назовите виды контроля качества в предприятиях общественного питания на всех этапах производства.
15. Укажите назначение входного контроля качества в общественном питании.
16. Назовите состав службы входного контроля качества.
17. Укажите назначение операционного контроля предприятия общественного питания.
18. Укажите назначение приёмного контроля в общественном питании.
19. Назовите состав службы операционного, приёмного контроля качества.
20. Укажите назначение инспекционного контроля.
21. Перечислите нормативные документы, регламентирующие государственный контроль за качеством продукции и услуг в общественном питании.
22. Назовите организации, уполномоченные на проведение государственного контроля за качеством выпускаемой продукции.
23. Укажите достоинства и недостатки органолептических методов контроля. Дайте характеристику.
24. Значение бракеража в предприятиях общественного питания.
25. Назовите состав бракеражной комиссии и порядок её работы.
26. В чём сходство и различие приёмочного контроля и бракеража в предприятиях общественного питания разных типов.
27. Укажите достоинства и недостатки измерительных методов контроля в предприятиях общественного питания.
28. Применение регистрационных методов контроля в предприятиях общественного питания.
29. Укажите достоинства и недостатки органолептических методов контроля.
30. Изложите сущность разновидностей органолептического метода: визуального, вкусового, обаятельного и осязательного.
31. Дайте классификацию основных вкусов и запахов.
32. Назовите основные задачи испытательных пищевых лабораторий.
33. Сравните функции санитарно – технологических и технологических пищевых лабораторий.
34. Назовите состав помещений и оборудование санитарно – технологических пищевых лабораторий.
35. Назовите необходимую документацию испытательной пищевой лаборатории и порядок её ведения.
36. Укажите главные цели аккредитации.
37. Назовите нормативную базу аккредитации в России.
38. Назовите требования к испытательным лабораториям.
39. Назовите этапы процедуры аккредитации испытательных лабораторий в РФ.
40. Укажите различия между разовой (точечной) и средней пробами. Дайте характеристику видам проб.
41. Назовите основной порядок отбора проб стандартизированной продукции.
42. Дайте определение терминов «Идентификация продукции» и «Оценка соответствия продукции (услуг)».
43. Назовите цели и задачи идентификации.
44. Перечислите виды идентификации.

45. Укажите функции идентификации.
46. В чём сходство и различие ассортиментной и качественной идентификации.
47. Какое назначение имеет партионная идентификация?
48. Дайте понятие фальсификации продукции, назовите примеры в общественном питании.
49. С какой целью используют ассортиментную фальсификацию? Приведите примеры из деятельности предприятий общественного питания.
50. С какой целью используют качественную фальсификацию? Примеры из общественного питания.
51. С какой целью используют информационную фальсификацию? Примеры из общественного питания.

### **Тестовые задания для текущего контроля**

#### **Выбрать правильный ответ:**

#### **Задание 1(1 балл за каждый верный ответ)**

##### **1.Внутрифирменный контроль**

1. Осуществляется специальными контролирующими органами (Роспотребнадзор, пожарный надзор и др.)
2. Организует администрация ПОП
3. Организует саморегулируемая организация (ассоциация, гильдия, сеть ресторанов и кафе и др.)

##### **2.Оперативный контроль –это**

1. контроль проводится постоянно
2. внезапные проверки ПОП.
3. Сплошной контроль

##### **3. Государственный контроль**

1. Осуществляется специальными контролирующими органами (Роспотребнадзор, пожарный надзор и др.)
2. Организует администрация ПОП
3. Организует саморегулируемая организация (ассоциация, гильдия, сеть ресторанов и кафе и др.)

##### **4. Корпоративный контроль**

1. Осуществляется специальными контролирующими органами (Роспотребнадзор, пожарный надзор и др.)
2. Организует администрация ПОП
3. Организует саморегулируемая организация (ассоциация, гильдия, сеть ресторанов и кафе и др.)

##### **5. Периодический**

1. контроль проводится постоянно
2. внезапные проверки ПОП.
3. Сплошной контроль

##### **6.По методам определения показатели качества подразделяются на группы:**

1. органолептические показатели
2. физико-химические показатели
3. микробиологические показатели

##### **7. Физико-химические показатели**

1. щелочность,
2. свежесть.
3. внешний вид
4. цвет, запах,

##### **8.Органолептические показатели**

1. щелочность,

2. свежесть.
3. внешний вид
4. цвет, запах

**9. Сплошной контроль - это**

1. контроль каждой единицы продукции
2. контроль части партии продукции
3. контроль за все технологическим процессом

**10. Выборочный контроль – это**

1. контроль каждой единицы продукции
2. контроль части партии продукции
3. контроль за все технологическим процессом

**11. Установите соответствие между основными признаками контроля продукции общественного питания и видами контроля:**

1) Частота проведения контроля	А) Непрерывный, периодический, летучий
2) Объем (масса) проверяемой продукции	Б) Сплошной, выборочный
3) Состояние образца после контроля	В) Разрушающий, не разрушающий
1- ; 2- ; 3- ;	

**12. Установите соответствие между методами и показателями оценки качества продукции**

1) Измерительные методы	А) Основываются при проектировании продукции, когда она еще не может быть объектом исследования
2) Регистрационные методы	Б) Основываются на наблюдениях и подсчете числа определенных событий, предметов или затрат
3) Расчетные методы	В) Основываются на информации, с использованием средств измерений и контроля
1 ; 2- ; 3- ;	

**Задание 2 (2 балла за каждый верный ответ)**

**2.1.** Дайте определение «Качество продукции»

**2.2.** Дополните определение Свойство продукции- это ее \_\_\_\_\_, которая может \_\_\_\_\_ при ее создании, \_\_\_\_\_ или потреблении.

**2.3.** Что такое «Энергетическая ценность»?

**2.4.** Напишите формулу для определения белков, жиров и углеводов в мучных кондитерских изделиях

**2.5.** Составьте схему классификации показателей качества продукции в зависимости от их назначения.

**2.6.** Дайте определение операционного контроля качества продукции.

**2.7.** Дополните определение –«Единичный показатель- это показатель \_\_\_\_\_ продукции, \_\_\_\_\_ одно из ее свойств».

**2.8.** Что такое «определяющий показатель»?

**2.9.** Напишите формулу для определения массовой доли экстрактивных веществ в настое (заварке) или напитке.

**2.10.** Составьте схему классификации структуры контрольных органов в зависимости от их подчиненности.

**2 вариант**

**Задание 1 (1 балл за каждый верный ответ)**

**Выберите правильный ответ.**

**1. Что относится к объектам стандартизации:**

- 1) системы управления и безопасность труда

- 2) техническое оборудование и производственные процессы
- 3) продукция и услуги
- 4) бухгалтерская документация
- 5) все ответы не верны

**2.Какая из групп нормативно-технической документации является основанием для оценки качества продукции предприятий общественного питания?**

- 1.ТУ и ТИ, КВ и УС, ГОСТы, ОСТы
- 2.Сборники рецептур, ТВ и ТУ, ГОСТы
3. ГОСТы, ОСТы, ТУ и ТИ, сборники рецептур
- 4.ОСТы, ВМ и СК, БВ и РМ,
- 5.Все ответы не верны.

**3.Статистический контроль качества в первую очередь применяется:**

1. На любом предприятии.
2. В отдельно взятом цехе.
3. У потребителя.
4. Где продукция приготавливается партиями.

**4. Технические условия (ТУ) от стандарта отличаются тем, что:**

1. Устанавливают основные требования к качеству продукции.
2. Устанавливают дополнительные требования к качеству продукции или при отсутствии стандарта -самостоятельные требования.
3. В ТУ - заниженные требования к качеству продукции против ГОСТа.
4. ТУ - негосударственный нормативно-технический документ, не согласованный с потребителем.

**5. Стандарты для управления качеством продукции бывают:**

1. Государственные, международные, отраслевые, предприятия.
2. Государственные, международные, отраслевые.
3. Государственные и международные.
4. Государственные и отраслевые.

**6. Требования к качеству**

- 1.установленные требования к характеристикам кулинарной продукции, которые дают возможность ее реализации и проверки;
2. количественное и качественное выражение свойств продукции.
3. требования, оцениваемые по нормам, регламентированным ГОСТ

**7.Какие факторы влияют на качество продукции общественного питания?**

- 1 Не своевременное проведение мероприятий по изменению свойств продукции
- 2 Транспортировка
- 3 Хранение
- 4 Нормативно-техническая документация
- 5 Все ответы не верны

**8.Какие методы оценки не характеризуют качество продукции?**

1. Дифференцированный, комплексный, смешанный, статистический
2. Коррекционный, индивидуальный, дифференцированный, комплексный
- 3.Индивидуальный, статистический, аналитический, смешанный
- 4.Комплексный, взаимосвязанный, индивидуальный, смешанный
5. Все ответы верны

**9. Требования к качеству**

- 1.установленные требования к характеристикам кулинарной продукции, которые дают возможность ее реализации и проверки;
2. количественное и качественное выражение свойств продукции.
3. требования, оцениваемые по нормам, регламентированным ГОСТ

**10. Корпоративный контроль**

1. Осуществляется специальными контролирующими органами (Роспотребнадзор,

- пожарный надзор и др.)
2. Организует администрация ПОП
  3. Организует саморегулируемая организация (ассоциация, гильдия, сеть ресторанов и кафе и др.)

**11.** Установите соответствие между основными признаками контроля продукции общественного питания и видами контроля:

1) Этап процесса производства	А) Производственный, эксплуатационный
2) Стадия сохранения и транспортирование продукции	Б) Входной, операционный, инспекционный, приемочный
3) Техника исполнения (применение средств измерения) контроля	В) Измерительный (инструментальный), органолептический

**12.** Установите соответствие между методами и показателями оценки качества продукции

1) Социологический метод	А) Основан на сборе и анализе мнений потребителей
2) Экспертный метод	Б) Осуществляемый на основе решения, принимаемого экспертами
3) Органолептический метод	В) Основан на результатах анализа восприятий органов чувств

### **Задание 2 (2 балла за каждый верный ответ)**

- 2.1.** Дайте определение комплексному показателю качества продукции.
- 2.2.** Дополните определение Показатель качества продукции – это \_\_\_\_\_ характеристика \_\_\_\_\_ или нескольких \_\_\_\_\_ продукции, \_\_\_\_\_ ее \_\_\_\_\_.
- 2.3.** Что такое «Определяющий показатель качества продукции»
- 2.4.** Напишите формулу для определения риса в фарше, в фаршированных голубцах.
- 2.5.** Составьте схему классификации факторов, влияющих на формирование качества продукции общественного питания.
- 2.6.** Дайте определение приемному контролю качества продукции общественного питания.
- 2.7.** Дополните определение «Непрерывный контроль – это вид \_\_\_\_\_, при котором \_\_\_\_\_ о \_\_\_\_\_ параметрах поступает непрерывно».
- 2.8.** Что такое эксплуатационный контроль.
- 2.9.** Напишите формулу для определения массы навески (измельченного п/ф) песочной лепешки.
- 2.10.** Составьте схему классификации частоты проведения контроля в зависимости от их видов

Критерии оценок:

- От 28 до 30 баллов – «5» отлично
- От 25 до 27 баллов «4» хорошо
- От 20 до 24 баллов «3» удовлетворительно
- Менее 20 баллов «2» неудовлетворительно

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**  
**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»**  
**(ГБПОУ ГТМАУ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по профессиональному модулю**

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации**  
**полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**  
**основной профессиональной образовательной программы**  
**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
**2 курс**



Комплект фонда оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта приказ Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. № 1565 и рабочей программы по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Организация - разработчик: ГБПОУ ГТМАУ

Составитель: Шахова Т.Н. преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ГТМАУ

**Рассмотрена и одобрена цикловой комиссии дисциплин сферы услуг**

Протокол № 10 от 16 мая 2024 г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Шахова Т.Н.

**Утверждена и рекомендована к применению методическим советом ГБПОУ ГТМАУ**

Протокол № 4 от 16 мая 2024 г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ Дядюк М.Н.

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств
- 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины
- 3 Комплект контрольно-оценочных средств.
- 4 Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при контроле.

**1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств  
по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.1 Общие положения**

Комплект фонда оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида деятельности (ВД) «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен».

Форма проведения экзамена: выполнение практических работ

**1.2 Область применения**

Комплект фонда оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.3 Объекты оценивания**

Комплект ФОС позволяет оценить степень освоения и формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций модуля в соответствии с требованием ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

	<p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;</p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи;</p>

	<p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками;</p> <p>готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>

<p align="center"><b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b></p>	<p align="center"><b>Основные показатели оценки результата</b></p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</li> </ul>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.</li> </ul>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- выстраивать траектории профессионального и личностного развития</li> </ul>
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</li> </ul>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы</li> </ul>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей профессии презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</li> </ul>

ских ценностей.	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</li> </ul>
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</li> </ul>
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение</li> </ul>
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>

## 2. Система контроля и оценки освоения программы дисциплины

Формы промежуточной аттестации в основной профессиональной образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при освоении ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

Элементы ПМ	Формы промежуточной аттестации
	4 семестр
<b>МДК. 01.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет
<b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет
<b>УП.01</b>	Дифференцированный зачет
<b>ПП.01</b>	Дифференцированный зачет
<b>ПМ</b>	Экзамен (квалификационный)

Элемент модуля	Текущий контроль
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Тестирование Контрольные работы
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Тестирование Контрольные работы
УП.01	Контроль результата выполнения практических работ, самостоятельной работы. Наблюдение за выполнением работ на производственной практике
ПП.01	
ПМ	Защита практических работ

### 2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.



При изучении профессионального модуля предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний обучающихся:

- контрольные работы;
- выполнение и защита лабораторных и практических работ;
- оценка качества выполнения самостоятельной работы студентов (доклад, сообщение, реферат, конспект, решение задач и др.);
- выполнение исследовательских, проектных и творческих работ;
- тестирование по отдельным темам и разделам МДК;
- устный или письменный опрос на занятии;

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения – Коды ПК, ОК	Наименование раздела, МДК, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование контрольно-оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	4	5	6	7
		<b>Раздел модуля 1.</b> процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
		<b>МДК.01.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			
<p>Уметь: Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Знать: Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе си-</p>	ПК 1.1 - 1.2 ОК 1-4	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	2	Вопросы для устного опроса по теме. Практическое занятие.	Тестирование Контрольные работы

<p>стемы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).</p> <p>Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.</p>					
<p>Уметь:</p> <p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Знать:</p> <p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).</p> <p>Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.</p>	<p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ОК 1-4</p>	<p>Тема 1.2.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</p>	2	<p>Вопросы для письменного опроса по теме</p> <p>Практическое занятие.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Контрольные работы</p>
<p>Уметь:</p> <p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Знать:</p> <p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе си-</p>	<p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ОК 1-4</p>	<p>Тема 1.3</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p>		<p>Вопросы для устного опроса по теме.</p> <p>Практическое занятие.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Контрольные работы</p>

<p>системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).</p> <p>Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.</p>					
<p>Уметь:</p> <p>Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Знать:</p> <p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).</p> <p>Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.</p>	<p>ПК 1.1 - 1.2</p> <p>ОК 1-4</p>	<p>Тема 1.4.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p>		<p>Вопросы для устного опроса по теме.</p> <p>Практическое занятие.</p>	<p>Тестирование</p> <p>Контрольные работы</p>
		<p><b>Раздел модуля 2.</b></p> <p>Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</p>			
		<p><b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>			
<p>Уметь:</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки</p>	<p>ПК 1.1-1.4</p> <p>ОК 1-4</p>	<p>Тема 2.1</p> <p>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</p>	2	<p>Вопросы для устного опроса по теме.</p> <p>Лабораторное занятие</p>	<p>Экзаменационные билеты для устного экзамена</p>

<p>(вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи.</p> <p>Знать:</p> <p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).</p> <p>Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.</p> <p>Требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.</p> <p>Ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>					
<p>Уметь:</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим</p>	<p>ПК 1.1-1.4 ОК 1-4</p>	<p>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>2</p>	<p>Вопросы для устного опроса по теме. Лабораторное занятие</p>	<p>Экзаменационные билеты для устного экзамена</p>

<p>способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов различного ассортимента.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи.</p> <p>Знать:</p> <p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).</p> <p>Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.</p> <p>Требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.</p> <p>Ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>					
<p>Уметь:</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки</p>	<p>ПК 1.1-1.4 ОК 1-4</p>	<p>Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы</p>	<p>2</p>	<p>Вопросы для устного опроса по теме. Лабораторное занятие</p>	<p>Экзаменационные билеты для устного экзамена</p>

<p>сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов различного ассортимента.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи.</p> <p>Знать:</p> <p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).</p> <p>Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.</p> <p>Требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.</p> <p>Ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>					
<p>Уметь:</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида,</p>	<p>ПК 1.1-1.4 ОК 1-4</p>	<p>Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</p>	<p>2</p>	<p>Вопросы для устного опроса по теме. Лабораторное занятие</p>	<p>Экзаменационные билеты для устного экзамена</p>

<p>кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи.</p> <p>Знать:</p> <p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).</p> <p>Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.</p> <p>Требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.</p> <p>Ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>					
<p>Уметь:</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологиче-</p>	<p>ПК 1.1-1.4 ОК 1-4</p>	<p>Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p>	<p>2</p>	<p>Вопросы для устного опроса по теме. Лабораторное занятие</p>	<p>Экзаменационные билеты для устного экзамена</p>

<p>ских свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов различного ассортимента.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи.</p> <p>Знать:</p> <p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).</p> <p>Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.</p> <p>Требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.</p> <p>Ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>					
<p>Уметь:</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рацио-</p>	<p>ПК 1.1-1.4 ОК 1-4</p>	<p>Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>2</p>	<p>Вопросы для устного опроса по теме. Лабораторное занятие</p>	<p>Экзаменационные билеты для устного экзамена</p>



<p>нального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов различного ассортимента.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи.</p> <p>Знать:</p> <p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).</p> <p>Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.</p> <p>Требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.</p> <p>Ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>					
<p>Уметь:</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования,</p>	<p>ПК 1.1-1.4 ОК 1-4</p>	<p>Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>2</p>	<p>Вопросы для устного опроса по теме. Лабораторное занятие</p>	<p>Экзаменационные билеты для устного экзамена</p>

<p>обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи.</p> <p>Знать:</p> <p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).</p> <p>Видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.</p> <p>Требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.</p> <p>Ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>					
--	--	--	--	--	--

## 2.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие контролю

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов	Форма контроля
У1 Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с	- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, со-	Выполнение и защита лабораторных и практических работ, Решение задач во время занятия

инструкциями и регламентами.	<p>ответствие виду выполняемых работ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека</li> <li>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
У2 Распознавать недоброкачественные продукты.		Проверка выполнения самостоятельной работы студентов,
У3 Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		Выполнение и защита лабораторных и практических работ, Решение задач во время занятия
У4 Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:	Выполнение и защита лабораторных и практических работ,
У5 Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;		Решение задач во время занятия

У6 Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов		Выполнение и защита лабораторных и практических работ,
31 Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);		Устный опрос во время занятия Решение задач
32 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;		Устный опрос во время занятия Решение задач
33 Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;		Устный опрос во время занятия Решение задач
34 Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;		Устный опрос во время занятия Решение задач
35 Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов		Устный опрос во время занятия Решение задач

### **3. Комплект контрольно-оценочных средств**

#### **3.1. Теоретические задания (теоретический контроль – ТК)**

##### **Вопросы для устного и письменного опроса:**

##### **Тема 1.1.**

1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.
2. Последовательность, характеристика этапов.

##### **Тема 1.2.**

1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей.
2. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.

##### **Тема 1.3.**

1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.
2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.

##### **Тема 1.4.**

1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ
2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них

##### **Тема 2.1.**

1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение

##### **Тема 2.2.**

1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья
2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья

##### **Тема 2.3.**

1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья
2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

#### **Тема 2.4.**

1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья
2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья

#### **Тема 2.5.**

1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса
2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины

#### **Тема 2.6.**

1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.
2. Оценка качества и безопасности.

#### **Тема 2.7.**

1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика
2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

#### **Критерии оценок при устном ответе**

"5" /отлично/ - ставится в том случае, когда обучающийся исчерпывающе знает весь материал данной темы, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В ответах пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок.

"4" /хорошо/ - ставится в том случае, когда обучающийся знает весь требуемый материал данной темы, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы отвечает без затруднений. В ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок.

"3" /удовлетворительно/ - ставится в том случае, когда обучающийся обнаруживает знание основного материала данной темы. В ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи.

"2" /неудовлетворительно/ - ставится в том случае, когда обучающийся обнаруживает незнание большей части материала данной темы, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы неуверенно.

#### **Вопросы для письменного опроса по теме:**

#### **Тема 1.1.**

1. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него
2. Правила составления заявки на сырье

#### **Тема 1.2.**

1. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде
2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

### **Тема 1.3.**

1. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде
2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

### **Тема 1.4.**

1. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде
2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

### **Тема 2.1.**

1. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов
2. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов

### **Тема 2.2.**

1. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.
2. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения

### **Тема 2.3.**

1. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.
2. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

### **Тема 2.4.**

1. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса:
2. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение

### **Тема 2.5.**

1. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения
2. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них

### **Тема 2.6.**

1. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика.
2. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.

### **Тема 2.7.**

1. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
2. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

## Критерии оценок при письменном ответе

"5" /отлично/ - учебный материал излагается полно, отличается глубоким изложением материала, отсутствуют ошибки или имеется один недочет, обучающийся может привести примеры из дополнительной литературы.

"4" /хорошо/ - ответ полный, на хорошем теоретическом уровне, но имеются незначительные нарушения изложения материала.

"3" /удовлетворительно/ - ответ раскрыт не полностью, отсутствует глубина изложенного материала, имеются отдельные нарушения в правильности изложения материала.

"2" /неудовлетворительно/ - ответ не раскрывает обсуждаемый вопрос, отсутствует полнота изложения учебного материала, допущены грубые теоретические ошибки.

### **3.2. Тесты:**

#### **Вариант 1**

**Выберите правильный ответ:**

**1. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:**

- а) клубнеплоды;
- б) корнеплоды;
- в) плодовые;
- г) пряные.

**2. Сульфитирование картофеля - это:**

- а) обработка кислотой;
- б) обработка щёлочью;
- в) обработка паром;
- г) обработка бисульфитом натрия.

**3. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?**

- а) свежие;
- б) маринованные;
- в) солёные;
- г) сушеные.

**4. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:**

- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
- б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, доочистка, мытьё, нарезка;
- в) мытьё, очистка, доочистка, нарезка;
- г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка,

**5. Существуют следующие формы нарезки капусты:**

- а) брусочки, дольки;
- б) крошка, кубики;
- в) соломка, шашки;
- г) дольки, кубики.

**6. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы:**

- а) 5° - 6°С;
- б) 10°- 12°С;
- в) 18° - 20°С;
- г) 1°- 2°С.

**7. Наиболее ценным продуктом питания является рыба:**

- а) живая;
- б) охлаждённая;
- в) мороженая;
- г) солёная.



**8. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:**

- а) 40°; б) 60°; в) 90°; г) 30°.

**9. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:**

- а) бланшированием;
- б) панированием;
- в) фаршированием;
- г) маринованием.

**10. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:**

- а) треску, пикшу, навагу; б) осетра, лосось, сельдь; в) щуку, судака, карпа;
- г) щуку, налима, окуня

**11. Укажите термическое состояние мяса:**

- а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- б) парное, охлажденное, оттаявшее;
- в) парное, охлажденное, отепленное, замороженное, оттаявшее;
- г) горячепарное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

**12. Укажите мясо, высокой пищевой ценности и кулинарных свойств:**

- а) парное;
- б) охлажденное;
- в) остывшее;
- г) подмороженное.

**13. Укажите, жиловка и сортировка мяса — это:**

- а) отделение от мяса хрящей, пленок, удаление сухожилий, лишнего жира и разделение его по сортам;
- б) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани, хрящей;
- в) удаление грубых пленок, надрезание сухожилий;
- г) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и приготовление полуфабрикатов.

**14. Укажите оптимальные условия для размораживания мяса:**

- а) от 0 до 8 °С в течение 1... 3 сут.;
- б) от 20 до 25°С. в течение 12...24 ч;
- в) от 10 до 15 °С в течение 10... 12 ч;
- г) от 8 до 10 °С в течение 3... 4 сут.

**15. Укажите, какие части говядины получают при обвалке:**

а) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, топкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги, голяшку;

б) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;

в) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;

г) шею, лопатку, грудинку, покромку, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги.

**16. Укажите основное назначение приема маринования мяса:**

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

**17. Укажите температуру замораживания готовых полуфабрикатов, °С:**

- а) 1- 4°;
- б) -18...-20°;
- в) -30 -35°;
- г) -18...-24°.

**18. Укажите сроки хранения замороженных при температуре не выше -18 °С полуфабрикатов из свинины:**

- а) не более 90 сут.;
- б) не более 10 сут.;
- в) не более 30 сут.;
- г) не более 5 сут.

**19. Укажите, почему ценятся блюда из филе птицы:**

- а) так как филе содержит больше азотистых веществ чем другие части курицы и отличаются нежной консистенцией;
- б) так как имеют белый цвет;
- в) так как филе не содержат костей;
- г) так как филе лучше усваивается.

**20. Укажите, с какой целью полуфабрикат котлет, фаршированных из филе птицы панируют дважды:**

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы увеличить срок хранения полуфабриката;
- в) для сочности готового изделия;
- г) для внешнего вида.

**21. Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей:**

- а) МРОВ-160;
- б) МКП-60;
- в) МРО-50-200?

**22. Какой рабочий орган машины МРО-50-200 предназначен для нарезки овощей брусочками:**

- а) терочный диск;
- б) диск с плоскими ножами и гребенками;
- в) диск с серповидными ножами?

**23. Основное назначение приема маринования мяса:**

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

**24. Для приготовления полуфабриката котлеты из филе птицы, фаршированные печенью используют:**

- а) большое филе с косточкой;
- б) малое и большое филе с косточкой;
- в) малое и большое филе без косточки;
- г) большое филе без косточки.

**25. Укажите вид панировки для приготовления тельного:**

- а) сахарная;
- б) мучная;
- в) яйцо, сухари;
- г) комбинированная.

## Вариант 2

**Выберите правильный ответ:**

**1. Ревень - это:**

- а) тыквенные овощи;
- б) плодовые овощи;
- в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
- г) десертные овощи в виде побегов.

**2. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?**

- а) пластинчатые; б) губчатые;
- в) сумчатые;
- г) трубчатые.

**3. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:**

- а) калибровка; б) карбование; в) сортировка;
- г) обтачивание овощей.

**4. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:**

- а) 2-3 часа при  $t 4-8^{\circ}\text{C}$ ;
- б) 12 часов при  $t 0^{\circ}\text{C}$ ;
- в) 24 часа при  $t +2^{\circ}\text{C}$ ;
- г) 48 часов при  $t +417^{\circ}\text{C}$ .

**5. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?**

- а) помидоры, баклажаны; б) перец, кабачки, огурцы;
- в) перец, кабачки, капуста для голубцов; г) картофель, помидоры, огурцы.

**6. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:**

- а) тощей;
- б) средней жирности; в) жирной;
- г) особо жирной.

**7. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:**

- а) осетр, горбуша, окунь;
- б) горбуша, сёмга, форель;
- в) сёмга, форель, севрюга;
- г) треска, судак, сельдь.

**8. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:**

- а) в молоке;
- б) в смеси воды и молока;
- в) в льезоне;
- г) в сливках.

**9. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:**

- а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;
- б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;
- в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;
- г) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г

**10. К головоногим моллюскам относятся:**

- а) омары, лангусты;
- б) раки, кальмары;
- в) кальмары, осьминоги;
- г) мидии, трепанги.

**11. Укажите температуру в толще мышцы мороженого мяса,  $^{\circ}\text{C}$ :**

- а) 0;
- б) -2;
- в) 4;
- г) не выше -6.

**12. Укажите мясо с температурой в толще мышцы от 0 до  $4^{\circ}\text{C}$ :**

- а) остывшее;
- б) охлажденное; в) мороженое; г) парное.

**13. Дефростация мяса обеспечивает:**

- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
- б) улучшение вкусовых качеств мяса;
- в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
- г) обеззараживание поверхности мяса.

**14. Укажите, какие части свинины получают при обвалке:**

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
- в) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею;
- г) шею, грудинку, корейку, окорок.

**15. Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:**

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеное мясо, шпигованное мясо, ростбиф;
- в) фаршированная грудинка, ростбиф, шпигованное мясо;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное.

**16. Для шпигования мяса:**

- а) делают прорези вдоль волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками, шпиком и чесноком;
- б) делают прорези поперек волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками (шпиком, чесноком);
- в) мясо отбивают, выкладывают овощи, нарезанные брусочками (шпик, чеснок), и заворачивают рулетом;
- г) мясо сворачивают рулетом, делают прорези и шпигуют с помощью шпиговальной иглы овощами (шпиком, чесноком), нарезанными брусочками.

**17. Укажите температуру и сроки хранения готовых крупнокусковых полуфабрикатов из говядины в охлажденном виде без применения вакуума:**

- а) 6...8 °С в течение 2...5 сут.;
- б) 2... 6 °С в течение 20... 30 сут.;
- в) 6...8 °С в течение 2...3 сут.;
- г) 2...6°С в течение 2...3 сут.

**18. Укажите, как размораживают домашнюю птицу:**

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом;
- г) все варианты правильные.

**19. Внутри, какого полуфабриката из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:**

- а) цыплята табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.

**20. Для приготовления котлет пожарских используется:**

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

**21. Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей:**

- а) МРОВ-160;
- б) МКП-60;

в) МРО-50-200?

**22. Какой рабочий орган машины МРО-50-200 предназначен для нарезки овощей брусочками:**

- а) терочный диск;
- б) диск с плоскими ножами и гребенками;
- в) диск с серповидными ножами?

**23. Основное назначение приема маринования мяса:**

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

**24. Для приготовления полуфабриката котлеты из филе птицы, фаршированные печенью используют:**

- а) большое филе с косточкой;
- б) малое и большое филе с косточкой;
- в) малое и большое филе без косточки;
- г) большое филе без косточки.

**25. Укажите вид панировки для приготовления тельного:**

- а) сухарная;
- б) мучная;
- в) яйцо, сухари;
- г) комбинированная.

**Эталон ответов вариант 1:**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
в	г	г	б	в	б
<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
а	г	б	в	а	б
<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
а	а	а	б	г	а
<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>
а	в	а	б	а	в
<b>25</b>					
а					

**Эталон ответов вариант 2:**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
в	а	б	г	в	б
<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>
б	в	б	в	г	б
<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
в	б	б	а	г	а
<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>
г	б	а	б	а	в
<b>25</b>					
а					

**Критерии оценок:**

**30 - 25 - «5»**

**24 - 18 - «4»**

**17 - 14 - «3»**

**11 и ниже - «2»**

### 3.3. Практические занятия.

#### Практическое занятие 1

**Наименование работы:** Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов

На выполнение каждой работы отводится 1 час.

**Цель:** **Формировать** практические умения по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов

**Оборудование:** картофелеочистительная машина, производственные столы, ванны.

**Инструменты, инвентарь, посуда:** ножи, разделочные доски, тарелки.

**Задания:**

Выбрать цех с учётом ведения технологического процесса приготовления блюд по заданию.

Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.

Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами изготавливаемых блюд и нормами оснащения.

**Оборудование, инвентарь, посуда:** механическое, тепловое, холодильное оборудование, производственные столы; стеллажи, моечные ванны; кастрюли, сотейники, сковороды, доски, лотки, миски; сито, шумовки, черпак, лопатка и др.

#### Практическое занятие 2

**Наименование работы:** Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).

На выполнение каждой работы отводится 1 час.

**Цель:** Формировать практические умения по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов

**Оборудование:** машины и сменные механизмы для обработки овощей (картофелеочистительные, овощерезательные, механизм для перемешивания салатов, протирачные), лотки, весы, секундомер, транспортер.

**Инструменты, инвентарь, посуда:** ножи, разделочные доски, тарелки.

Сырье: клубнеплоды – 10 кг сырого и 1 кг варёного, морковь – 1кг, свекла – 1кг, капуста – 1 кочан.

**Задания:**

1. Подобрать необходимое технологическое оборудование для обработки овощей.
2. Ознакомиться с устройством машин и механизмов.
3. Освоить навыки их эксплуатации в соответствии с требованиями безопасных условий труда.

#### Практическое занятие 3

**Наименование работы:** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды

На выполнение каждой работы отводится 1 час.

**Цель:** Формировать практические умения подбирать и размещать оборудование инвентарь, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

**Оборудование:** рыбоочистительная машина РО-1, разделочные доски — 2 шт., поварской нож, лотки — 3 шт.

машины и сменные механизмы для обработки рыбы. лотки, весы.

**Инструменты, инвентарь, посуда:** ножи, разделочные доски, тарелки.

Сырье: рыба — 1 кг

для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы

### **Задания:**

1. Подобрать необходимое технологическое оборудование для обработки рыбы.
2. Ознакомиться с устройством машин и механизмов для обработки рыбы.
3. Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.

## **Практическое занятие 4**

**Наименование работы:** Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины  
На выполнение каждой работы отводится 1 час

**Цель работы:** формировать практические умения освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины

### **Задания:**

1. Ознакомиться с устройством машин и механизмов для обработки рыбы.
2. Освоить навыки их эксплуатации в соответствии с требованиями безопасных

Подберите оборудование, используемое для очистки рыбы.

Ознакомьтесь с конструкцией рыбоочистительной машины. Вывинтите скребок. На поверхности его имеются спиральные зубья для удаления чешуи. Обратите внимание на конусообразный конец скребка, предназначенный для очистки чешуи в труднодоступных местах — у жабр и плавников. Сверху скребок закрывается кожухом, предотвращающим разбрасывание чешуи. Для электробезопасности крепление гибкого вала к приводу и скребку осуществляется посредством текстолитовых хвостовиков и втулок. Подготовьте машину к работе. Прикрепите с помощью кронштейна двигатель машины к столу. Один палец гибкого вала вставьте во втулку вала электродвигателя и затяните гайкой, другой палец гибкого вала вставьте во втулку скребка и тоже закрепите гайкой. Подготовьте рыбу и положите ее на разделочную доску. Включите электродвигатель.левой рукой держите рыбу за хвостовой плавник, а правой перемещайте скребок от хвостового плавника к голове, слегка прижимая его к тушке. По окончании работы скребок промойте в горячей воде при включенном электродвигателе, затем, выключив электродвигатель, разберите скребок, просушите и смажьте пищевым несоленым жиром.

## **Практическое занятие 5**

**Наименование работы:** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

На выполнение каждой работы отводится 1 час

**Цель работы:** формировать практические умения по организации рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

**Оборудование, инвентарь, посуда:** механическое, тепловое, холодильное оборудование, производственные столы; стеллажи, моечные ванны; кастрюли, сотейники, сковороды, доски, лотки, миски; сито, шумовки, черпак, лопатка и др.

### **Задания:**

1. Выбрать цех с учётом ведения технологического процесса
2. Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.
3. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами изготавливаемых блюд

### **Порядок выполнения работы:**

#### **Оборудование мясного цеха**

Обвалочные столы и колода для рубки мяса. На производственных столах организуется нарезка порционных и мелкокусковых мясных полуфабрикатов, а на рабочем месте повара должны присутствовать: электронные весы для контроля выхода порционных полуфабрикатов и взвешивания необходимых ингредиентов. Для хранения достаточного запаса соли, специй и панировки целесообразно установить навесные кухонные полки. Для производства рубленых мясных полуфабрикатов организуют рабочие места по приготовлению фарша, а также дозировке и формовке рубленых мясных изделий. Здесь должны быть установлены мясорубка достаточной производительности и фаршемешалка, в которой осуществляется тщательное перемешивание всех компонентов фарша.

На участке обработки мяса устанавливают специальные резервуары, имеющие низкие бортики и облицовку в виде керамической плитки, трап, производственные столы, разрубочный стул, универсальный привод с комплектом сменных механизмов (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом). Для разруба четвертин и полутош используют мясницкий топор.

На рабочем месте для приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов устанавливают производственный стол с ящиками для инструментов и решетчатыми полками и стол со встроенным холодильным шкафом. На столе размещают разделочную доску, лотки с сырьем и готовыми полуфабрикатами, настольные циферблатные весы ВНЦ-

Для рыхления порционных кусков мяса используют рыхлитель от универсального привода или эту операцию выполняют вручную при помощи тупки.

На рабочем месте для приготовления рубленых полуфабрикатов устанавливают ванны для замачивания хлеба, мясорубку, фаршемешалку, производственные столы и передвижной стеллаж для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

### **Практическое занятие 6**

Наименование работы: Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы

На выполнение каждой работы отводится 1 час

**Цель работы:** сформировать практические умения по организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы

**Оборудование, инвентарь, посуда:** механическое, тепловое, холодильное оборудование, производственные столы; стеллажи, моечные ванны; кастрюли, сотейники, сковороды, доски, лотки, миски; сито, шумовки, черпак, лопатка и др.

**Задания:**

1. Выбрать цех с учётом ведения технологического процесса
2. Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.
3. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами изготавливаемых блюд.

**Общие положения**

Мясо обрабатывают в мясном (заготовочном) цехе, который должен быть расположен рядом с камерами хранения мяса. Цех оборудуют подвесными путями, костепилками, мясорубками, фаршемешалками, машинами для нарезки и разрыхления мяса.

### **Лабораторная работа № 1**

**Наименование работы:** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов. На выполнение каждой работы отводится 1 час.

**Цель:** Приобрести практический опыт по обработке и нарезке картофеля и других клубнеплодов. Применять приёмы защиты от потемнения обработанного картофеля. Научиться обрабатывать и нарезать корнеплодов

**Оборудование:** картофелеочистительная машина, производственные столы, ванны.

**Инструменты, инвентарь, посуда:** ножи, разделочные доски, тарелки.

Сырье: Картофель, морковь.

**Содержание работы:**

1. Обработать и нарезать картофель применяя различные формы нарезки.
2. Обработать и нарезать морковь применяя различные формы нарезки
3. Составить отчет (заполнить форму).

**Последовательность выполнения работ:**

Проведение инструктажа на рабочем месте.

Задание №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь (выбрать один вид овощей).



Задание № 2. Первичная обработка овощей. Составить алгоритм операций при обработке картофеля. Составить алгоритм операций при обработке моркови.

Задание № 3. Нарезка овощей. Выполнить нарезку выбранных овощей. Заполните таблицу «Форма нарезки овощей»

### Лабораторная работа № 2

**Наименование работы:** Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов **Цель:** Приобрести практический опыт по обработке капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготавливать белокочанную капусту к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Н.Э.Харченко.

Оборудование: производственные столы, ванны.

Инструменты, инвентарь, посуда: ножи, разделочные доски, тарелки.

Сырье: Капуста белокочанная, зелень.

**Последовательность выполнения работ:**

1. Проведение инструктажа на рабочем месте
2. Обработать и подготовить капусту к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.
3. Обработать и нарезать лук репчатый применяя различные формы нарезки.
4. Заполните таблицу Форма нарезки капустных овощей:
5. Ответить на вопросы
6. Составить отчет (заполнить форму).

### Лабораторная работа № 3

**Наименование работы:** Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порций полуфабрикатов из рыбы

На выполнение каждой работы отводится 1 час.

**Цель:** Приобрести практический опыт по обработке рыбы с костным скелетом.

Приготовление порций полуфабрикатов из рыбы.

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Н.Э.Харченко.

Оборудование холодильный шкаф ШХ – 08, стол для нарезки полуфабрикатов, настольные  
Инвентарь: доска разделочная «РС», лотки для хранения рыбных полуфабрикатов, ножи поварской тройки.

Сырье: рыба (сом, камбала судак, треска, окунь морской)

**Задание**

1. Механическая и ручная обработка и разделка рыбы с костным скелетом.
2. Методы пластования.
3. Разделка рыбы для фарширования

### Лабораторная работа 4

**Наименование работы:** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

На выполнение каждой работы отводится 1 час.

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Н.Э.Харченко.

Оборудование холодильный шкаф ШХ – 08, стол для нарезки полуфабрикатов, настольные циферблатные весы, электрического скребка РО – 1.

Инвентарь: доска разделочная «РС», лотки для хранения рыбных полуфабрикатов, ножи поварской тройки.

Сырье: рыба (сом, судак, треска, окунь морской), мука, яйцо, сухари, хлеб белый пшеничный, соль, перец, репчатый лук.

### Лабораторная работа 5

**Наименование работы:** Обработка нерыбного водного сырья.

На выполнение каждой работы отводится 1 час.

**Цель:** Приобрести практический опыт по обработке нерыбного водного сырья.

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий:

Н.Э.Харченко.

Оборудование: холодильный шкаф ШХ – 08, стол для нарезки полуфабрикатов, настольные циферблатные весы, электрического скребка РО – 1.

Инвентарь: доска разделочная «РС», лотки для хранения рыбных полуфабрикатов, ножи поварской тройки.

Сырье: Креветки; Кальмары

Задание: Произвести обработку морских ракообразных и головоногих моллюсков

**Последовательность выполнения работы:**

1. Получить продукты, подготовить рабочее место
2. Произвести первичную обработку креветок: замороженных креветок предварительно оттаивают на воздухе при температуре 18-20°C. Размораживать полностью креветок не рекомендуется, так как головы их темнеют, и ухудшается внешний вид. После промывания их отваривают.
3. Произвести первичную обработку кальмара: размораживание в холодной воде + 170 С. У размороженных тушек удаляют остатки внутренностей и хитиновые пластинки, если они были оставлены. Тушки и филе опускают на 3-6 мин в воду температурой 60-65°C (соотношение воды и кальмаров 3:1) и удаляют кожу (пленку). Подготовленные тушки и филе кальмаров тщательно промывают
4. Произвести бракераж готовых полуфабрикатов
5. Оформить отчет и сдать работу
6. Убрать рабочее место и сдать дежурным
7. Требования к качеству

Внешний вид: полуфабрикаты сохраняют форму

Цвет: соответствует виду

Запах: без посторонних запахов

Консистенция: упругая, мягкая

Полуфабрикаты после охлаждения хранят при температуре 2-6°C не более 12 ч.

### Лабораторная работа 6

**Наименование работы:** Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

На выполнение каждой работы отводится 1 час.

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

Материально-техническое оснащение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий:

Н.Э.Харченко.

Оборудование: холодильный шкаф ШХ – 08, стол для нарезки полуфабрикатов, настольные циферблатные весы.

Инвентарь: доска разделочная «МС», лотки для хранения мясных полуфабрикатов, ножи поварской тройки.

Сырье: мясо говядина, свинина, яйца, панировочные сухари, репчатый лук.

Задание: Произвести обработку мяса и приготовить следующие полуфабрикаты:

а) Ростбиф;

б) Мясо шпигованное

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты, подготовить рабочее место
2. Произвести первичную обработку мяса: Размораживание, обмывание теплой водой (20-30°C) снижает поверхностное микробное обсеменение на 95-99%. Обмытые куски для охлаждения промывают холодной водой (температура 12-15°C). Затем их обсушивают на воздухе или салфетками из хлопчатобумажной ткани.
3. Производят обвалку мяса
4. После обвалки производится жиловка — удаление грубых пленок и сухожилий и зачистка — обравнивание кусков полученного мяса.
5. Произвести обработку моркови и белых кореньев
6. Произвести нарезку овощей и кореньев брусочком
7. Приготовление ростбифа: мясо зачищают от поверхностных пленок, а и сухожилий. Для равномерного прогрева полуфабрикат формуют и перевязывают шпагатом. Используют для жарки.
8. Приготовление мяса, шпигованного: готовят из кусков массой 1,5-2 кг, мясо шпигуют с помощью шпиговальной иглы или ножа вдоль волокон длинными брусочками моркови, белых кореньев
9. Оформить отчет и сдать работу

### **Лабораторная работа 7**

**Наименование работы:** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.

На выполнение каждой работы отводится 1 час.

**Цель: Приобрести** практический опыт по приготовлению полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Н.Э.Харченко.

Оборудование: холодильный шкаф ШХ – 08, стол для нарезки полуфабрикатов, настольные циферблатные весы, мясорубка электрическая.

Инвентарь: доска разделочная «МС», лотки для хранения полуфабрикатов, ножи поварской тройки.

Сырье: рубленая мясная масса

Задание: Приготовить следующие полуфабрикаты

- а) «Зразы рубленые»
- б) «Тефтели мясные»

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты, подготовить рабочее место
2. Произвести первичную обработку мяса, лука, яйца, панировочных сухарей, зелени
3. Подготовить хлеб: у хлеба высшего сорта срезают корочки, затем замачивают в воде, отжимают
4. Приготовить котлетную массу: мясо нарезают, пропускают через мясорубку, подготовленный хлеб, снова пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, перемешивают и выбивают.
5. Приготовить фарш: обработанный лук нарезают крошкой, пассеруют, соединяют с вареными рублеными яйцами, зеленью, добавляют соль, перец и все перемешивают.
6. Приготовить п\ф зразы: на середину лепешки из котлетной массы толщиной 1 см кладут фарш, края соединяют, панируют в сухарях, формуют в виде кирпичика с овальными краями.
5. Приготовить п\ф тефтели: в котлетную массу добавляют измельченный пассерованный лук, изделиям придают форму шариков диаметром 3 см, панируют в муке.
6. Оформить отчет и сдать работу

### **Лабораторная работа 8**

**Наименование работы:** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и

мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.

На выполнение каждой работы отводится 1 час.

**Цель:** Приобрести практический опыт по обработке домашней птицы, приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. Материально-техническое оснащение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий:

Н.Э.Харченко.

Оборудование холодильный шкаф ШХ – 08, стол для нарезки полуфабрикатов, настольные циферблатные весы.

Инвентарь: доска разделочная «МС», лотки для хранения рыбных полуфабрикатов, ножи поварской тройки.

Сырье: Тушки «Саянского бройлера»

**Приготовить следующие полуфабрикаты:**

а) «Рагу из птицы»

б) «Птица отварная»

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты, подготовить рабочее место
2. Произвести механическую кулинарную обработку птицы
3. Размораживание: тушки укладывают на столы.
4. Опаливание: если у птицы имеются недоразвитые перья (пеньки), то их удаляют с помощью пинцета.
5. Удаление головы, шеи, ног, крыльев. Головы отрубают между 2-м и 3-м шейными позвонками. На шее перед удалением делают вертикальный надрез кожи со стороны спины, кожу оттягивают, высвобождают шею и затем удаляют ее на уровне плечевых суставов, при этом кожу шеи (на 1/3) оставляют на тушке, чтобы она прикрывала место отруба. Ноги отделяют по заплюсневый сустав. Крылья — по локтевой сустав (кроме цыплят).
- Потрошение. У птицы, поступающей в полупотрошенном виде, удаляют внутренний жир, печень семенники, яичники. У потрошенной птицы удаляют внутренний жир, легкие, почки (если они имеются). Участки тушки, пропитанные желчью, срезают.
- Потрошат птицу через продольный надрез в брюшной полости от конца грудной кости (киль) до анального отверстия. Сверху на спине у копчика вырезают жировую железу.
6. Мытье. Птицу промывают холодной проточной водой температурой не выше 15°С. При промывании удаляют загрязнения, сгустки крови, остатки внутренностей.
7. Обсушивание. Промытую птицу обсушивают. Для этого ее укладывают на противни, решетки разрезом вниз, чтобы стекала вода.
8. Приготовление п\ф «Птица отварная»: для заправки "в кармашек" на брюшке тушки с двух сторон делают разрезы кожи ("кармашки") и вставляют в эти прорезы концы ножек. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылья подвертывают к спинке так, чтобы они придерживали кожу шеи.
9. Приготовление п\ф «Рагу из птицы»: нарубают из птицы кусками массой по 40-50 г.
10. Произвести бракераж готовых полуфабрикатов
11. Оформить отчет и сдать работу
12. Убрать рабочее место

### Лабораторная работа 9

**Наименование работы:** Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. На выполнение каждой работы отводится 1 час.

**Цель:** Приобрести практический опыт по обработке домашней птицы, дичи, заправка тушек.

Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Материально-

техническое оснащение: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Н.Э.Харченко.

Оборудование холодильный шкаф ШХ – 08, стол для нарезки полуфабрикатов, настольные циферблатные весы.

Инвентарь: доска разделочная «МС», лотки для хранения рыбных полуфабрикатов, ножи поварской тройки, пинцет для обработки птицы, ножницы-секаторы Сырье: Тушки «Саянского бройлера»

Задание: Обработать птицу

#### **Последовательность технологических операций при обработке птицы**

1. Организация рабочего места повара.
2. Прием птицы. Взвешивают полученную птицу, которая может быть I и II категории, потрошенной, полупотрошенной, в остывшем, охлажденном или мороженом состоянии. При приемке необходимо определить категорию птицы.
3. Определение доброкачественности. Доброкачественность птицы определяют по внешнему виду.
4. Обработка птицы. по второй шейный позвонок. Перед удалением шеи на ней делают вертикальный надрез кожи со стороны спины, затем кожу опускают и отрубают шею. Крылья отрубают по локтевой сустав. Промытые тушки укладывают на стеллажи грудкой вниз, чтобы стекла вода.

Обработанную тушку заправляют (формуют) для придания компактной формы, равномерности процесса тепловой обработки

Задание: Произвести заправку птицы Способы

заправки птицы «В кармашек»

1. Удаление пеньков пинцетом.
2. Прорезание кожи на шее (кожу оттягивают и голову отрубают), удаление зоба, трахей, пищевода.
3. Обрубание ножек по заплюсневый (пяточный) сустав.
4. Прорезание брюшка, удаление внутренностей, сальников, кожи вокруг анального отверстия. Промывание птицы.
5. Заправка ножек в «кармашек»: на брюхе делают надрезы и вставляют ножки, кожу заворачивают на спину и прижимают ее подвернутыми крылышками.

### **3.4 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по модулю**

#### **Вопросы к дифференцированному зачету**

1. Организация рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из мяса, рубленой, котлетной массы.
2. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы
3. Масса разделанной говядины 180 кг. Сколько было израсходовано говядины массой брутто, если норма отходов составляет 26%?
  1. Химический состав мяса, основные ткани мяса
  2. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.
  3. Определите массу обработанного сердца, если поступило сердце, охлажденное в количестве 25 кг.
    1. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов из рыбы и их хранения.
    2. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом.
    3. Определите массу нетто неразделанной миноги при разделке на филе с кожей и реберными костями, если масса брутто 12,55 кг.
      1. Организации рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
      2. Разделка рыбы на филе (пластование).

3. Определите количество неразделанного карпа для получения 22 кг обработанной рыбы.
  1. Обработка десертных овощей.
  2. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре.
3. Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17,25 кг, а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25 %.
  1. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса
  2. Оттаивание мороженой рыбы.
3. Сколько потребуется мясной свинины для приготовления 40 порций шашлыка, если на 1 порцию необходимо взять 147 г массой нетто корейки и тазобедренной части?
  1. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясной рубленой массы
  2. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки хранения
3. Определите массу нетто горбуши потрошенной с головой при разделке на филе с кожей и реберными костями, если масса брутто рыбы 0,65 кг.
  1. Последовательность технологических операций при обработке, хранение полуфабрикатов.
  2. Последовательность технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, кулинарное использование.
3. Отходы при обработке лука составили 48 кг, или 16% от массы обработанного лука. Определите, сколько было обработано лука.
  1. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов и их хранения.
  2. Полуфабрикаты из птицы и дичи: целые тушки, порционные, мелкокусковые, рубленые.
3. Для приготовления 50 порций шпигованного мяса необходимо взять 15,9 кг лопаточной части баранины. Сколько необходимо разделать для этого баранины 1 категории?
  1. Организация работы мясо-рыбного цеха, оснащение его оборудованием и инвентарем.
  2. Последовательность технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, кулинарное использование, хранение полуфабрикатов.
3. Определите массу нетто кальмара мороженого обезглавленного (филе), если его масса брутто 66 кг.
  1. Организации работы рыбного цеха, оснащение его оборудованием и инвентарем для разделки рыбы.
  2. Приготовление кнельной массы из птицы, полуфабрикатов из нее.
3. Определите норму отходов и потерь при механической кулинарной обработке обрезной свинины массой 200 кг.
  1. Последовательность технологических операций при первичной кулинарной обработке туш баранины и телятины
  2. Кулинарная обработка рыбы, для приготовления рыбного полуфабриката «кругляши»
3. Определите количество отходов, полученных при обработке на порционные куски с кожей, без хрящей 145 кг осетра с головой.
  1. Приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезание, отбивание, маринование, шпигование, панирование.
  2. Последовательность технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины, кулинарное использование.

3. Определите количество шампиньонов по массе, необходимое для получения 5 кг свежих обработанных шампиньонов.

1. Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки во фритюре. Маринование, приготовление кляра.

2. Последовательность технологических операций при приготовлении порционных полуфабрикатов из баранины и свинины, кулинарное использование.

3. Определите количество отходов, полученных при обработке на звено с кожей и хрящами 27 кг севрюги с головой.

1. Фарширование рыбы порционными кусками-кругляшами.

2. Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из мяса.

3. Определите количество отходов при обработке 50 кг редиса свежего белого обрезного, очищенного от кожицы.

1. Фарширование рыбы в целом виде.

2. Обработка кроликов, кулинарное использование.

3. Определите количество котлетного мяса, которое получится при разделке 210 кг говядины II категории.

1. Последовательность технологических операций по обработке осетровой рыбы

2. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясной котлетной массы

3. Определите количество отходов, полученных при обработке 55 кг голов рыб семейства осетровых.

1. Последовательность технологических операций при кулинарной разделке и обвалке свиной туши.

2. Последовательность технологических операций при приготовлении рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё

3. Определите разницу в количестве отходов в сентябре и марте при холодной обработке 120 кг картофеля

1. Фарши, технология приготовления.

2. Последовательность технологических операций при кулинарной разделке и обвалке говяжьей туши.

3. Определите массу нетто петрушки свежей (зелень), полученной массой брутто 2,5 кг.

1. Механическая кулинарная обработка морепродуктов, кулинарное использование.

2. Последовательность технологических операций при приготовлении рыбной кнельной массы и полуфабрикатов из неё.

3. Определите массу нетто салаки неразделанной на целую без головы, если масса брутто 46 кг.

1. Характеристика сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, её кулинарное использование

2. Последовательность технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины, кулинарное использование.

3. Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 250 кг говядины I категории.

1. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.

2. Последовательность технологических операций при кулинарной разделке и обвалке бараньей туши.

3. Определите массу нетто горбуши потрошенной с головой при разделке на филе с кожей и реберными костями, если масса брутто рыбы 0,65 кг.

1. Организации рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы.

2. Подготовка овощей для фарширования: кабачки, баклажаны, томаты, сладкий перец, грибы.

3. Определите количество котлетного мяса, которое получится при разделке 210 кг говядины II категории.

1. Обработка субпродуктов птицы и дичи

2. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов. Простые и сложные формы нарезки, кулинарное использование.

3. Определите массу полуфабриката и количество отходов при холодной обработке 80 кг свежих грунтовых помидоров.

1. Организации рабочего места для обработки лука, капусты

2. Первичная обработка плодовых, капустных, луковых овощей. Формы нарезки, кулинарное использование.

3. Определите количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг сырого подготовленного для фарширования.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

1. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: лопатки

2. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из рыбы

3. Защита отчёта по производственной практике.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

1. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: размораживание, удаление костей, фарширование, маринование, шпигование, свертывание рулетом.

2. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.

3. Защита отчёта по производственной практике

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

1. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: рульки телячьей, ростбифа, буженины, полуфабрикатов из кнельной массы.

2. Правила приема сырья со склада от поставщиков, методы определения их качества



3.Защита отчёта по производственной практике.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4**

##### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

- 1.Приготовление полуфабрикатов из овощей для сложных блюд: (помидоры, фаршированные яйцом и луком, грибами и луком; баклажаны, фаршированные мясом).
- 2.Мясорыхлители. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
- 3.Защита отчёта по производственной практике.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5**

##### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

1. Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы.
- 2.Правила отбора «средней пробы»
- 3.Защита отчёта по производственной практике.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6**

##### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

- 1.Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. Размораживание. Фарширование тушек птицы, окорочков и филе.
- 2.Холодильные шкафы. Назначение. Правила эксплуатации.
- 3.Защита отчёта по производственной практике.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7**

##### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

- 1.Последовательность и правила подготовки домашней птицы, гусиной печени, для приготовления сложных блюд. Приготовление «Галантина», стейков из гусиной и утиной печени.
- 2.Холодильные камеры. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
- 3.Защита отчёта по производственной практике.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8**

##### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

- 1.Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из птицы, печени для сложных блюд.
- 2.Дефростеры. Назначение. Правила эксплуатации
- 3.Защита отчёта по производственной практике.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

- 1.Исследования мясных натуральных полуфабрикатов органолептическим методом.
- 2.Фаршемешалки. Назначение. Правила эксплуатации.
- 3.Защита отчёта по производственной практике.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

- 1.Технологический процесс механической кулинарии обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов различной формы нарезки из картофеля.
- 2.Приготовление полуфабрикат из рыбы, для фарширование, свёртывание рулетом, взбивание и отсаживание кнельной массы
- 3.Защита отчёта по производственной практике.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

- 1.Приготовление полуфабрикатов фаршированной и не фаршированной рыбы целой тушкой (щуки, судака, карпа).
- 2.Производственный инвентарь и инструменты для приготовления.
- 3.Защита отчёта по производственной практике.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

- 1.Ассортимент, Технология приготовления начинок для фарширования рыбы, требование к качеству, подбор пряностей.
- 2.Электрорыбочитки. Назначение. Правила эксплуатации.
- 3.Защита отчёта по производственной практике.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

1. Правила охлаждения, замораживания и хранения рыбы, рыбных полуфабрикат с учётом требования безопасности.
2. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд.
3. Защита отчёта по производственной практике.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

1. Технология приготовления начинок для фарширования птицы. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и печени. Требования к качеству.
2. Холодильные камеры. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
3. Защита отчёта по производственной практике.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

1. Методы обработки и подготовки гусиной и утиной печени. Подготовка печени для паштета. Требования к качеству.
2. Современное оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.
3. Защита отчёта по производственной практике.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

1. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы предназначенных для варки, жарки, запекания.
2. Требования к безопасности хранения домашней птицы, печени и полуфабрикатов из них, для приготовления сложных кулинарных блюд.
3. Защита отчёта по производственной практике.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

1. Определить массу нетто моркови, если на производстве 10 кг моркови.
2. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса
3. Защита отчёта по производственной практике.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

1. Определить выход лопатки и грудинки при разделке 200 кг баранины 2 категории.
2. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из рыбы.
3. Защита отчёта по производственной практике.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 250 кг гусей полупотрошённых 1 категории.
2. Холодильные камеры. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
3. Защита отчёта по производственной практике.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

1. Определить массу НЕТТО шампиньонов, если было обработано 50 кг грибов.
2. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд.
3. Защита отчёта по производственной практике.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

1. Определить массу нетто капусты свежей, если брутто 300 кг.
2. Требования к безопасности хранения домашней птицы, печени и полуфабрикатов из них для сложных блюд в охлаждённом и замороженном виде.
3. Защита отчёта по производственной практике.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

1. Товароведная характеристика рыбного сырья, их пищевая ценность: лососевых, осетровых, щуки, карпа. Требования к качеству. Органолептическая оценка.
2. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.
3. Защита отчёта по производственной практике.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

1. Методы обработки и подготовки рыбы для сложных блюд размораживание, потрошение через спину, снятие кожи, нарезка на порционные куски.
2. Мясорыхлители. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
3. Защита отчёта по производственной практике.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

1. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: рульки телячьей, ростбифа, буженины, кнельной массы.
2. Исследование качества мяса и мясных полуфабрикат по универсальному индикатору (или лакмусовой бумажке).
3. Защита отчёта по производственной практике.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25**

#### *Инструкция*

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 6 часов

1. Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы.
2. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса
3. Защита отчёта по производственной практике.

#### 4. Информационное обеспечение обучения по модулю

##### Основная литература:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

##### Дополнительная литература:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Ростов-на-Дону. «Феникс», 2004. – 480 с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. – 2-е изд., доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 336 с.

3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 272 с.

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник / Л. А. Радченко. – 5-е изд. перер. – Ростов-на-Дону, «Феникс», 2005. – 352 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования / В. В. Усов. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 416 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 1999. – 256 с.

7. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. – 10-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.

8. Сопачева Т. А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т. А. Сопачева, М. В. Володина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

9. Дубровская Н. И. Лабораторный практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. И. Дубровская. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 240 с.

10. Дубцов Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов, М. Ю. Сиданова, Л. С. Кузнецова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 240 с.

11. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для сред. проф. образования / В. М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 432 с.

12. Белошарпа М. И. Технология ресторанного обслуживания: учеб. пособие для нач. проф. образования / М. И. Белошарпа. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 224 с.

13. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 496 с.

14. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд. – М.: Цитадель-трейд, 2005. – 752

с.

15. Сборник рецептов салатов, закусок и холодных блюд. – М.: Цитадель-трейд, 2005. – 336 с.

### **3.2.2 Электронные библиотеки:**

1. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - Режим доступа: <http://www.https://www.biblio-online.ru/>- Загл. с экрана.

2. Электронно-библиотечная система «IPR BOOKS» - Режим доступа: <http://www.http://www.iprbookshop.ru/> - Загл. с экрана.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**  
**Государственное бюджетное профессиональное**  
**образовательное учреждение**  
**«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»**  
**(ГБПОУ ГТМАУ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**2 курс**

**2024-2025 г.**



Комплект фонда оценочных средств по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 и рабочей программы ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация - разработчик: ГБПОУ ГТМАУ

Составитель: Порицкая С.Н. преподаватель ГБПОУ ГТМАУ

Рассмотрен и одобрен цикловой комиссией дисциплин сферы услуг  
Протокол № 10 от «16» мая 2024 г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.Н. Шахова

Утвержден и рекомендован к применению методическим советом  
Протокол № 4 от «16» мая 2024 г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ М.Н. Дядюк

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств
- 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины
- 3 Комплект контрольно-оценочных средств

## **1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств по профессиональному модулю**

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 02** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **Профессиональные компетенции:**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

**Общие компетенции:**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<b>ПК 2.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,

	<p>оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;</p> <p>соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p>

	<p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и установление способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p><b>ПК 2.3.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при;</p>	<p>экзамен,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p>
	<p>выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p>

	<p>выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента;</p> <p>презентации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»;</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 2.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>экзамен,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p>

	<p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов;</p> <p>презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 2.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p>



	<p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 2.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>экзамен,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p>

	<p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения</p>

<p>видов и форм обслуживания</p>	<p>выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
----------------------------------	--	---

<p><b>ПК 2.8.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,</p>	<p>- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за</p>

применительно к различным контекстам.	- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам  Экзамен
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</p>	
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке</p>	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой</p>	<p>- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования</p>	

грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
--	---

## 2. СИСТЕМА КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Формы промежуточной аттестации в основной образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
	3-4 семестр
<b>МДК. 02.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет
<b>МДК 02.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дифференцированный зачет Защита курсовой работы
УП 02	Дифференцированный зачет
ПП 02	Дифференцированный зачет Защита отчета по практике
<b>ПМ.02</b>	<b>Экзамен (квалификационный)</b>

### 2.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по **ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

При изучении профессионального модуля предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний обучающихся:

- контрольные работы;
- выполнение и защита лабораторных и практических работ;
- оценка качества выполнения самостоятельной работы студентов (доклад, реферат, конспект, решение задач и др.);
- тестирование по отдельным темам и разделам МДК;
- устный или письменный опрос на занятии;
- контроль за выполнением работ на учебной практике,
- наблюдение за выполнением работ на производственной практике.

Итоговый контроль по МДК 02.01 проводится в форме дифференцированного зачета.

Итоговый контроль по МДК 02.02 проводится в форме защиты курсовой работы, для подготовки к которому обучающиеся заранее знакомятся с перечнем заданий.

Итоговый контроль по УП и ПП проводится в форме дифференцированного зачета, для подготовки к которому обучающиеся заранее знакомятся с перечнем заданий.

Итоговый контроль по ПМ проводится в форме квалификационного экзамена, для подготовки к которому обучающиеся заранее знакомятся с перечнем заданий.

### **3. КОМПЛЕКТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

#### **Контрольные вопросы по**

**МДК. 02.01.** Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

#### **Вопросы для текущего контроля**

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
2. Для чего предназначено суповое отделение.
3. Организация работы раздаточной.
4. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

#### **1 вариант**

#### **1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.**

---

---

#### **2. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий**

- а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
- б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
- в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

#### **3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.**

---

#### **4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.**

---

#### **2 вариант.**

#### **1. Правила эксплуатации электрических плит.**

---

---

#### **2. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:**

- а) работающие на сырье 2-3 наименований;
- б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
- в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.



**3. Организация работы овощного цеха.**

---

**4. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.**

---

**3 вариант.**

**1. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.**

---

**2. Дать характеристику производственной деятельности столовой.**

---

**3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.**

- а) разнообразные блюда,
- б) различные полуфабрикаты;
- в) продукция из определенного вида сырья

**4. Перечислить оборудование, устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.**

---

**4 вариант.**

**1. Перечислить виды холодильного оборудования.**

---

**2. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.**

---

**3. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:**

- а) для большей загрузки в рабочую камеру;
- б) для равномерной очистки;
- в) для быстрой загрузки.

**4. Правила эксплуатации холодильного оборудования.**

---

**Вопросы для текущего контроля**

**Вариант 1.**

1. Супы: понятие, значение, классификация. Формирование вкуса и аромата при варке супов. Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, из птицы, рыбного, грибного отвара. Характеристика. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.
2. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов.
3. Рассчитать количество продуктов массой брутто для приготовления 50 порций Борща московского в марте с использованием говядины 2 категории в ресторане. Выход 1 порции 500 гр.

## **Вариант 2.**

1. Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Гарниры к прозрачным супам, их приготовление. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации 50

2. Супы-пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приёмы и правила приготовления супов-пюре, супов-кремов, отличительные особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

3. Рассчитать количество продуктов для приготовления 30 порций Супа картофельного с крупой и мясными фрикадельками в кафе, в марте месяце. Выход порции 250гр.

## **Организация и технология приготовления сложных горячих соусов.**

### **Вариант 1.**

1. Соусы. Назначение, классификация и ассортимент соусов. Технологический процесс приготовления соуса красного основного, его использование, требования к качеству.

Производные красного соуса. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Процессы, происходящие при приготовлении соуса красного.

2. Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах. Производные соуса белого. Использование. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Процессы, происходящие при приготовлении соуса белого

3. Рассчитать продукты необходимые для приготовления 250 порций соуса красного основного в феврале месяце.

### **Вариант 2.**

1. Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных соуса майонез, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез. Изменения, происходящие при хранении соуса.

2. Масляные смеси. Ассортимент, использование. Физико-химическая структура заправок. Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование. Требования к качеству, режимы хранения и реализации

3. Определить, сколько порций Супа-пюре из разных овощей можно приготовить в ресторане в апреле из 140 кг картофеля. Рассчитать количество сухого молока.

## **Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.**

### **Вариант 1.**

1. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, ассортимент. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств.

Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд. Подбор гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Объясните причины размягчения овощей при тепловой обработке.

2. Блюда и гарниры из круп. Классификация блюд. Общие правила варки каш различной консистенции и изделия из них. Ассортимент, отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

3. Рассчитать продукты для приготовления 250 порций Рагу из овощей в марте месяце в ресторане. Заменить томат-пюре на томат пасту с содержанием сухих веществ 35-40%.

### **Вариант 2.**

1. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из жаренных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности.

2. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка и правила варки бобовых и макаронных изделий. Технологический процесс приготовления 51 и отпуска блюд и изделий их бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации

3. Определить количество пшеничной крупы, воды и соли для приготовления 30кг пшенной каши рассыпчатой

**Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.**

**Вариант 1.**

1. Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: грилье на вертеле. Рекомендуемые гарниры и соусы. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

2. Технологический процесс жарки мяса крупными и мелкими кусками. Выбор мяса для жарки, температурный режим, процессы, происходящие при жарке. Рекомендуемые гарниры и соусы. Правила подачи. Требования к качеству. Сроки реализации

3. Рассчитать продукты для приготовления 85 порций Щуки отварной с рагу овощным и соусом польским можно приготовить в ресторане в феврале месяце, если поступила щука мелкими экземплярами

**Вариант 2.**

1. Технологический процесс варки мяса для 2-х блюд. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Блюда из мяса, жаренного крупным куском: ассортимент, приготовление, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации.

2. Классификация блюд из рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порциями (кусками). Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Причины изменения массы в результате тепловой обработки рыбы

3. Сколько порций Поджарки из севрюги можно приготовить в ресторане, если поступило 28 кг. севрюги средними экземплярами с картофелем в январе месяце

**Перечень вопросов для контроля знаний по МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

1. Супы: понятие, значение, классификация. Формирование вкуса и аромата при варке супов. Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, из птицы, рыбного, грибного отвара. Характеристика. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

2. Приготовление соуса майонез, особенности приготовления производных соуса майонез, их использование. Физико-химическая структура соуса майонез. Изменения, происходящие при хранении соуса.

3. Прозрачные супы. Характеристика и ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Способы осветления бульонов. Гарниры к прозрачным супам, их приготовление. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации

4. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Классификация, ассортимент. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Взаимозаменяемость овощей при приготовлении блюд. Подбор гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Особенности варки отдельных видов овощей. Правила порционирования, оформления и подачи блюд. Объясните причины размягчения овощей при тепловой обработке.

5. Супы-пюре. Характеристика, ассортимент. Общие приёмы и правила приготовления супов-пюре, супов-кремов, отличительные особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

6. Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: грилье на вертеле. Рекомендуемые гарниры и соусы. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы

хранения и реализации.

7. Блюда из котлетной массы рыбы. Ассортимент, характеристика. Гарниры и соусы, рекомендуемые к блюдам. Оформление, отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

8. Соусы. Назначение, классификация и ассортимент соусов. Технологический процесс приготовления соуса красного основного, его использование, требования к качеству. Производные красного соуса. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Процессы, происходящие при приготовлении соуса красного.

9. Блюда и гарниры из круп. Классификация блюд. Общие правила варки каш различной консистенции и изделия из них. Ассортимент, отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

10. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из жаренных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности.

11. Заправочные супы. Технологический процесс приготовления супов. Супы картофельные, с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Характеристика, ассортимент, отличительные особенности. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации

12. Блюда из отварной и припущенной рыбы. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья. Правила порционирования, оформления и отпуска блюд в т.ч. заказных, банкетных, фирменных. Основные критерии безопасности. Правила варки и припускания рыбы. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

13. Рассольники. Технологический процесс приготовления супов. Ассортимент. Правила отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

14. Солянки. Технологический процесс приготовления супов. Ассортимент. Правила отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

15. Блюда из бобовых и макаронных изделий. Предварительная подготовка и правила варки бобовых и макаронных изделий. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и изделий их бобовых и макаронных изделий. Ассортимент. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации

16. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жареной рыбы: основным способом, во фритюре. Рекомендуемые гарниры и соусы. Особенности оформления, отпуска блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

17. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из тушеных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности.

18. Холодные супы. Характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

19. Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном и рыбном бульонах. Производные соуса белого. Использование. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации. Процессы, происходящие при приготовлении соуса белого

20. Блюда из тушенной и запеченной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации

21. Ассортимент, характеристика и использование блюд и гарниров из запеченных овощей. Режимы хранения, сроки реализации. Изменение качества блюд при хранении. Основные критерии безопасности

22. Супы молочные. Характеристика. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Отличительные особенности. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.

23. Масляные смеси. Ассортимент, использование. Физико-химическая структура

заправок. Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование. Требование к качеству, режимы хранения и реализации

24. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареного картофеля. Правила оформления и подачи

25. Яично-масляные соусы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отличительные особенности, использование. Требования к качеству, режимы хранения.

26. Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд из запеченных овощей: картофельного пюре, рулета картофельного, запеканки овощной, голубцов овощных; кабачков, помидор, перца, баклажан, фаршированных овощами, солянки овощной; капусты цветной, запеченной под соусом.

27. Правила варки бобовых и макаронных изделий. Приготовление и отпуск, требования к качеству блюд: бобовые с луком, бобовые в томате. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранность витаминов группы В

28. Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд и гарниров из макаронных изделий: макароны с сыром, творогом в томате, макаронник, лапшевник.

29. Ассортимент, технологический процесс приготовления, отпуска, блюд из припущенной рыбы. Гарниры и соусы к припущенной рыбе. Оформление блюд. Требования к качеству, сроки реализации

30. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из рыбной котлетной массы: котлеты или биточки рыбные, шницель рыбный натуральный, рулет из рыбы, зразы рыбные рубленые, тельное из рыбы, тефтели рыбные. Сроки реализации

31. Технологический процесс варки мяса для 2-х блюд. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.

32. Блюда из мяса, жаренного крупным куском: ассортимент, приготовление, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации.

33. Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; принципы подбора этих гарниров к блюдам. Изменения, происходящие при варке круп, бобовых и макаронных изделий

34. Классификация блюд из рыбы. Правила варки рыбы в целом виде, звеньями, порциями (кусками). Изменения, происходящие при тепловой обработке рыбы. Причины изменения массы в результате тепловой обработки рыбы

35. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушеного порционными и мелкими кусками. Фирменные блюда, реализуемые на Вашем предприятии. Требования к качеству, сроки реализации

36. Приготовление и отпуск блюд из тушеных субпродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации

37. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, жаренной основным способом и во фритюре. Оформление блюд. Требования к качеству, сроки реализации

38. Классификация блюд из овощей. Кулинарное использование овощей в зависимости от их технологических свойств. Общие правила варки овощей. Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей

39. Технологический процесс жарки мяса крупными и мелкими кусками. Выбор мяса для жарки, температурный режим, процессы, происходящие при жарке. Рекомендуемые гарниры и соусы. Правила подачи. Требования к качеству. Сроки реализации

40. Ассортимент и отличительные особенности блюд и гарниров из отварных овощей. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных припущенных овощей. Оформление блюд. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству

41. Приготовление и использование каш рассыпчатых (гречневой, рисовой); вязких (рисовой, манной); жидких. Требования к качеству

42. Характеристика и использование овощных полуфабрикатов из жаренных, тушеных, замороженных овощей, выпускаемых промышленностью. Режим хранения. Сроки реализации

43. Технологический процесс приготовления тушеного мяса крупными кусками. Процессы, происходящие при тушении мяса. Ассортимент блюд из тушеного мяса, гарниры и соусы к блюдам, требования к качеству, сроки реализации

44. Технологический процесс приготовления и отпуска котлет натуральных (из свинины, баранины), эскалопов, котлет, шницелей. Отличительные особенности, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации

45. Причины увеличения массы и объема при варке круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп. Виды каш. Общие правила варки каш.

46. Приготовление и отпуск, отличительные особенности, требования к качеству изделий из каш: запеканка рисовая, крупеник гречневый, пудинг манный, котлеты пшеничные, клецки манные

47. Технологический процесс приготовления антрекота и бифштекса. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, сроки хранения и реализации

48. Блюда из мяса, жаренного порционным куском: ассортимент, приготовление, правила оформления и отпуска, требования к качеству, условия и сроки реализации

49. Технологический процесс приготовления котлет, крокет, зраз из картофеля - (морковных, свекольных, капустных) и блюд из грибов - грибы в сметанном соусе с картофелем, картофель запеченный в сметанном соусе с грибами. Правила оформления, отпуска; рекомендуемые соусы

50. Приготовление, отпуск, отличительные особенности, требования к качеству блюд из тушеных овощей: капусты тушеной, рагу из овощей; свеклы тушеной в сметане; моркови, тушеной с рисом и черносливом

51. Приготовление, отличительные особенности и отпуск блюд из жареных субпродуктов: мозги жареные, почки, жаренные в соусе, печень, жаренная с луком, печень по-строгановски. Требования к качеству. Сроки реализации

### *Задачи.*

1. Сколько порций Рагу можно приготовить из 10 кг баранины 2 категории в кафе? Сколько потребуется других продуктов в апреле?

2. Рассчитать количество продуктов массой брутто для приготовления 50 порций Борща московского в марте с использованием говядины 2 категории в ресторане. Выход 1 порции 500 гр

3. Сколько порций плова из индейки можно приготовить, если поступило 70 кг индейки полупотрошенной 1 категории. Колонка №2

4. Рассчитать продукты для приготовления 200 порций баранины отварной по 3 колонке СРБ, гарнир – картофельное пюре, соус паровой, сезон – декабрь, баранина 2 категории.

5. Сколько порций Поджарки из севрюги можно приготовить в ресторане, если поступило 28 кг. севрюги средними экземплярами с картофелем в январе месяце

6. Сколько кролика полупотрошенного нужно взять для приготовления 70 порций плова из кролика по колонке №2?

7. Рассчитать продукты для приготовления 85 порций Щуки отварной с рагу овощным и соусом польским можно приготовить в ресторане в феврале месяце, если поступила щука мелкими экземплярами

8. Рассчитать количество продуктов для приготовления 30 порций Супа картофельного с крупой и мясными фрикадельками в кафе, в марте месяце. Выход порции 250гр

9. Рассчитать продукты для приготовления 250 порций Рагу из овощей в марте месяце в ресторане. Заменить томат-пюре на томат пасту с содержанием сухих веществ 35-40%.

10. Рассчитать продукты необходимые для приготовления 250 порций Похлебки по-суворовски, если в наличии судак неразделанный мелкими экземплярами. Рассчитайте

необходимое количество картофеля и моркови в феврале месяце

11. Определить, сколько порций Супа картофельного с рыбными фрикадельками можно приготовить, если на производстве имеется 60 кг окуня морского крупного потрошенного с головой. Выход 1 порции супа – 500 гр

12. Выписать продукты для приготовления 50 порций Поджарки с кашей гречневой рассыпчатой в кафе, если в наличии баранина 2 категории.

13. Определить, сколько порций Щей из овощей с капустой и мясом можно приготовить в кафе в январе месяце, если на производстве имеются 30,4 кг. говядины 2 категории. Выход 1 порции – 500 гр

14. Выписать продукты для приготовления 40 порций Эскалопа в ресторане. Поступила свинина обрезная в октябре.

15. Выписать продукты весом нетто для приготовления 160 порций Свеклы тушеной в сметане в ресторане

16. Выписать продукты для приготовления 200 порций Судака тушенного в томатес овощами в ресторане, если в наличии судак мелкими экземплярами, с рагу овощным в феврале месяце. Заменить уксус 3 % на уксусную эссенцию 80%.

17. Рассчитать продукты для приготовления и отпуска 150 порций Рассольника по-кубански, в марте месяце на бульоне, если в наличии почки говяжьих охлажденные и томатная паста с содержанием сухих веществ 27-32%.

18. Сколько порций Говядины духовой можно приготовить в кафе, если поступила говяжья туша 1 категории весом 180 кг? Сколько потребуется других продуктов?

19. Сколько мякоти птицы нужно взять для приготовления 100 порций котлет рубленых из кур, если куры поступили потрошенные 1 категории. Кожа используется. Колонка №1

20. Сколько порций Трески отварной с пюре картофельным и соусом томатным можно приготовить в кафе, в ноябре месяце, если на производство поступило 37 кг. трески потрошенной обезглавленной мелкими кусками.

21. Определить, сколько порций Супа-пюре из разных овощей можно приготовить в ресторане в апреле из 140 кг картофеля. Рассчитать количество сухого молока.

22. Сколько порций лангета натурального можно приготовить из 34,2 кг тонкого и толстого краев говядины 2 категории? Рассчитать остальные продукты, гарнир – картофель, жареный во фритюре, расчет вести по 1 колонке СРБ

23. Рассчитать продукты для приготовления 100 порций Свинины, жаренной в тесте с гарниром картофель фри в январе месяце, если в наличии свинина обрезная. Заменить молоко цельное на молоко сухое.

24. Сколько можно приготовить солянки на сковороде из окуня морского по 2 колонке СРБ, если окунь морской поступил потрошенный, обезглавленный мелкого размера, на производстве имеется 30 кг свежей капусты из этого блюда. Сколько понадобится остальных продуктов, если томатная паста поступила с содержанием 27% сухих веществ.

25. Определить количество пшеничной крупы, воды и соли для приготовления 30кг пшенной каши рассыпчатой

### ***Практическое задание.***

Разработать ТТК на новое блюдо – горячее, сложного приготовления.

Составить технологическую схему разработанного блюда.

Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории СПО.

### ***Инструкция.***

#### ***1. Последовательность и условия выполнения задания:***

1. Провести расчет на блюдо по формуле;

2. Выбрать и обеспечить безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;

3. Органолептически оценить качество продуктов и сырья для приготовления блюда;
4. Приготовить блюдо, используя различные способы и приемы приготовления, оборудование и инвентарь;
5. Обеспечить безопасность при приготовлении блюда;
6. Органолептически определить степень готовности и качество блюда;
7. Выбрать температурный режим при подаче;
8. Использовать соответствующий вариант оформления и подачи блюда;
9. Предоставить комиссии блюдо для оценки.

**2. Вы можете воспользоваться:**

Технологической картой;  
Технологической схемой;

Нормативно технической документацией.

**3. Максимальное время выполнения задания - 3 часа 00 мин.**

**4. Перечень раздаточных и дополнительных материалов.**

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
  - плакат с различными формами нарезки овощей;
  - плакаты с оформлениями блюд;
  - методичка с требованиями к качеству блюд и кулинарных изделий;
- бланки нормативно-технологической документации

**Тест** - это инструмент оценивания обученности обучающихся, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизированной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

**Задания для оценки освоения МДК 02.02. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Задание №1**

- 1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?**
  - А) повышают калорийность
  - Б) придают цвет
  - В) придают вкус и аромат
- 2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:**
  - А) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
  - Б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
  - В) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?
- 3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:**
  - А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
  - Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
  - В) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?
- 4. С какой целью овощи для супов пассеруют**
  - А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
  - Б) сокращения продолжительности варки
  - В) изменения консистенции?



- 5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку**  
А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета  
Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С  
В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?
- 6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»**  
А) соломка  
Б) шашки  
В) рубка?
- 7. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов**  
А) пассерование  
Б) варка  
В) припускание

### **Задание № 2**

- 1. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников**  
А) варка  
Б) бланширование  
В) припускание
- 2. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?**  
А) составом мясных продуктов  
Б) подачей  
В) отпуском?
- 3. При какой температуре подают горячие супы?**  
А) 40...50<sup>0</sup>С  
Б) 70...75<sup>0</sup>С  
В) 80...85<sup>0</sup>С
- 4. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов**  
А) до кислотосодержащих продуктов  
Б) после кислотосодержащих продуктов  
В) одновременно с кислотосодержащими продуктами
- 5. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники**  
А) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции  
Б) хранение концентрированного бульона  
В) хранение пассеровок?
- 6. Какие наполнители вводят в красный основной соус:**  
А) подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные коренья и лук, пассерованное томат-пюре  
Б) белая мучная жировая пассеровка  
В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые коренья?
- 7. Какой соус имеет неоднородную консистенцию**  
А) томатный  
Б) грибной  
В) паровой?
- 8. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов**  
А) бульон, сливки, уксус, растительное масло  
Б) сметана, бульон, растительное масло  
В) сливки, сметана, уксус  
Г) растительное масло, уксус

Д) растительное и сливочное масло?

**9. Какие соусы относятся к холодным**

- А) заправки, маринады, сливки
- Б) майонез, маринады, заправки
- В) красный, майонез, молочный
- Г) белый, сметанный, молочный?

**10. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов**

- А) до 2 ч
- Б) 4 ч
- В) 1 ч
- Г) 30 мин.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Задание № 3**

**1. Перечислите способы подготовки свеклы для борщей \_\_\_\_\_**

**2. Назовите ассортимент супов по жидкой основе:**

**3. Почему при варке молочного рисового супа крупу отваривают в воде**

- А) Это ускоряет процесс приготовления
  - Б) способствует приготовлению крупы
  - В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа?
4. Какие жидкие основы можно использовать для приготовления холодных супов?

**5. Перечислите гарниры для сладких супов \_\_\_\_\_**

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Задание № 4**

**1. Заполните таблицу:**

Суп	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
Борщи				
Щи				
Рассольники				
Овощные				
Из круп				
С макаронными изделиями				
Суп-пюре				
Молочные				
Окрошки				
Сладкие				

**2. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.**

Консистенция молочного соуса	Использование


3. Какое сырье используют для приготовления сладких соусов? \_\_\_\_\_

4. Заполните таблицу:

Соус	Цвет	Вкус и запах	Консистенция	Форма нарезки и густота наполнителя
Красный основной				
Белый				
Томатный				
Рыбный				
Грибной				
Молочный				
Сметанный				
Яично-масляный				
Маринад				
Майонез				

5. Составьте таблицу по указанной форме:

Классификационные признаки	Виды супов

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

#### Задание № 6

1. Опишите последовательность приготовления:

А) Бульона из птицы

Б) Грибного отвара

2. Что закладывают раньше:

А) Пассированные овощи или картофель?

Б) Тушеная квашенная капуста или картофель?

3. В чем отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского?

4. Перечислите продукты, входящие в состав супа:

А) картофельного с макаронными изделиями?

Б) картофельного с бобовыми?

5. Для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия.

Предложение	Концовка
. У вареной птицы...	. Замачивают
. Бобовые перед варкой....	. Отделяют мякоть от костей

<ul style="list-style-type: none"> <li>. У печени снимают....</li> <li>. Крупу перед варкой....</li> <li>. Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре .....</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Просеивают</li> <li>. Промывают</li> <li>. Протирают</li> <li>. Пленку</li> <li>. Верхний слой</li> <li>. Пассеруют</li> <li>. Очистить от грязи и песка</li> <li>0. Перебирают</li> </ul>
---	---

**6. Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа и впишите соответствующую цифру в колонку «ответ»**

Вопрос	Варианты ответов	Ответ
1. Какие продукты используют для яблочного супа?	1. Гарнир, сметана, сливки	
2. Что является жидкой основой сладкого супа?	2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал	1-...
3. Как подготовить свежие яблоки для супа?	3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал	2-...
4. Как подготовить сухофрукты?	4. Со сметаной или сливками	3-...
5. С чем отпускают сладкий суп?	5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать	4-...
6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов?	6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать	5-...
7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов?	7. Фруктовый отвар	6-...
8. Как подготовить крахмал для заправки супа?	8. Из кожицы, сердцевины	7-....
9. Когда вводят крахмал в суп?	9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др.	8-...
10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?	10. Развести охлажденным отваром	9-...
	11. В конце варки	10-...
	12. В начале варки.	

**7. Составьте таблицу по указанной форме**

Наименование холодного супа	Жидкая основа	Состав сырья	Технология приготовления	Отпуск

**8. Какие виды гарниров используют при отпуске прозрачных супов?**

**9. Что такое оттяжка? Что входит в состав оттяжки для мясного бульона?**

**10. Составьте технологическую схему приготовления соуса «Абрикосовый»**

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Задание № 7****1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:**

Продукты	Соус			
	Луковый	Красный с луком и огурцами	Красный с кореньями	Красный кисло-сладкий
Зеленый горошек				
Лук репчатый				
Масло сливочное				
Морковь				
Огурцы маринованные				
Орехи				
Петрушка				
Сахар				
Соус «Кетчуп»				
Соус красный основной				
Специи				
Уксус				
Чернослив, изюм				

**2. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:**

Продукты	Соус			
	Польский	Польский с белым соусом	сухарный	Голландский
Бульон				
Вода				
Масло сливочное				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из хлеба				
Яйца				

**Примерная тематика курсовой работы:**

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.

8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».

## Основные печатные издания

1. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей: учеб. для СПО, М., Академия, 2018. –
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.
3. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.
4. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.
5. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.
6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с
7. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
9. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.
10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.
12. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
13. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2018. – 192 с.
14. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.
15. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 288 с.
16. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.
17. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
18. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

### **Основные электронные издания:**

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **Дополнительные источники**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)



11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по профессиональному модулю

**ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания**

основной профессиональной образовательной программы  
по программе подготовки специалистов среднего звена  
специальности:

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**3 курс**

г. Георгиевск

Комплект фонда оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565) и рабочей программы ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Организация - разработчик: ГБПОУ ГТМАУ**

**Составитель:** Шахова Т.Н., преподаватель высшей квалификационной категории  
ГБПОУ ГТМАУ

**Рассмотрен и одобрен цикловой комиссией дисциплин сферы услуг**

Протокол № 10 от «16» мая 2024г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.Н. Шахова

**Утвержден и рекомендован к применению методическим советом**

Протокол № 4 от «16» мая 2024г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ М.Н. Дядюк

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Оценочные средства предназначены для подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с ФГОС СПО в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, вопросов для контрольных работ, тестирования, а также оценочные средства для проведения контрольного среза знаний за текущий период обучения, оценочные средства для проверки остаточных знаний за предыдущий период обучения и **промежуточной аттестации** в форме экзамена по междисциплинарным курсам, дифференцированного зачета по учебной и производственной практике и экзамена квалификационного в 5-ом семестре.

### 1.1 Перечень формируемых компетенций

Изучение модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Содержание компетенции	Компонентный состав компетенций (номера из перечня)		
		Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт: (только для ПМ)
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	1,2,3,4,5,6,7,8	1,2,3,4,5,6,7	1,2,3,4,5,6,7
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	1,2,3,4,5,6,7,8	1,2,3,4,5,6,7	1,2,3,4,5,6,7
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	1,2,3,4,5,6,7,8	1,2,3,4,5,6,7	1,2,3,4,5,6,7
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	1,2,3,4,5,6,7,8	1,2,3,4,5,6,7	1,2,3,4,5,6,7
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	1,2,3,4,5,6,7,8	1,2,3,4,5,6,7	1,2,3,4,5,6,7
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	1,2,3,4,5,6,7,8	1,2,3,4,5,6,7	1,2,3,4,5,6,7

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	1,2,3,4,5,6,7,8	1,2,3,4,5,6,7	1,2,3,4,5,6,7
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	1,2,3,4,5,6,7,8	1,2,3,4,5,6,7	1,2,3,4,5,6,7
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	1,2,3,4,5,6,7,8	1,2,3,4,5,6,7	1,2,3,4,5,6,7
ОК 10	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	1,2,3,4,5,6,7,8	1,2,3,4,5,6,7	1,2,3,4,5,6,7
ОК 11	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	1,2,3,4,5,6,7,8	1,2,3,4,5,6,7	1,2,3,4,5,6,7
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	1,2,3,4,7	1,2,,3,4	3,4,5,6,7
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,3,4,5,6,7,8	2,3,4,5,6,7	3,4,5,6,7
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,3,4,5,6,7,8	2,3,4,5,6,7	3,4,5,6,7
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,3,4,5,6,7,8	2,3,4,5,6,7	3,4,5,6,7
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,3,4,5,6,7,8	2,3,4,5,6,7	3,4,5,6,7

ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2,3,4,5,6,7,8	2,3,4,5,6,7	3,4,5,6,7
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3,4,7	1	1,2

### Перечень требуемого компонентного состава компетенций

В результате освоения модуля студенты должны:

**иметь практический опыт:**

ПО1 - разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО6- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО7 - контроле хранения и расхода продуктов;

**уметь:**

У1 - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У6 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

З1 - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

32 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33 - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

34 - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

35 - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

36 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

37 - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

38 - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

### Этапы формирования компетенций

№ раздела	Раздел/тема дисциплины	Виды работ		Код компетенции	Конкретизация компетенций (знания, умения, практический опыт)
		Аудиторная	СРС		
	<b>МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>				
1.	<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>				
1.1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	устный опрос		ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1; ПК 3.7	Знать: 33, 34, 37 Уметь: У1 Иметь практический опыт: ПО1, ПО2
1.2	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	устный опрос, выполнение практической работы		ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1; ПК 3.7	Знать: 33, 34, 37 Уметь: У1 Иметь практический опыт: ПО1, ПО2

1.3	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	устный опрос, выполнение практической работы		ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1; ПК 3.7	Знать: 33, 34, 37 Уметь: У1 Иметь практический опыт: ПО1, ПО2
2.	<b>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>				
2.1	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	устный опрос		ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1	Знать: 32 Уметь: У2, У3, У4 Иметь практический опыт: ПО3-ПО7
2.2	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	устный опрос		ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1	Знать: 32 Уметь: У2, У3, У4 Иметь практический опыт: ПО3-ПО7
2.3	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	устный опрос		ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1	Знать: 32 Уметь: У2, У3, У4 Иметь практический опыт: ПО3-ПО7
2.4	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	устный опрос		ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1	Знать: 32 Уметь: У2, У3, У4 Иметь практический опыт: ПО3-ПО7
2.5	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	устный опрос		ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1	Знать: 32 Уметь: У2, У3, У4 Иметь практический опыт: ПО3-ПО7
3.	<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>				
3.1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного	устный опрос, выполнение практическо		ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1	Знать: 31, 32 Уметь: У2, У3, У4 Иметь



	ассортимента.	й работы			практический опыт: ПОЗ-ПО7
3.2	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация процессов упаковки и отпуска на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.	устный опрос, выполнение практической работы	проработка конспектов занятий	ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1	Знать: 31, 32 Уметь: У2, У3, У4 Иметь практический опыт: ПОЗ-ПО7
	<b>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>				
1.	<b>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</b>				
1.1	Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	устный опрос		ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.2	Знать: 32-38 Уметь: У2-У7 Иметь практический опыт: ПОЗ-ПО7
2.	<b>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</b>				
2.1	Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	устный опрос, выполнение практической работы		ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.3	Знать: 32-38 Уметь: У2-У7 Иметь практический опыт: ПОЗ-ПО7
3.	<b>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</b>				
3.1	Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	устный опрос, выполнение практической работы		ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.4	Знать: 32-38 Уметь: У2-У7 Иметь практический опыт: ПОЗ-ПО7
4.	<b>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>				
4.1	Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	устный опрос, выполнение практической работы		ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.5	Знать: 32-38 Уметь: У2-У7 Иметь практический опыт: ПОЗ-ПО7
4.2	Подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	устный опрос, выполнение		ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.5	Знать: 32-38 Уметь: У2-У7 Иметь

		практической работы			практический опыт: ПОЗ-ПО7
5.	<b>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</b>				
5.1	Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	устный опрос, выполнение практической работы		ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.6	Знать: 32-38 Уметь: У2-У7 Иметь практический опыт: ПОЗ-ПО7
5.2	Подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	устный опрос, выполнение практической работы	проработка конспектов занятий	ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.6	Знать: 32-38 Уметь: У2-У7 Иметь практический опыт: ПОЗ-ПО7

## 2. Показатели, критерии оценки компетенций

### 2.1 Структура фонда оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы/темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	<b>МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
1.	<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>			
1.1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1; ПК 3.7	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
1.2	Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1; ПК 3.7	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов	Вопросы для экзамена
1.3	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1; ПК 3.7	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов	Вопросы для экзамена
2.	<b>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>			
2.1	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
2.2	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
2.3	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
2.4	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
2.5	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
3.	<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>			

3.1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов	Вопросы для экзамена
3.2	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация процессов упаковки и отпуска на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.	ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.1	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов	Вопросы для экзамена
	<b>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			
1.	<b>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</b>			
1.1	Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.2	Вопросы для текущего контроля	Вопросы для экзамена
2.	<b>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</b>			
2.1	Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.3	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов	Вопросы для экзамена
3.	<b>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента</b>			
3.1	Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.4	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов	Вопросы для экзамена
4.	<b>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>			
4.1	Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.5	Вопросы для текущего контроля Задачи для практических расчетов	Вопросы для экзамена
4.2	Подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	ОК 1-7; ОК 9-11	Вопросы для текущего	Вопросы для экзамена

		ПК 3.5	контроля Задачи для практических расчетов	
5.	<b>Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента</b>			
5.1	Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.6	Вопросы для текущего кон- троля Задачи для практических расчетов	Вопросы для экзамена
5.2	Подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	ОК 1-7; ОК 9-11 ПК 3.6	Вопросы для текущего кон- троля Задачи для практических расчетов	Вопросы для экзамена

### Типовые критерии оценки сформированности компетенций

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

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

**3.1 Вопросы для устного опроса**

**МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.1; ПК 3.7)**

1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.
2. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.
3. Правила адаптации, разработки рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

**Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.1)**

1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
2. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
3. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций.
4. Проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования.
5. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

**Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.1)**

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
3. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.
4. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.
5. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
6. Санитарно-гигиенические требования к процессу хранения и подготовки к реализации.

**МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.2)**

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.

2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
3. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства.
5. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.
6. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента.
7. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
8. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
9. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
10. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.
11. Контроль хранения и расхода продуктов.
12. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

**Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.3)**

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.
3. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.
5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов.
6. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.
7. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.
8. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.
9. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
10. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.
11. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
12. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.
13. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

**Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.4)**

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

3. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
5. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей.
7. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
8. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок.
10. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
11. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос.
12. Контроль хранения и расхода продуктов.
13. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

**Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.5)**

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
3. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
4. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
6. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
7. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
8. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
10. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
11. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.
12. Контроль хранения и расхода продуктов.
13. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

**Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.6)**

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
3. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.



4. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.
6. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
7. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
8. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
9. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.
10. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
11. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд.
12. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.
13. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.
14. Контроль хранения и расхода продуктов.
15. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.

### **Вопросы контрольных работ**

#### **МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

##### **Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.1; ПК 3.7)**

1. Основное значение холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
2. Перечислите основные отличия холодных блюд и закусок.
3. Основные продукты, используемые при приготовлении холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
4. Классификация холодных блюд и закусок.

##### **Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.1)**

1. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.
2. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.
4. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.

##### **Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.1)**

1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях.
2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы по приготовлению холодных блюд и закусок.

3. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.
4. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».

### **МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

#### **Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.2)**

1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок.
2. Приготовление соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ.
3. Приготовление соусных полуфабрикатов: овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов.
4. Технология приготовления заправок сложного ассортимента.

#### **Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.3)**

1. Классификация и значение в питании салатов разнообразного ассортимента.
2. Приготовление салатов из свежих вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.
3. Салаты-коктейли и фруктовые салаты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.
4. Винегреты: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск.

#### **Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.4)**

1. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы.
2. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса. Варианты оформления и отпуска.
3. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из птицы. Варианты оформления и отпуска.
4. Приготовление канапе. Варианты оформления и отпуска.

#### **Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.5)**

1. Ассортимент, значение в питании холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки
3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.
4. Комплектование, упаковка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.

#### **Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.6)**

- 1 Ассортимент, значение в питании холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мясных продуктов. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.
3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки.
4. Комплектование, упаковка холодных блюд из птицы для отпуска на вынос.

**МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Задание для тестированного контроля по теме**

**Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (ОК 1-7; ОК9-11; ПК 3.1)**

**Вариант 1**

**1. Медленное, легкое обжаривание продукта до готовности или полуготовности с добавлением жира 15-20% к весу обжариваемого продукта при температуре 120°C, называется...**

- а. припускание
- б. жаренье
- в. пассерование

**2. Как называются приемы, применяемые для подготовки некоторых видов продуктов с целью дальнейшей их обработки и кулинарного использования:**

- а) вспомогательный
- б) основной
- в) комбинированный

**3. Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к основным, с помощью которых продукт доводится до готовности:**

- а. брезирование
- б. жаренье
- в. пассерование

**4. Перед тепловой обработкой куриные яйца проверяют на доброкачественность с помощью**

- а) вкладыша
- б) овоскопа
- в) пашотницы

**5. Продолжительность нахождения первых блюд на плите:**

- а) не более 1-2 ч
- б) не более 2-3 ч
- в) не более 3-4 ч

**6. Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к вспомогательным, с помощью которых продукт доводится до готовности:**

- а. припускание
- б. бланширование
- в. пассерование
- г. жаренье
- д. запекание

**7. Согласны ли вы со следующим утверждением: производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, кулинарной продукции:**

- а) да
- б) нет

**8. Согласны ли вы со следующим утверждением: к горячему цеху примыкают заготовочный цех, доготовочный цех, холодный цех, моечная кухонной посуды:**

- а) да
- б) нет

**9. Для подготовки к варке бобовых изделий организуют рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный с отверстием для переработки круп, стол со встроенной моечной ванной, жарочный шкаф, так ли это:**

- а) да
- б) нет

**10. Для приготовления блюд из каш в горячем цехе организуется отдельное рабочее место, которое оснащено необходимым оборудованием, инвентарем и инструментами: настольные весы, котел с функциональными емкостями СМ, электроплиты, пароварочный котел, жарочный шкаф, моечной ванной, так ли это:**

- а) да
- б) нет

**11. Для приготовления простых блюд из яиц и творога организуют отдельное рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный, овоскоп, стол со встроенный моечной ванной, просеиватель, протирочный механизм, так ли это:**

- а) да
- б) нет

**12. Какое тепловое оборудование может заменить по своим функциям плиту, жарочный шкаф, варочный котел, конвекционную печь:\_\_\_\_\_.**

**13. Этот способ применяют для таких блюд, как грудинка фри, мозги фри, куры и цыплята фри, когда продукт нежен и его нельзя сразу жарить (мозги) или, наоборот, очень груб. Как называется способ тепловой обработки:\_\_\_\_\_.**

**14. Какое основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места повара для варки, припускания, тушения и бланширования малого количества овощей:\_\_\_\_\_.**

**15. Для какого цеха подбирают по нормам оснащения торгово- технологическое и холодильное оборудование в соответствии с типом и количеством посадочных мест на предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания:\_\_\_\_\_.**

**16. В каком цехе температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23°C:\_\_\_\_\_.**

## **Вариант № 2**

**1. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или собственном соку, при плотно закрытой крышке посуды доводят до готовности, называется:**

- а) припускание.
- б) запекание
- в) брезирование

**2. Как называется прием тепловой обработки, с помощью которого продукт доводится до готовности:**

- а) вспомогательный
- б) основной
- в) комбинированный

**3. При этом способе продукт вначале обжаривают до образования поджаристой корочки, а затем припускают в бульоне с жиром в жарочном шкафу:**

- а) припускание.
- б) запекание
- в) брезирование

**4. Рабочие места в горячем цехе располагаются по ходу:**

- а) технологической линии
- б) технологического процесса
- в) правильно а) и б)

**5. Количество первых блюд во многом зависит от точного соблюдения рецептуры. Поэтому, чем должны быть обеспечены все рабочие места:**

- а) мерной посудой, термометрами, ложками, шумовками, ножами
- б) мерной посудой, линейками-котломерами, производственным инвентарем
- в) мерной посудой, ложками, шумовками, ножами, психрометрами

**6. Какие способы тепловой кулинарной обработки относятся к основным, с помощью которых продукт доводится до готовности:**

- а) припускание
- б) обжаривание
- в) пассерование
- г) бланширование
- д) брезирование

**7. Согласны ли вы со следующим утверждением: горячий цех является основным и размещается рядом с залом, примыкает к цеху холодному, моечной кухонной посуды и заготовочному:**

- а) да
- б) нет

**8. Согласны ли вы со следующим утверждением: разбирать, смазывать и чистить оборудование можно только после остановки машины:**

- а) да
- б) нет

**9. Для подготовки к варке макаронных изделий организуют рабочее место, оснащая его специальным оборудованием: стол производственный с отверстием, стол со встроенной моечной ванной, жарочный шкаф, так ли это:**

- а) да
- б) нет

**10. Для приготовления каш в горячем цехе организуется отдельное рабочее место, которое оснащено необходимым оборудованием, инвентарем и инструментами: настольные весы, котел с функциональными емкостями СМ, электроплиты, пароварочный котел, жарочный шкаф, моечной ванной, так ли это:**

- а) да
- б) нет

**11. Над каждым видом теплового оборудования устанавливают вытяжные колпаки и местные вентиляционные системы для удаления паров, так ли это**

- а) да
- б) нет

**12. Какое основное тепловое оборудование можно использовать при оснащении рабочего места повара для термостатирования:**

\_\_\_\_\_.

**13. Продукт полностью погружают в жир, нагретый до 160°-180°С, чтобы при погружении его в жир нагрев и обжаривание происходили одновременно со всех сторон – это:.**

**14. При этом способе продукт изделия приобретает специфический аромат копченостей, обусловленный фенольными соединениями и другими веществами, которые образуются при неполном сгорании древесного угля – это:\_\_\_\_\_.**

**15. Какой цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами: \_\_\_\_\_**

\_\_\_\_\_.

16. Производственная программа какого цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети: \_\_\_\_\_.

Ответы на тесты по теме: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

**Вариант № 1**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
в	а	б	б	б	б	а	б	б	б
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>		<b>14</b>		<b>15</b>		<b>16</b>	
а	пароконвектомат	варка с последующей обжаркой		электро(газ)плита		горячий		горячий	

**Вариант № 2**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
а	б	в	б	б	а,б	а	б	б	а
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>		<b>14</b>		<b>15</b>		<b>16</b>	
а	мармиты	жарка в жире (фритюре)		жарка на открытом огне		горячий		горячий	

**МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Задание для тестированного контроля по теме**

**Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.4)**

**Вариант 1**

**1. Вес таргалетки на 1 порцию:**

- а) 3 корзиночки весом по 10-15 г или 1 корзиночка весом 50-60 г;
- б) 30-50 г;
- в) 100 г;
- г) 2 корзиночки весом по 20-25 г или 1 корзиночка весом 75-80 г.

**2. Дефект соленой рыбы, возникающий при длительном хранении без тузлука:**

- а) ржавчина;
- б) загар;
- в) сырость;
- г) затыжка.

**3. В состав соуса для сложной холодной закуски «Карпаччо из креветок» входят продукты:**

- а) масло льняное, лимонная кислота, зелень петрушки;
- б) оливковое масло, лимонный сок, бальзамический уксус;
- в) майонез, лук-порей, анчоусы;
- г) масло растительное, соевый соус, укроп.

**4. Для приготовления песочного теста используют следующие продукты:**

- а) мука, масло сливочное, сахар, яйца, аммоний, сода, соль, эссенция;
- б) мука, масло сливочное, сахар, дрожжи, яйца;
- в) мука, масло сливочное, «сухие духи», яйца, молоко, сахар;
- г) мука, масло сливочное, сахар, яйца, аммоний, вода, эссенция.

**5. Для приготовления салатов используют уксус:**

- а) 9%;
- б) 3%;

в) 5%,

г) 12%?

**6. Жульен готовят с соусом:**

а) молочным;

б) красным основным;

в) сметанным;

г) грибным?

**7. Для горячей закуски «Почки с лимоном», телячьи почки нарезают:**

а) соломкой;

б) дольками;

в) кружочками;

г) ломтиками.

**8. Используют ли соус молочный средней густоты в технологическом процессе приготовления блюда «Рыба кокиль»:**

а) да;

б) нет?

**9. Для приготовления закуски «Яйца под майонезом с гарниром» яйца варят:**

а) 15 минут,

б) 8-10 минут,

в) 4,5-6 минут,

г) 18-20 минут.

**10. Грибы, маринованные перед отпуском, заправляют:**

а) горчичной заправкой,

б) майонезом,

в) растительным маслом,

г) салатной заправкой.

**11. Для закуски «Рыба соленая (порциями)» рыбу нарезают тонкими кусками на порцию:**

а) 4-5 штук,

б) 2-3 штуки,

в) до 10 штук,

г) от 7 штук и выше.

**12. Мясо для сложной холодной закуски «Карпаччо из телятины» нарезают:**

а) крупной соломкой;

б) брусочками;

в) прозрачными ломтиками;

г) кубиком.

**13. Холодная закуска «Террина из гусиной печени»**

а) запекается на водяной бане при температуре 140 градусов;

б) тушится в течение 15 минут;

в) жарится при температуре 130 градусов, в течение 3 минут;

г) припускается в течение 5-7 минут.

**14. К закуске «Ветчина с гарниром» подают соус:**

а) сметанный с луком,

б) хрен с уксусом,

в) майонез,

г) кетчуп.

**15. Паштет из гусиной или утиной печени при отпуске оформляют:**

а) листьями салата, нарезанным желе с добавлением порто и изюма, вымоченного в коньяке;

б) соусом: оливковое масло, лимонный сок, бальзамический уксусом;

в) сеточкой из майонеза, каперсами;

г) зелению укропа, петрушки, базилика.

**16. В процессе тепловой обработки закуски «Мусс из куриной печени» температура в середине полуфабриката не должна превышать:**

- а) 45 градусов,
- б) 65 градусов,
- в) 15-20 градусов,
- г) 80 градусов.

**17. Подберите инвентарь, инструменты для приготовления овощных салатов:**

- а) нож для фигурной нарезки масла,
- б) ножи поварской тройки,
- в) приспособления для украшений из овощей,
- г) яйцерезка,
- д) портативная взбивалка,
- е) скребок для масла.

**18. Подобрать варианты сочетаемости кулинарного полуфабриката и видом теста или хлебобулочного изделия:**

Наименование кулинарного полуфабриката	Вид теста или хлебобулочного изделия
1. Тарталетки	А) Сдобное пресное
2. Валованы	Б) Слоеное
3. Профитроли	В) Хлеб пшеничный высшего сорта
4. Мини-пицца	Г) Заварное
5. Крутоны	Д) Хлеб ржаной
	Е) Дрожжевое

**19. Вид нарезки продуктов в салат-коктейль:**

1) Салат-коктейль с ветчиной и сыром	Вид нарезки	2) Салат-коктейль из куриного филе и фруктов
Свежие огурцы Ветчину Сыр	а) Крупный кубик	Вареное куриное филе Яблоки Апельсины
	б) Брусочки	
	в) Соломка	
	г) Мелкий кубик	
	д) Ломтик	

**20. Дополнить предложение:**

Для приготовления закуска «\_\_\_\_\_» репчатый лук нарезают колечками, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют уксус, сахар, соль, прогревают и быстро охлаждают.

## Вариант 2

**1. Способ тепловой обработки грибов для приготовления жульена «Грибы в сметане»:**

- а) отваривают;
- б) припускают;
- в) жарят основным способом;
- г) жарят во фритюре.

**2. Жульен подают:**

- а) на мелкой столовой тарелке;
- б) в кокотнице;
- в) в кокильнице;
- г) в горшочке.

**3. Устрицы, запеченные подают:**

- а) на фраже;



- б) на закусочной тарелке;
- в) на пирожковой тарелке;
- г) на мелкой столовой тарелке, покрытой салфеткой.

**4. Ветчину для блюда «Ветчина жареная по-сарептски» панируют:**

- а) в муке;
- б) льезоне и сухарях;
- в) в панировочных сухарях;
- г) в муке, льезоне, сухарях.

**5. Сосиски в соусе предварительно:**

- а) обжаривают на масле;
- б) припускают;
- в) отваривают;
- г) жарят во фритюре.

**6. Основная причина размягчения мяса птицы - это:**

- а) термомассоперенос;
- б) меланоидинообразование;
- в) переход коллагена в эластин;
- г) переход коллагена в глютин.

**7. Сложную холодную закуску «Паштет мясной русской» запекают:**

- а) при температуре 120 градусов около 15 минут;
- б) при температуре 260 градусов около 10 минут;
- в) при температуре 180 градусов около 20 минут;
- г) при температуре 300 градусов около 12 минут.

**8. Карпаччо из говядины подают:**

- а) с различными соусами, маринованными грибами, оливками, каперсами;
- б) с соусом майонез, маринованными сливами;
- в) с соусом тартар, консервированным виноградом;
- г) с соусом – хрен, оливками.

**9. Горячие закуски отличаются от вторых блюд:**

- а) меньшим объемом порций;
- б) подают без гарнира;
- в) температурой подачи;
- г) подают после холодных закусок.

**10. Для гарнира к закускам часто используют продукты на вкус:**

- а) соленые и сладкие;
- б) сладкие и кислые;
- в) острые;
- г) нейтральные.

**11. Дайте определение понятию «ланспиг»:**

- а) плотное рыбное желе;
- б) отвар, полученный при варке в воде костей;
- в) дополнительный компонент блюда;
- г) мучное кулинарное изделие.

**12. Определите вид теста по ингредиентам: мука, меланж, масло сливочное, соль, вода:**

- а) пряничное;
- б) вафельное;
- в) заварное;
- г) песочное.

**13. Сроки хранения закусочных бутербродов, покрытых желе:**

- а) 2- 3 часа;
- б) не более 1,5 часа;

- в) не более 30 минут;
- г) не более 12 часов.

**14. Для приготовления масла сырного используют сыр:**

- а) гауда;
- б) Кастелло Бри;
- в) российский;
- г) рокфор.

**15. Фуа-гра имеет:**

- а) изысканный вкус, мягкую консистенцию;
- б) мускатный аромат, отчетливый вкус;
- в) вкус шпика, рассыпчатую консистенцию;
- г) вкус пассерованных овощей, мазеобразную консистенцию.

**16. Определить последовательность расположения в меню горячих закусок:**

- 1) яичные;
- 2) грибные;
- 3) овощные;
- 4) из домашней птицы и дичи (жульены);
- 5) рыбные, мясные.

**17. Подберите набор инвентаря и инструментов для приготовления бутербродов:**

- 1) гастрономический нож;
- 2) сырный нож;
- 3) нож-рубак;
- 4) кокильница;
- 5) яйцerezка;
- 6) скребок для масла;
- 7) портативная взбивалка.

**18. Определите наименование масляной смеси:**

Наименование смеси	Технология приготовления
	В размягченное сливочное масло добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимонный или разведенную кислоту лимонную, тщательно перемешивают, придают форму батончика и охлаждают. Подают к бифштексам, антрекотам, рыбе жареной.
	Филе килек протирают, тщательно перемешивают со сливочным маслом, формируют и охлаждают.
	Очищенный чеснок ошпарить кипятком, мелко посечь и растереть. Затем частями втирать в масло. Добавить соль по вкусу. Протереть через сито. Использовать как приправу на бутерброды.

**19. Вид нарезки продуктов в салат-коктейль:**

1) Салат-коктейль овощной	Вид нарезки	2) Салат-коктейль рыбный
Свежие огурцы Помидоры	а) Крупный кубик	Рыбное филе Грибы Огурцы
	б) Брусочки	
	в) Соломка	
	г) Мелкий кубик	
	д) Ломтик	
	е) Ромбики	

**20. Дополнить предложение:**

«\_\_\_\_\_» напоминают по форме мелкие пирожные: их длина или диаметр 3,5—4,5 см.

**Ответы на тесты по теме: Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента**

	<b>Вариант 1</b>		<b>Вариант 2</b>
1	г	1	в
2	а	2	б
3	б	3	г
4	а	4	а
5	б	5	а
6	в	6	г
7	г	7	в
8	а	8	а
9	б	9	а,б,в
10	в	10	в
11	б	11	а
12	в	12	б
13	а	13	г
14	б	14	г
15	а	15	а
16	б	16	5,4,3,2,1
17	б,в,г	17	1,2,5,6,7
18	1а, 2б, 3г,4е,5в,д	18	1 - масло зеленое, 2 - масло килечное
19	1. свежие огурцы, ветчину, сыр–соломкой; 2. курица - мелким кубиком, яблоки – соломкой, апельсин – ломтиком	19	1. огурцы – соломкой, помидоры – ломтиком; 2. рыбное филе – ломтиком, грибы, огурец - соломкой
20	лук маринованный	20	канапе

**Оценочные средства для проведения контрольного среза знаний за текущий период обучения**

**МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.1; ПК 3.7)**

**Вариант 1**

**1. Выберите правильный вариант ответа:**

**1. К какой группе сыров относят брынзу:**

- а) кисломолочные;
- б) рассольные;
- в) мягкие;
- г) твёрдые.

**2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:**

- а) молочный;
- б) сладковато-пряный;
- в) кисломолочный;
- г) солёный.

**3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:**

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы – молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц.

**4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):**

- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней.

**5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:**

- а) из сельдевых и камбаловых;
- б) осетровых и лососевых;
- в) окунёвых и тресковых;
- г) тресковых и скумбриевых.

**6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:**

- а) при 10°C;
- б) - 18°C;
- в) 2°C;
- г) -10°C.

**7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:**

- а) кальмары, морской огурец;
- б) омары, лангусты, креветки;
- в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
- г) морская капуста.

**8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:**

- а) филе с кожей;
- б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш);
- г) рыбу в целом виде (мелкую).

**9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:**

- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
- г) все ответы верны.

**10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:**

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

**Вариант 2**

**1. Выберите правильный вариант ответа:**

**1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:**

- а) нарезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду.

**2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:**

- а) 2 – 3 мм;
- б) 3 – 4 мм;
- в) 4 – 5 мм;
- г) 5 – 6 мм.

**3. Сыр из дичи имеет название:**

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

**4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:**

- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения.

**5. Основное значение холодных закусок:**

- а) придание столу праздничного вида;
- б) возбуждение аппетита;
- в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
- г) все ответы верны.

**6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:**

- а) не выше 2°C;
- б) не выше 4°C;
- в) не выше 6°C;
- г) не выше 8°C.

**7. Какое название носят закусочные бутерброды:**

- а) муаль;
- б) канапе;
- в) волован;
- г) крутон.

**8. Отварной костный мозг, используемый для приготовления крутонов носит название:**

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль.

**9. Как называются закрытые бутерброды:**

- а) гамбургер;
- б) сэндвич;
- в) пита;
- г) чизбургер.

**10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:**

- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

### Вариант 3

**1. Выберите правильный вариант ответа:**

**1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:**

- а) при 10°C;

- б) -18°C;
- в) 2°C;
- г) -10°C.

**2. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:**

- а) кальмары, морской огурец;
- б) омары, лангусты, креветки;
- в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
- г) морская капуста.

**3. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:**

- а) филе с кожей;
- б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш);
- г) рыбу в целом виде (мелкую).

**4. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ-300А:**

- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
- г) все ответы верны.

**5. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:**

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

**6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:**

- а) нарезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду.

**7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:**

- а) 2 – 3 мм;
- б) 3 – 4 мм;
- в) 4 – 5 мм;
- г) 5 – 6 мм.

**8. Сыр из дичи имеет название:**

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль.

**9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:**

- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения.

**10. Основное значение холодных закусок:**

- а) придание столу праздничного вида;
- б) возбуждение аппетита;
- в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
- г) все ответы верны.

**МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  
(ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.2 - 3.6)**

**Вариант 1**

- 1. Вопрос** Ароматические и вкусовые приправы, дополняющие блюдо это
  - а) соусы
  - б) бульоны
  - в) льезоны
- 2. Вопрос** Температура подачи холодных соусов
  - а) 2 ... 7
  - б) 10 ... 12
  - в) 18 ... 22
- 3. Вопрос** Основной ингредиент при приготовлении винегретной заправки
  - а) сливочное масло
  - б) вода
  - в) растительное масло
- 4. Вопрос** Нестойкие эмульсии, в которых растительное масло эмульгировано в растворе уксуса называются
  - а) маринад
  - б) льезон
  - в) заправка
- 5. Вопрос** В какой посуде можно хранить заправки
  - а) любой
  - б) неокисляющейся
  - в) ни в какой
- 6. Вопрос** Основной ингредиент при приготовлении соуса майонез
  - а) желтки
  - б) мука
  - в) молоко
- 7. Вопрос** Консистенция, цвет, вкус и аромат определяют
  - а) качество соусов
  - б) оформление блюда
  - в) вес порции
- 8. Вопрос** Блэндирование это
  - а) кратковременная обработка продукта кипятком или паром
  - б) способ, который часто используется для приготовления холодных соусов и соусов на растительной основе
  - в) особым способом приготовленные сосисок
- 9. Вопрос** Лавр, перец горошком и другие неразмолотые специи вводятся в соус на ранних этапах, провариваются в нем, чтобы заставить их отдать свой
  - а) цвет
  - б) аромат
  - в) консистенцию
- 10. Вопрос** Требования к вкусу, запаху и цвету фруктовых соусов
  - а) вкус нежный, запах специфический, цвет белый
  - б) вкус фруктовый, ароматный, цвет красный
  - в) свойственные натуральным фруктам, вкус сладкий или кисло-сладкий с нотками использованных фруктов и пряностей.

**Ответы на тест**

**Вариант 1**

<b>Вопрос</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
---------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	-----------

ОТВЕТ	а	б	в	в	б	а	а	б	в	в
-------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

### Вариант 2

- 1. Вопрос По температуре салаты бывают**
  - а) теплыми
  - б) мокрыми
  - в) закуочными
- 2. Вопрос Способ подачи слоеных салатов называется**
  - а) мильфей
  - б) эльфей
  - в) протофей
- 3. Вопрос Подача салата в формах называется**
  - а) коктейль
  - б) фуршет
  - в) мильфей
- 4. Вопрос Редиску нарезают для салатов**
  - а) бочонками или сферами
  - б) не режут
  - в) кружочками или ломтиками
- 5. Вопрос Выберите правильный порядок действий**
  - а) моем, разрезаем, нарезаем в произвольной форме
  - б) освобождаем от загрязнений и повреждений, моем, нарезаем кубиками
  - в) освобождаем от загрязнений и повреждений, моем, разрезаем на 4 части, удаляем кочерыжку, нарезаем
- 6. Вопрос Какое мясо птицы используют в салатах**
  - а) не используют
  - б) сырое
  - в) отварное
- 7. Вопрос Какие яйца использовать в салатах**
  - а) гусиные
  - б) куриные, перепелиные
  - в) птичьи, например, голубиные
- 8. Вопрос Фета основной ингредиент салата**
  - а) цезарь
  - б) греческий
  - в) винегрет
- 9. Вопрос Выход салатов на 1 порцию может быть**
  - а) 50, 180, 250 гр.
  - б) 100, 150, 200 гр.
  - в) 120, 170, 260 гр.
- 10. Вопрос В винегрете уменьшить количество квашенной капусты или огурцов можно за счет**
  - а) зеленого горошка
  - б) картофеля
  - в) свеклы

### Ответы на тест

#### Вариант 2

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

Критерии оценки теста:



Оценка уровня подготовки		
Балл (отметка)	Результат	
5	Отлично	более 89% правильных ответов
4	Хорошо	70%-89% правильных ответов
3	Удовлетворительно	51%-69% правильных ответов
2	Неудовлетворительно	менее 51% правильных ответов

### Оценочные средства для проверки остаточных знаний за предыдущий период

#### МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.1; ПК 3.7)

##### Вариант 1

- 1. Вопрос Холодные блюда отличаются от закусок тем, что их подают**
  - а) с гарниром
  - б) на обед
  - в) в конце приема пищи
- 2. Вопрос Холодные закуски готовят в**
  - а) холодных цехах
  - б) овощном цехе
  - в) горячем цехе
- 3. Вопрос В виде целых рыб оформляют закуски**
  - а) рыба, фаршированная
  - б) рыба с овощами
  - в) рыба маринованная
- 4. Вопрос Лук для икры из кабачков или баклажанов**
  - а) тушат
  - б) пассеруют
  - в) запекают
- 5. Вопрос Для фаршированных верхнюю часть помидоров**
  - а) бланшируют
  - б) срезают
  - в) надрезают
- 6. Вопрос Курицу фаршированную галантин подают**
  - а) нарезанной на кусочки
  - б) целой тушкой птицы
  - в) полу тушкой птицы
- 7. Вопрос В летнее время запрещено готовить**
  - а) канапе
  - б) жульен
  - в) заливное
- 8. Вопрос Основное назначение холодных блюд и закусок**
  - а) источник белка
  - б) пополнять организм жидкостью
  - в) возбуждение аппетита
- 9. Вопрос Картофель после первичной обработки варят. Сваренные овощи перед нарезкой**
  - а) охлаждают
  - б) промывают
  - в) замораживают
- 10. Вопрос Холодные блюда и закуски отпускают при температуре**

- а) 0 ... 5°C
- б) 10 ...12°C
- в) 20 ...25°C

**Ответы на тест**

**Вариант 1**

<b>Вопрос</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>Ответ</b>	а	а	а	б	б	б	в	в	а	б

**Вариант 2**

- 1. Вопрос Продукция холодного цеха**
  - а) подвергается повторной тепловой обработке
  - б) не подвергается повторной тепловой обработке
  - в) обязательно замораживается
- 2. Вопрос Механическое оборудование в холодных цехах используют для**
  - а) нарезки сырых и вареных овощей
  - б) тепловой обработки
  - в) бланширования
- 3. Вопрос В холодном цехе блюда и закуски**
  - а) оформляют
  - б) замораживают
  - в) промывают
- 4. Вопрос Хранить продукты для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок необходимо в холодильнике при температуре не более**
  - а) 3°C
  - б) 20°C
  - в) 8°C
- 5. Вопрос Емкости, инвентарь используется строго по назначению и маркируется**
  - а) ОВ – овощи вареные
  - б) ОВ – отварные вешенки
  - в) ОВ – отборный виноград
- 6. Вопрос Для порционирования холодных блюд, кулинарных изделий и закусок необходимо использовать**
  - а) печи
  - б) весы
  - в) моечные ванны
- 7. Вопрос Для выкладки и реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведский стол» используют**
  - а) морозильные лари
  - б) холодильники
  - в) мармиты
- 8. Вопрос При реализации холодных блюд через магазин кулинария,буфет используют**
  - а) печи
  - б) морозильные лари
  - в) холодильная витрина (горка)
- 9. Вопрос Система стандартов пищевой безопасности, которые были введены в связи с образованием Таможенного Союза**
  - а) ГОСТ
  - б) HACCP
  - в) Cook&Serve

**10. Вопрос Совместный прием пищи, когда приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора преимущественно вилку называется**

- а) фуршет
- б) банкет
- в) коктейль

### Ответы на тест

#### Вариант 2

<b>Вопрос</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>Ответ</b>	б	а	а	в	а	б	в	в	б	а

### МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.2 - 3.6)

#### Вариант 1

**1. Вопрос Технология Cook&Serve это приготовление**

- а) пищи на тепловом оборудовании без последующего охлаждения и содержание в тепловых кабинетах для подачи через несколько часов в горячем виде
- б) пищи на охлаждаемых поверхностях (холодных закусок) и в тепловом оборудовании (горячих блюд) и подача немедленно после готовности на стол.
- в) сырых и термически обработанных блюд с последующей упаковкой в среде «защитной атмосферы» - особой технологии презервации без консервантов

**2. Вопрос Закрытые бутерброды это**

- а) канапе
- б) сэндвичи
- в) тартинки

**3. Вопрос Условия хранения и срок годности**

- а) при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ , 24 часа
- б) при температуре  $-2\pm 2^{\circ}\text{C}$ , 24 часа
- в) при температуре  $14\pm 21^{\circ}\text{C}$ , 24 часа

**4. Вопрос Продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока, рыбы и нерыбных объектов промысла; мучные кремово-кондитерские изделия с массовой долей влаги более 13 %; кремы и отделочные полуфабрикаты, в т.ч. на растительных маслах; напитки; продукты переработки овощей; жировые и жиросодержащие продукты, в т. ч. майонезы, маргарины; быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты; все виды пресервов; термизированные кисломолочные продукты и стерилизованные молочные продукты относятся к**

- а) скоропортящимся
- б) нескоропортящимся
- в) особо скоропортящимся

**5. Вопрос Для приготовления канапе используют**

- а) тунец, говядину, свинину
- б) редис, лук, горох
- в) виноград, сыр, ветчину

**6. Вопрос Семга в одном бутерброде хорошо сочетается с**

- а) луком, зеленью, помидорами
- б) сливочным сыром, лимоном, огурцом
- в) сливочным маслом, виноградом, кукурузой

**7. Вопрос Процедура оценки органолептических показателей полуфабрикатов и готовой продукции на соответствие требованиям, предъявляемым к данному**

виду продукции: внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус называется

- а) бракераж
- б) качество
- в) приготовление

**8. Вопрос Анчоусы это**

- а) орешки
- б) продукт сельдевых рыб
- в) любая рыба, особого приготовления

**9. Вопрос Итальянский сыр, приготовленный из сыворотки, называется**

- а) ризотто
- б) ригатони
- в) рикотта

**10. Вопрос Простые закуски это**

- а) роллы
- б) салаты
- в) бутерброды

#### Ответы на тест

##### Вариант 1

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

##### Вариант 2

**1. Вопрос Совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе готовыми к употреблению пищевыми продуктами**

- а) не допускается
- б) допускается
- в) возможно при особых условиях

**2. Вопрос Условия хранения и срок яиц вареных**

- а) при температуре 20 °С, 22 часа
- б) при температуре 4±2 °С, 36 часов
- в) при температуре 5 °С, 36 часов

**3. Вопрос Грибы, которые используют при приготовлении блюд**

- а) лисички ложные, перечный гриб, бледная поганка
- б) опенок серно-желтый, желчный гриб, мухомор
- в) лисички, шампиньоны, маслята

**4. Вопрос Полуфабрикаты из мяса птицы рубленные, в панировке и без нее хранятся при температуре 4±2° С в течении**

- а) 24 часов
- б) 2 суток
- в) 18 часов

**5. Вопрос Ракообразные, двухстворчатые моллюски живые, охлажденные хранятся при температуре 4±2° С в течении**

- а) 2 суток
- б) 12 часов
- в) 36 часов

**6. Вопрос При приготовлении паштета овощи обязательно**

- а) обжарить и тушить
- б) запечь
- в) использовать сырыми

**7. Вопрос Холодец это**

а) блюдо из сгустившегося от охлаждения мясного или рыбного бульона с кусочками мяса или рыбы

б) блюдо, основу которого составляют яичные желтки, смешанные со взбитыми в пену белками. Вместо желтков могут использоваться сваренное и измельчённое в пюре мясо (курица, телятина, телячья печёнка)

в) блюдо, в которых мясная часть приготавливается либо целиком из гусиного мяса, печени, либо из половины гусятины

**8. Вопрос Для приготовления блюд из морского гребешка его мясо после оттаивания**

а) варят в соленой воде

б) промывают и отваривают в кипящей подсоленной воде

в) жарят с овощами

**9. Вопрос У креветок, используемых для приготовления блюд**

а) отрезают плавники

б) отрезают хвост

в) удаляют панцирь

**10. Вопрос Некрупных лангустов и омаров варят**

а) целиком без предварительной подготовки

б) разделять на части

в) полутушками

### Ответы на тесты

#### Вариант 2

<b>Вопрос</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>Ответ</b>	а	б	в	в	б	а	а	б	в	а

#### Критерии оценки теста:

Оценка уровня подготовки		
Балл (отметка)	Результат	
5	Отлично	более 89% правильных ответов
4	Хорошо	70%-89% правильных ответов
3	Удовлетворительно	51%-69% правильных ответов
2	Неудовлетворительно	менее 51% правильных ответов

### 3.2 Комплект заданий для самостоятельной работы

#### 3.2.1 Темы самостоятельной работы студентов

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Осваиваемые компетенции	Объем в часах
1	2	3	4	5
1.	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленные преподавателем). Работа с нормативной и технологической	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.1; ПК 3.7	2

		<p>документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов различного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам междисциплинарного курса.</p>		
2.	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования и инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов различного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений</p>	ОК 1-7; ОК 9-11; ПК 3.2 - 3.6)	2

		<p>и презентаций. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием.</p> <p>Составление акта проработки.</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам междисциплинарного курса.</p>		
--	--	--	--	--

### 3.3 Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации

#### Вопросы для подготовки к экзамену ОК 1-7, ОК 9-11; ПК 3.1-ПК 3.7

##### **МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

##### **МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

1. Классификация, ассортимент пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
2. Требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства.
4. Методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства.
5. Современные методы приготовления, рецептуры, салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.
6. Кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза.
7. Современные методы приготовления, рецептуры, холодных соусов сложного ассортимента с использованием текстур молекулярной кухни.
8. Кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента с использованием текстур молекулярной кухни.
9. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
10. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос.
11. Классификация, ассортимент салатов сложного ассортимента.
12. Требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.
13. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.
14. Рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.
15. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов.
16. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов.

17. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента.
18. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения.
19. Классификация, ассортимент, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
20. Требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
21. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.
22. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента из рыбных и мясных продуктов.
23. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента из овощей, фруктов и ягод, с использованием техник молекулярной кухни.
24. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей.
25. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Условия и сроки хранения.
26. Виды нарезки и формовки овощей и фруктов.
27. Способы минимизации отходов при нарезке и формовке овощей и фруктов сложной формы.
28. Классификация, ассортимент, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
29. Требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
30. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
31. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
32. Современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента: рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками).
33. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента: рулетики из рыбы.
34. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд нерыбного водного сырья сложного ассортимента: заливные крабы, креветки, гребешки.
35. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
36. Варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
37. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
38. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.
39. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья.
40. Классификация, ассортимент, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
41. Требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента



42. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
43. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам.
44. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
45. Современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента: баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса.
46. Варианты холодных блюд из сложного ассортимента мяса, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении.
47. Современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
48. Современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента: галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы.
49. Современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
50. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.
51. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос.
52. Контроль хранения и расхода продуктов холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи.
53. Характеристика камеры шоковой заморозки.
54. Характеристика холодильного оборудования.
55. Характеристика слайсера.

**Задачи для подготовки к экзамену  
ОК 1-7, ОК 9-11; ПК 3.1-ПК 3.7**

**МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**Задача 1**

Определить сколько потребуется продуктов для приготовления 25 порций канапе с сыром.

**Задача 2**

Определить сколько потребуется продуктов для приготовления 50 порций волованов с окороком.

**Задача 3**

Определить, сколько порций салата из свежих помидоров с заправкой для салатов, можно приготовить при наличии 1 л масла растительного.

**Задача 4**

Определить сколько потребуется картофеля для приготовления 65 порций салата картофельного с грибами (сезон – 15 декабря, 1-я колонка, выход 1 порции – 150 г).

**Задача 5**

Определить, сколько порций маринованной свеклы можно приготовить при наличии 35 кг свеклы массой брутто (сезон – 20 февраля, выход 1 порции – 150 г).

#### **Задача 6**

Определить, сколько порций салата мясного можно приготовить при наличии 35 кг говядины 2-й категории весом брутто (1-я колонка).

#### **Задача 7**

Определить, сколько порция винегрета овощного можно приготовить при наличии овощей весом брутто: 45 кг картофеля, 20 кг моркови, 15 кг свеклы (сезон 2 марта, выход 1 порции – 150 г).

#### **Задача 8**

Определить, сколько порций яиц под майонезом с гарниром можно приготовить при наличии 75 штук яиц.

#### **Задача 9**

Определить, сколько порций жареной рыбы под маринадом можно приготовить при наличии 1 кг томатной пасты с содержанием сухих веществ 35-40% (по 1-й колонке).

#### **Задача 1**

Сколько литров майонеза №819/II-2006 получится при наличии на складе 30 яиц весом 56 г брутто (1 яйцо).

#### **Задача 10**

Определить, сколько литров соуса майонез с томатом и луком получится №825 при наличии на складе 2-х банок 0,8 кг томатной пасты с содержанием сухих веществ 35-40%.

#### **Задача 11**

Определить, сколько потребуется томатной пасты с содержанием сухих веществ 25-30% для приготовления 5 литров соуса маринад овощной со свеклой №829/I.

#### **Задача 12**

Определить, сколько потребуется кислоты лимонной для приготовления 120 порций маринада овощного без томата №828/III.

#### **Задача 13**

Определить, сколько порций рыбы отварной с гарниром № 135/III-2007 при наличии 25 кг судака неразделанного.

#### **Задача 14**

Определить сколько потребуется горбуши неразделанной для приготовления 100 порций рыбы под майонезом №136/I-2007.

#### **Задача 15**

Определить, сколько потребуется желатина для приготовления 28 порций рыбы, фаршированной заливной с гарниром №139/I-2007.

#### **Задача 16**

Определить сколько моркови массой брутто 10 января потребуется для приготовления 50 порций жареной рыбы под маринадом № 140/I-2007.

#### **Задача 17**

Определить, сколько порций рыбы под майонезом №136/III-2007 при наличии 1л масла растительного.

#### **Задача 18**

Определить, сколько потребуется говядины II категории для приготовления 55 порций мяса отварного с гарниром № 149/I-2007.

#### **Задача 19**

Определить, сколько порций поросенка отварного с хреном №150/I-2007 с гарниром №746/I-2007 можно приготовить при наличии 10кг картофеля и 7 кг моркови массой брутто 2 февраля.

#### **Задача 20**

Определить, сколько порций мяса жареного с гарниром №152/III-2007 можно приготовить при наличии 45 кг баранины II категории с ножками массой брутто.

#### **Задача 21**

Определить, сколько потребуется майонеза для приготовления 15 порций ассорти мясного № 153/II-2007 с соусом №822.

### **Задача 22**

Определить, сколько порций мяса заливного №155/III-2007 можно приготовить при наличии 5 пачек желатина, вес 1 пачки 10 г.

### **Задача 23**

Определить, сколько потребуется кур потрошенных I категории потребуется для приготовления 45 порций курицы, фаршированной (галантин) №157/I-2007.

### **Задача 24**

Определить, сколько порций филе из кур фаршированного №158/II-2007 можно приготовить из 25 кг кур потрошенных II категории.

### **Задача 25**

Определить, сколько порций паштета из печени № 160 выходом 30 г получится из 7 кг печени телячьей мороженой.

### **Задача 26**

Определить, сколько потребуется капусты массой брутто для приготовления 50 порций мяса заливного с гарниром № 155/II, с гарниром №744.

## **3.4 Оценочные средства для проверки результатов освоения программы профессионального модуля по практике**

### **Общие положения**

Целью проверки результатов освоения программы профессионального модуля по учебной и (или) производственной практике является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений.

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании результатов ее прохождения, отраженных в аттестационном листе учебной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и университета об уровне освоения профессиональных компетенций; наличие положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций и профессиональных компетенций в период прохождения практики; наличие дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику).

### **Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю**

#### **Перечень видов работ учебной практики по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

<b>Виды работ</b>	<b>Коды проверяемых результатов</b>	<b>Документ, подтверждающий качество выполнения работ</b>
	<b>У</b>	
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	У1, У2, У3	аттестационный лист о прохождении практики

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	У1, У2, У3, У6	
3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	У1, У2, У3	
4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	У4, У5	

**Перечень видов работ учебной практики по МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Виды работ	Коды проверяемых результатов	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
	У	
1. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	У4, У5,	аттестационный лист о прохождении практики

<p>2. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>У5, У7</p>
<p>3. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	<p>У5, У6, У7</p>
<p>4. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	<p>У5, У7</p>
<p>5. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>У1</p>
<p>6. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>У1, У2</p>
<p>7. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>У1</p>
<p>8. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>У2, У4</p>

**Перечень видов работ производственной практики (по профилю специальности) по ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Виды работ	Коды проверяемых результатов			Документ, подтверждающий качество выполнения работ
	ПК	ОК	ПО	
1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	ОК 1-7 ОК 9-11	ПО1 ПО2 ПО3 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7	Аттестационный лист о прохождении практики
2. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	ОК 1-7 ОК 9-11	ПО1 ПО2 ПО3 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7	
3. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	ОК 1-7 ОК 9-11	ПО1 ПО2 ПО3 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7	
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных бутербродов в соответствии с заданием (заказом), производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых сложных бутербродов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления сложных бутербродов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых сложных бутербродов на вынос и для транспортирования.	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	ОК 1-7 ОК 9-11	ПО1 ПО2 ПО3 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7	

<p>5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных закусок в соответствии с заданием (заказом), производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых сложных закусок, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления сложных закусок с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых сложных закусок на вынос и для транспортирования.</p>	<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7</p>	<p>ОК 1-7 ОК 9-11</p>	<p>ПО1 ПО2 ПО3 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7</p>
<p>6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных мясных салатов в соответствии с заданием (заказом), производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых сложных мясных салатов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления сложных мясных салатов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых сложных мясных салатов на вынос и для транспортирования.</p>	<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7</p>	<p>ОК 1-7 ОК 9-11</p>	<p>ПО1 ПО2 ПО3 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7</p>
<p>7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных рыбных салатов в соответствии с заданием (заказом), производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых сложных рыбных салатов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления сложных рыбных салатов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых сложных рыбных салатов на вынос и для транспортирования.</p>	<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7</p>	<p>ОК 1-7 ОК 9-11</p>	<p>ПО1 ПО2 ПО3 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7</p>

<p>8. Выполнение задания (заказа) по приготовлению винегретов в соответствии с заданием (заказом), производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых винегретов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления винегретов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых винегретов на вынос и для транспортирования.</p>	<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7</p>	<p>ОК 1-7 ОК 9-11</p>	<p>ПО1 ПО2 ПО3 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7</p>
<p>9. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных холодных соусов и декорирования ими блюд в соответствии с заданием (заказом), производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых сложных холодных соусов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления сложных холодных соусов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых сложных холодных соусов на вынос и для транспортирования.</p>	<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7</p>	<p>ОК 1-7 ОК 9-11</p>	<p>ПО1 ПО2 ПО3 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7</p>
<p>10. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных холодных блюд из мяса в соответствии с заданием (заказом), производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых сложных холодных блюд из мяса, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления сложных холодных блюд из мяса для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых сложных холодных блюд из мяса на вынос и для транспортирования.</p>	<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7</p>	<p>ОК 1-7 ОК 9-11</p>	<p>ПО1 ПО2 ПО3 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7</p>



<p>11. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных холодных блюд из рыбы в соответствии с заданием (заказом), производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых сложных холодных блюд из рыбы, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления сложных холодных блюд из рыбы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых сложных холодных блюд из рыбы на вынос и для транспортирования.</p>	<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7</p>	<p>ОК 1-7 ОК 9-11</p>	<p>ПО1 ПО2 ПО3 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7</p>
<p>12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению сложных холодных блюд из птицы в соответствии с заданием (заказом), производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых сложных холодных блюд из птицы, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления сложных холодных блюд из птицы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых сложных холодных блюд из птицы на вынос и для транспортирования.</p>	<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7</p>	<p>ОК 1-7 ОК 9-11</p>	<p>ПО1 ПО2 ПО3 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7</p>
<p>13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению и оформлению гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы в соответствии с заданием (заказом), производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Упаковка готовых гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы на вынос и для транспортирования.</p>	<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7</p>	<p>ОК 1-7 ОК 9-11</p>	<p>ПО1 ПО2 ПО3 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7</p>

14. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	ОК 1-7 ОК 9-11	ПО1 ПО2 ПО3 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7
15. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	ОК 1-7 ОК 9-11	ПО1 ПО2 ПО3 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7
16. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т. д.).	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	ОК 1-7 ОК 9-11	ПО1 ПО2 ПО3 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.			
18. Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	ОК 1-7 ОК 9-11	ПО1 ПО2 ПО3 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7
19. Сдача дифференцированного зачета по практике с учетом аттестационного листа, характеристики, отчета по практике, дневника.	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	ОК 1-7 ОК 9-11	ПО1 ПО2 ПО3 ПО4 ПО5 ПО6 ПО7

## Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету по практике

### Учебная практика по МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

### Учебная практика по МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

1. Понятие, отличие и значение в питании холодных блюд и закусок. Классификация. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья.
2. Классификация салатов. Правила подготовки продуктов для приготовления салатов. Органолептические способы определения качества салатов.
3. Технология приготовления и ассортимент салатов из рыбы и нерыбных продуктов моря, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
4. Технология приготовления и ассортимент салатов из мяса и птицы, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
5. Технология приготовления и ассортимент салатов из пасты, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
6. Технология приготовления и ассортимент салатов - коктейлей, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
7. Технология приготовления и ассортимент теплых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
8. Технология приготовления и ассортимент фруктовых салатов, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества.
9. Классификация, ассортимент, правила приготовления и отпуск бутербродов. Температурный и санитарный режимы, требования к качеству.
10. Ассортимент канапе. Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе.
11. Технология приготовления канапе. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления канапе. Требования и основные оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе. Требования к качеству готовых канапе.
12. Технология приготовления и ассортимент закусок из яиц и сыра. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
13. Технология приготовления и ассортимент закусок из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
14. Технология приготовления и ассортимент закусок из семги. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
15. Технология приготовления и ассортимент закусок из сельди. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.
16. Технология приготовления и ассортимент закусок из овощей и грибов. Варианты оформления, температурный и санитарный режимы, основные критерии оценки качества. Требования к качеству.
17. Технология приготовления и ассортимент банкетных закусок. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи банкетных закусок. Требования к качеству.
18. Технология приготовления и ассортимент терринов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи терринов. Требования к качеству.
19. Технология приготовления и ассортимент суши и роллов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи суши и роллов. Требования к качеству.

20. Технология приготовления соуса майонез и его производных. Ассортимент вкусовых добавок для соуса майонез и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соуса.

21. Технология приготовления и ассортимент соусов на уксусе. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования. Методы сервировки, способы и температура подачи соуса. Органолептические способы определения качества соусов. Технология приготовления и ассортимент заправок и масляных смесей, варианты их использования.

22. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбных гастрономических продуктов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

23. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

24. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.

25. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из фаршированной рыбы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

26. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из нерыбных продуктов моря. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

27. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

28. Технология приготовления и ассортимент заливных блюд из мяса. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения заливных блюд.

29. Технология приготовления и ассортимент мясных студней. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения студней.

30. Технология приготовления и ассортимент паштетов. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения паштетов.

31. Технология приготовления и ассортимент холодных блюд из птицы. Варианты оформления, методы сервировки, способы и температура подачи. Требования к качеству.

**Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами.

3. Составление заявки на продукты, расходные материалы в соответствии с заданием (заказом).

4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.

5. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания.

6. Соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции.

7. Приготовление и оформление сложных бутербродов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
8. Приготовление и оформление сложных закусок. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
9. Приготовление и оформление сложных мясных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
10. Приготовление и оформление сложных рыбных салатов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
11. Приготовление и оформление винегретов. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
12. Приготовление и оформление сложных холодных соусов и декорирование ими блюд. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
13. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из мяса. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
14. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
15. Приготовление и оформление сложных холодных блюд из птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
16. Приготовление и оформление гарниров, заправок для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
17. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
18. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
19. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
20. Подготовка полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

<b>Критерии оценки</b>	
Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и университета об уровне освоения профессиональных компетенций;</li> <li>- наличие положительной характеристики на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;</li> <li>- полнота и своевременность представления дневника практики, отчета по практике в соответствии с заданием на практику руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки;</li> <li>- высокий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); высокая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта;</li> <li>- высокий уровень его профессиональной подготовки;</li> <li>- собран значительный материал для написания отчета по практике.</li> </ul>

<p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и университета об уровне освоения профессиональных компетенций;</li> <li>- наличие положительной характеристики на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;</li> <li>- полнота и своевременность представления дневника практики, отчета по практике в соответствии с заданием на практику руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки;</li> <li>- хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); хорошая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта;</li> <li>- хороший уровень его профессиональной подготовки;</li> <li>- собран значительный материал для написания отчета по практике.</li> </ul>
<p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и университета об уровне освоения профессиональных компетенций;</li> <li>- наличие положительной характеристики на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;</li> <li>- недостаточная полнота и несвоевременность представления дневника практики, отчета по практике в соответствии с заданием на практику руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки;</li> <li>- удовлетворительный уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); удовлетворительная степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта;</li> <li>- удовлетворительный уровень его профессиональной подготовки;</li> <li>- собран незначительный объем информации для написания отчета по практике.</li> </ul>
<p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, при условиях:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отсутствие аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и университета об уровне освоения профессиональных компетенций;</li> <li>- отрицательная характеристика на обучающегося по освоению общих и профессиональных компетенций в период прохождения практики;</li> <li>- несвоевременность представления дневника практики, отчета по практике в соответствии с заданием на практику руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки;</li> <li>- низкий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); низкая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического;</li> <li>- низкий уровень его профессиональной подготовки;</li> <li>- отсутствие отчета по практике.</li> </ul>

### 3.5 Контрольно-оценочные материалы для сдачи экзамена квалификационного

#### Оцениваемые компетенции:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Экзамен квалификационный заключается в выполнении комплексного практического задания, состоящего из четырех аттестационных испытаний.

К экзамену квалификационному могут быть допущены обучающиеся, успешно освоившие элементы программы ПМ: теоретическую часть (МДК) и практики.

## Выполнение комплексного практического задания

Содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата
<p>1. Выполнить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с применением технологического оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составить технологическую карту приготовления рулета из птицы;</li> <li>- организовать рабочее место.</li> </ul>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление технологической карты (соответствует рецептуре);</li> <li>- верность расчетов технологической карты;</li> <li>- соблюдение положений СанПиНа относительно учебной кухни ресторана</li> <li>- соблюдение чистоты пола, рабочих поверхностей, правильного цвета разделочных досок на всех этапах приготовления;</li> <li>- использование оборудования и инвентаря по назначению на всех этапах приготовления;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, инвентарём, оборудованием на всех этапах приготовления;</li> <li>- персональная гигиена на всех этапах приготовления;</li> <li>- проявление интереса к будущей профессии;</li> <li>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня;</li> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</li> </ul>



творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

	<p>ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	
<p>2. Выполнить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с применением технологического оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить полуфабрикаты;</li> <li>- выполнить приготовление блюда.</li> </ul>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использование оборудования и инвентаря по назначению на всех этапах приготовления;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом, инвентарём, оборудованием на всех этапах приготовления;</li> <li>- персональная гигиена на всех этапах приготовления;</li> <li>- базовая обработка сырья/ингредиентов;</li> <li>- навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использование и кулинарной обработки;</li> <li>- расточительность, брак (минимизация отходов);</li> <li>- планирование и ведение рабочего процесса приготовления п/ф в</li> </ul>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде,</p>	<p>соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, владение различными техниками;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов;</li> <li>- адаптация в процессе работы, расстановка приоритетов, хорошее понимание процесса выполнения работы, применение знаний на практике</li> <li>- соблюдение всех этапов технологии приготовления;</li> <li>- персональная гигиена на всех этапах приготовления;</li> <li>- проявление интереса к будущей профессии;</li> <li>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня;</li> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</li> </ul>
--	--	--

	<p>эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	
<p>3. Выполнить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с применением технологического оборудования:</p> <p>- произвести подачу и презентацию блюда.</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);</li> <li>- правильность нарезки продуктов;</li> <li>- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;</li> <li>- консистенция и вкус каждого компонента блюда в отдельности;</li> <li>- консистенция и вкус соуса в отдельности;</li> <li>- творческое оформление, стиль и</li> </ul>

	<p>форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач</p>	<p>креативность подачи, соответствие современным тенденциям;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- чистота посуды, (без капель и отпечатков пальцев);</li><li>- температура блюда;</li><li>- корректная масса или размер блюда;</li><li>- проявление интереса к будущей профессии;</li><li>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня;</li><li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</li></ul>
--	---	---

профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

<p>4. Выполнить приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с применением технологического оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- произвести уборку рабочего места.</li> </ul>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- чистота пола, рабочих поверхностей, разделочных досок, посуды, инструментов, инвентаря, оборудования на рабочем месте в учебной кухне ресторана;</li> <li>- соблюдение положений СанПиНа относительно учебной кухни ресторана</li> <li>- персональная гигиена на всех этапах приготовления;</li> <li>- проявление интереса к будущей профессии;</li> <li>- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня;</li> <li>- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.</li> </ul>
---	--	--

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,



	<p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	
--	--	--

**Условия**

1. Студенты могут воспользоваться калькуляторами, нормативно-справочными материалами, технологической картой, оборудованием, продуктами и полуфабрикатами.

2. Критерии оценки:

«отлично» - теоретическое содержание профессионального модуля освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные рабочей программой задания выполнены;

«хорошо» - теоретическое содержание профессионального модуля освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные рабочей программой задания выполнены, некоторые из выполненных заданий содержат незначительные ошибки.

«удовлетворительно» - теоретическое содержание профессионального модуля освоено частично, но пробелы не носят систематического характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство, предусмотренных рабочей программой заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«неудовлетворительно» - теоретическое содержание профессионального модуля не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство, предусмотренных рабочей программой заданий не выполнено.

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

##### **4.1 Критерии оценки знаний студентов на экзамене (дифференцированном зачете)**

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

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

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

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

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**  
**Государственное бюджетное профессиональное**  
**образовательное учреждение**  
**«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»**  
**(ГБПОУ ГТМАУ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по профессиональному модулю ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**4 курс**

**2024-2025 г.**

Комплект фонда оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 и рабочей программы ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация - разработчик: ГБПОУ ГТМАУ

Составитель: Порицкая С.Н. преподаватель ГБПОУ ГТМАУ

Рассмотрен и одобрен цикловой комиссией дисциплин сферы услуг  
Протокол № 10 от «16» мая 2024 г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т.Н. Шахова

Утвержден и рекомендован к применению методическим советом  
Протокол № 4 от «16» мая 2024 г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ М.Н. Дядюк

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств
- 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины
- 3 Комплект контрольно-оценочных средств

## **1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств по профессиональному модулю**

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### **Профессиональные компетенции:**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Общие компетенции:**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<b>ПК 4.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов

	<p>месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 4.2</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов</p>



	<p>учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 4.3</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов</p>

	<p>выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов</p>

	<p>выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p><b>ПК 4.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов</p>

	<p>выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
--	---	--

<p><b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка и адаптация рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>экзамен,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p><b>ОП 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по</p>	

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам  Экзамен
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения, - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	

## 2. СИСТЕМА КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Формы промежуточной аттестации в основной образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
	7-8 семестр

<b>МДК. 04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Дифференцированный зачет
<b>МДК. 04.02</b> Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Экзамен
УП 04	Дифференцированный зачет
ПП 04	Дифференцированный зачет Защита отчета по практике
<b>ПМ.04</b>	<b>Экзамен (квалификационный)</b>

## 2.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по **ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

При изучении профессионального модуля предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний обучающихся:

- контрольные работы;
- выполнение и защита лабораторных и практических работ;
- оценка качества выполнения самостоятельной работы студентов (доклад, реферат, конспект, решение задач и др.);
- тестирование по отдельным темам и разделам МДК;
- устный или письменный опрос на занятии;
- контроль за выполнением работ на учебной практике,
- наблюдение за выполнением работ на производственной практике.

Итоговый контроль по МДК 04.01 проводится в форме дифференцированного зачета.

Итоговый контроль по МДК 04.02 проводится в форме экзамена, для подготовки к которому обучающиеся заранее знакомятся с перечнем заданий.

Итоговый контроль по УП и ПП проводится в форме дифференцированного зачета, для подготовки к которому обучающиеся заранее знакомятся с перечнем заданий.

Итоговый контроль по ПМ проводится в форме квалификационного экзамена, для подготовки к которому обучающиеся заранее знакомятся с перечнем заданий.



### 3. КОМПЛЕКТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

#### ВАРИАНТ 1

##### Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Какие полимерные желирующие вещества используют при приготовлении сладких блюд?
  - a). Желатин
  - b). Агар
  - c). Пектиновые вещества
  - d). Все ответы верны
2. Самбук – это?
  - a). Воздушный желированный десерт на основе взбитых яичных белков
  - b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
  - c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод
3. Какое блюдо относится к сладким горячим блюдам?
  - a). Суфле
  - b). Желе
  - c). Муссы
  - d). Кисель
4. К каким сладким блюдам подают сладкие соусы?
  - a). Желе
  - b). Самбук
  - c). Муссы
  - d). Все ответы верны
5. Что является основой для приготовления пудингов?
  - a). Вязкая каша
  - b). Крахмал
  - c). Мука
  - d). Разрыхлитель

##### Задание 2. Ответить на вопрос:

Расскажите какие блюда относятся к сладким желированным блюдам и их отличия?

##### Задание 3. Решить ситуационную задачу:

В кафе имеется 5,6 кг свежих яблок. Определить сколько порций «Яблоки с рисом» можно приготовить из этого количества?

## ВАРИАНТ 2

### Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Это сыпучий порошок белого цвета, который получают из картофельных клубней
  - a). Модифицированный крахмал
  - b). Агар
  - c). Пектиновые вещества
  - d). Картофельный крахмал
2. При какой температуре выпекают суфле?
  - a). 150-180 С
  - b). 180-220 С
  - c). 100-120 С
  - d). 200-260 С
3. Как хранят очищенные и измельченные яблоки и груши?
  - a). В подкисленной воде
  - b). В закрытой посуде
  - c). В обычной посуде
  - d). В обычной воде
4. В каком виде поступают плоды и ягоды в предприятия общественного питания?
  - a). свежие
  - b). замороженные
  - c). консервированны
  - e
  - d). Все ответы верны
5. Образование устойчивой пены способствует добавлению небольшого количества ... ?
  - a). Разрыхлителя
  - b). Крахмал
  - c). желатина
  - d). Лимонной кислоты

### Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления чизкейков.  
Ассортимент.

### Задание 3. Решить ситуационную задачу:

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления суфле ореховое на 25 порций. Если на производстве кафе имеется яичный порошок?

## ВАРИАНТ 3

### Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. Какие бывают крахмалы?
  - a). Кукурузный
  - b). Картофельный
  - c). Модифицированный
  - d). Все
 ответы верны
2. Кисель – это?
  - a). Воздушный желеобразный десерт на основе взбитых яичных белков
  - b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
  - c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих исушенных фруктов и ягод
3. Что такое фуцелларан?
  - a). Высокомолекулярные углеводы
  - b). студнеобразователь
  - c). соль альгиновой кислоты
4. Какие блюда относят к холодным сладким блюдам?
  - a). тирамису
  - b). чизкейк
  - c). террин
  - d). Все ответы верны
5. Какой срок реализации холодных сладких блюд?
  - a). 6 часов
  - b). 24 часа
  - c). 12 часов
  - d). 36 часов

**Задание 2. Ответить на вопрос:**

Значение сладких блюд в питании.  
Классификация.

**Задание 3. Решить ситуационную задачу:**

Для проведения мероприятия заказали 40 порций «Шарлотка с яблоками».  
Рассчитать сырье массой брутто и нетто, если выход одной порции составляет 125 г.

**ВАРИАНТ 4**

**Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:**

1. К желеобразным сладким блюдам относят?
  - a). муссы
  - b). желе
  - c). самбук
  - d). Все ответы верны
2. Что образует в организме, если в рационе содержится большое количество очищенных, рафинированных углеводов?
  - a). Жиры
  - b). Белки
  - c). Аминокислоты
  - d). Нет правильного ответа
3. Сладкое холодное блюдо с добавлением в качестве загустителя крахмал?
  - a). Суфле

- b). Желе
  - c). Муссы
  - d). Кисель
4. Какое мороженое используется для приготовления холодных и горячих десертов из мороженого?
- a). Мягкое
  - b). Промышленного производства).
- Все ответы верны
5. Температура подачи холодных сладких блюд?
- a). 12-15 С
  - b). 10-12 С
  - c). 5-10 С

**Задание 2. Ответить на вопрос:**

Технологических процесс приготовления штруделей, Ассортимент.

**Задание 3. Решить ситуационную задачу:**

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления соуса абрикосового для подачи 30 порций пудинга сухарного в ресторане.

**ВАРИАНТ 5**

**Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:**

1. Какой из видов крахмала не используют в кулинарии?
- a). Молочный крахмал
  - b). Картофельный крахмал).
  - Кукурузный крахмал d).
- Все ответы верны
2. Какой продукт получают в результате сваренных с добавлением сахара, целых или резанных на дольки плодов, ягод
- a). Варенье
  - b). Повидло
  - c). Джем
3. Кашу Гурьевскую не сvariшь без ...?
- a). Манки
  - b). Гречки
  - c). Пшена
  - d). Муки
4. Что используют в качестве загустителя у киселей?
- a). Крахмал
  - b). Желатин
  - c). Агар
  - d). Пектиновые вещества
5. К холодным сладким блюдам относятся?

- a). Свежие фрукты, ягоды
- b). Фрукты в сиропе
- c). Желированные блюда).
- d). Все

ответы верны

**Задание 2. Ответить на вопрос:**

Технологический процесс приготовления сладких холодных и горячих десертов из мороженого.

**Задание 3. Решить ситуационную задачу:**

Сколько потребуется желатина для приготовления «Желе из лимонов» на 20 порций, если выход одной порции составляет 75 г?

**ВАРИАНТ 6**

**Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:**

1. За счет каких продуктов сладкие блюда имеют такую большую калорийность?
  - a). Желатин
  - b). Яйца, молоко, сливки).
  - c). Пектиновые вещества
  - d). Все ответы верны
2. Какую посуду использую для приготовления каши Гурьевской?
  - a). Кастрюля
  - b). Сковорода
  - c). Сотейник
  - d). Чашка
3. Какое блюдо относится к сладким горячим блюдам?
  - a). Суфле
  - b). Желе
  - c). Муссы
  - d). Кисель
4. К каким сладким блюдам подают сладкие соусы?
  - a). Желе
  - b). Самбук
  - c). Муссы
  - d). Все ответы верны
5. Что является основой для приготовления пудингов?
  - a). Вязкая каша
  - b). Крахмал
  - c). Мука
  - d). Разрыхлитель

**Задание 2. Ответить на вопрос:**

Технологический процесс приготовления горячих сладких десертов. Ассортимент

**Задание 3. Решить ситуационную задачу:**

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления крема из цитрусовых на 15 порций?

### ВАРИАНТ 7

#### Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. К каким сладким блюдам подают сладкие соусы?

- a). Желе
- b). Самбук
- c). Муссы
- d). Все ответы верны

2. Какие полимерные желирующие вещества используют при приготовлении сладких блюд?

- a). Желатин
- b). Агар
- c). Пектиновые вещества
- d). Все ответы верны

3. Что является основой для приготовления пудингов?

- a). Вязкая каша
- b). Крахмал
- c). Мука
- d). Разрыхлитель

4. Самбук – это?

- a). Воздушный желированный десерт на основе взбитых яичных белков
- b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
- c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих исушенных фруктов и ягод

5. Какое блюдо относится к сладким горячим блюдам?

- a). Суфле
- b). Желе
- c). Муссы
- d). Кисель

#### Задание 2. Ответить на вопрос:

Технологический процесс приготовления сладких соусов.

#### Задание 3. Решить ситуационную задачу:

В кафе имеется 7, 2 кг свежих яблок. Определить сколько порций «Шарлотка с яблоками» можно приготовить из этого количества?

### ВАРИАНТ 8

#### Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:

1. В каком виде поступают плоды и ягоды в предприятия общественного питания?

- a). свежие
- b). замороженные
- c). консервированные
- d). Все ответы верны

2. Образование устойчивой пены способствует добавлению небольшого количества ... ?

- a). Разрыхлителя
  - b). Крахмал
  - c). желатина
  - d). Лимонной кислоты
3. Это сыпучий порошок белого цвета, который получают из картофельных клубней
- a). Модифицированный крахмал
  - b). Агар
  - c). Пектиновые вещества
  - d). Картофельный крахмал
4. При какой температуре выпекают суфле?
- a). 150-180 С
  - b). 180-220 С
  - c). 100-120 С
  - d). 200-260 С
5. Как хранят очищенные и измельченные яблоки и груши?
- a). В подкисленной воде
  - b). В закрытой посуде
  - c). В обычной посуде
  - d). В обычной воде

**Задание 2. Ответить на вопрос:**

Технологический процесс приготовления сладких соусов с использованием алкогольных напитков.

**Задание 3. Решить ситуационную задачу:**

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления суфле ореховое на 25 порций. Если на производстве кафе имеется яичный порошок?

**ВАРИАНТ 9**

**Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:**

1. Какие блюда относят к холодным сладким блюдам?
- a). тирамису
  - b). чизкейк
  - c). террин
  - d). Все ответы верны
2. Какой срок реализации холодных сладких блюд?
- a). 6 часов
  - b). 24 часа
  - c). 12 часов
  - d). 36 часов
3. Какие бывают крахмалы?
- a). Кукурузный
  - b). Картофельный
  - c). Модифицированный
  - d). Все ответы верны
4. Кисель – это?
- a). Воздушный желированный десерт на основе взбитых яичных белков
  - b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
  - c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод
5. Что такое фурацеллан?
- a). Высокомолекулярные углеводы
  - b). студнеобразователь

с). соль альгиновой кислоты

**Задание 2. Ответить на вопрос:**

Технологический процесс приготовления холодных сладких блюд: тирамису.

**Задание 3. Решить ситуационную задачу:**

Для проведения мероприятия заказали 40 порций «Шарлотка с яблоками».

Рассчитать сырье массой брутто и нетто, если выход одной порции составляет 125 г.

**ВАРИАНТ 10**

**Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:**

1. Какое мороженое используется для приготовления холодных и горячих десертов из мороженого?
  - а). Мягкое
  - б). Промышленного производства
  - с). Все ответы верны
2. Температура подачи холодных сладких блюд?
  - а). 12-15 С
  - б). 10-12 С
  - с). 5-10 С
3. К железированным сладким блюдам относят?
  - а). муссы
  - б). желе
  - с). самбук
  - д). Все ответы верны
4. Что образует в организме, если в рационе содержится большое количество очищенных, рафинированных углеводов?
  - а). Жиры
  - б). Белки
  - с). Аминокислоты
  - д). Нет правильного ответа
5. Сладкое холодное блюдо с добавлением в качестве загустителя крахмал?
  - а). Суфле
  - б). Желе
  - с). Муссы
  - д). Кисель

**Задание 2. Ответить на вопрос:**

Технологический процесс приготовления пудингов. Ассортимент

**Задание 3. Решить ситуационную задачу:**

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления соуса абрикосового для подачи 43 порций пудинга сухарного в ресторане.

**ВАРИАНТ 11**

**Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:**

1. Что используют в качестве загустителя у киселей?
  - а). Крахмал
  - б). Желатин
  - с). Агар
  - д). Пектиновые вещества
2. К холодным сладким блюдам относятся?
  - а). Свежие фрукты, ягоды
  - б). Фрукты в сиропе
  - с). Желированные блюда



- d). Все ответы верны
- 3. Какой из видов крахмала не используют в кулинарии?
  - a). Молочный крахмал
  - b). Картофельный крахмал
  - c). Кукурузный крахмал
  - d). Все ответы верны
- 4. Какой продукт получают в результате сваренных с добавлением сахара, целых или резанных на дольки плодов, ягод
  - a). Варенье
  - b). Повидло
  - c). Джем
- 5. Кашу Гурьевскую не сварить без ...?
  - a). Манки
  - b). Гречки
  - c). Пшена
  - d). Муки

**Задание 2. Ответить на вопрос:**

Технологический процесс приготовления кремов, взбитых сливок.

**Задание 3. Решить ситуационную задачу:**

Сколько потребуется желатина для приготовления «Желе из лимонов» на 30 порций, если выход одной порции составляет 100 г?

**ВАРИАНТ 12**

**Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:**

- 1. К каким сладким блюдам подают сладкие соусы?
  - a). Желе
  - b). Самбук
  - c). Муссы
  - d). Все ответы верны
- 2. Что является основой для приготовления пудингов?
  - a). Вязкая каша
  - b). Крахмал
  - c). Мука
  - d). Разрыхлитель
- 3. За счет каких продуктов сладкие блюда имеют такую большую калорийность?
  - a). Желатин
  - b). Яйца, молоко, сливки
  - c). Пектиновые вещества
  - d). Все ответы верны
- 4. Какую посуду используют для приготовления каши Гурьевской?
  - a). Кастрюля
  - b). Сковорода
  - c). Сотейник
  - d). Чашка
- 5. Какое блюдо относится к сладким горячим блюдам?
  - a). Суфле
  - b). Желе
  - c). Муссы
  - d). Кисель

**Задание 2. Ответить на вопрос:**

Подготовка продуктов перед использованием для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**Задание 3. Решить ситуационную задачу:**

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления крема из цитрусовых на 25 порций, если выход одной порции составляет 100 г?

**ВАРИАНТ 13**

**Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:**

1. Какое блюдо относится к сладким горячим блюдам?
  - a). Суфле
  - b). Желе
  - c). Муссы
  - d). Кисель
2. К каким сладким блюдам подают сладкие соусы?
  - a). Желе
  - b). Самбук
  - c). Муссы
  - d). Все ответы верны
3. Какие полимерные желеобразующие вещества используют при приготовлении сладких блюд?
  - a). Желатин
  - b). Агар
  - c). Пектиновые вещества
  - d). Все ответы верны
4. Самбук – это?
  - a). Воздушный желеобразованный десерт на основе взбитых яичных белков
  - b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром
  - c). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод
5. Что является основой для приготовления пудингов?
  - a). Вязкая каша
  - b). Крахмал
  - c). Мука
  - d). Разрыхлитель

**Задание 2. Ответить на вопрос:**

Технологический процесс приготовления самбуков, желе, муссов.

**Задание 3. Решить ситуационную задачу:**

В кафе имеется 3,2 кг свежих яблок. Определить сколько порций «Яблоки в тесте жареные» можно приготовить из этого количества?

**ВАРИАНТ 14**

**Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:**

1. Какие бывают крахмалы?
  - a). Кукурузный
  - b). Картофельный
  - c). Модифицированный
  - d). Все ответы верны
2. Кисель – это?
  - a). Воздушный желеобразованный десерт на основе взбитых яичных белков
  - b). Паста из сливок или сливочного масла с сахаром

- с). Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод
3. Что такое фуццелларан?  
а). Высокомолекулярные углеводы  
б). студнеобразователь  
с). соль альгиновой кислоты
4. Какой продукт получают в результате сваренных с добавлением сахара, целых или резанных на дольки плодов, ягод  
а). Варенье  
б). Повидло  
с). Джем
5. Кашу Гурьевскую не сварить без ...?  
а). Манки  
б). Гречки  
с). Пшеница  
д). Муки

**Задание 2. Ответить на вопрос:**

Санитарные требования к производству для приготовления сложных холодных и горячих десертов

**Задание 3. Решить ситуационную задачу:**

Сколько потребуется желатина для приготовления «Желе из лимонов» на 15 порций, если выход одной порции составляет 125 г?

**ВАРИАНТ 15**

**Задание 1. Ответить на тестовые вопросы:**

1. Это сыпучий порошок белого цвета, который получают из картофельных клубней  
а). Модифицированный крахмал  
б). Агар  
с). Пектиновые вещества  
д). Картофельный крахмал
2. При какой температуре выпекают суфле?  
а). 150-180 С  
б). 180-220 С  
с). 100-120 С  
д). 200-260 С
3. К желеобразным сладким блюдам относят?  
а). муссы  
б). желе  
с). самбук  
д). Все ответы верны
4. Что образует в организме, если в рационе содержится большое количество очищенных, рафинированных углеводов?  
а). Жиры  
б). Белки  
с). Аминокислоты  
д). Нет правильного ответа
5. Сладкое холодное блюдо с добавлением в качестве загустителя крахмал?  
а). Суфле  
б). Желе  
с). Муссы  
д). Кисель

**Задание 2. Ответить на вопрос:**

Технологический процесс приготовления ягодных, фруктов и шоколадных салатов

**Задание 3. Решить ситуационную задачу:**

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления суфле шоколадное на 35 порций. Если на производстве кафе имеется сухое молоко?

**Задание для промежуточной аттестации**

№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ	ЭТАЛОН
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;	б
2	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.	а
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%	в
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка	а

**Фонд ситуационных задач****ВАРИАНТ 1**

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка.

Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака

**ВАРИАНТ 2.**

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 3.

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный» Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное»

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 4.

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады. Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 5.

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш». Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 6.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 7.

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского». Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 8.

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский».

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### ВАРИАНТ 9.

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка». Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака

#### ВАРИАНТ 10.

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады.

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

#### ВАРИАНТ 11.

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный». Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

#### ВАРИАНТ 12.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формируется. Объясните причину брака и способ устранения.

#### ВАРИАНТ 13.

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4. При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

#### ВАРИАНТ 14.

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 15.

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 8 кг. торта «Творожный». Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Ванильное».

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 16.

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады. Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### ВАРИАНТ 17.

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Весеннего». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Наполеон» Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### ВАРИАНТ 18.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### ВАРИАНТ 19.

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Брауни». Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### ВАРИАНТ 20.

№1. Определить, сколько крема «Патисьер» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский».

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.



#### ВАРИАНТ 21.

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Кокосовый». Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

#### ВАРИАНТ 22.

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады.

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

#### ВАРИАНТ 23.

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный». Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

#### ВАРИАНТ 24.

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формуется. Объясните причину брака и способ устранения.

#### ВАРИАНТ 25.

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Чизз», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

#### ВАРИАНТ 26.

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

#### ВАРИАНТ 27.

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 5 кг. торта «Меренговый». Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное».

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

#### ВАРИАНТ 28.

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады. Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### **Перечень вопросов к экзамену**

*МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента*

*МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента*

1. Механическое оборудование, используемое в холодном и горячем цехах для приготовления холодных и горячих десертов
2. Роль сладких блюд в питании и их классификация.
3. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов.
4. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд.
5. Желирующие вещества, их физико-химические свойства.
6. Основы образования желе и пены при взбивании.
7. Физико-химические процессы, происходящие в сырье при кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик
8. Пищевая ценность и органолептические показатели качества блюд.
9. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты.
10. Горячие сладкие блюда.
11. Оформление и отпуск.
12. Требования к качеству блюд.
13. Условия и сроки хранения, реализации десертов.

14. Правила подачи десертов. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
15. Парфе: технология приготовления и подача.
16. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
17. Мороженое «Сюрприз». Подача и оформление.
18. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
19. Мороженое, оформление и подача.
20. Холодный напиток «айс-крим». Технология приготовления и подача.
21. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача
22. Крем. Технология приготовления и подача
23. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
24. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
25. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
26. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
27. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
28. Технология приготовления желе из свежих ягод.
29. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
30. Мороженое, оформление и подача.
31. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача
32. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
33. Мороженое, оформление и подача
34. Сроки хранения сладких блюд.
35. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача
36. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд
37. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жаренные, шарлотка с яблоками.
38. Горячие сладкие блюда: яблоки, жаренные в тесте. Технология приготовления и подача
39. Технология приготовления желе из свежих ягод.
40. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.
41. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача
42. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
43. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.
44. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.
45. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача
46. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача
47. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача
48. Холодный напиток «ананасовый фрэппе». Технология приготовления и подача
49. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача
50. Горячий напиток с вином «Глитвейн». Технология приготовления и подача.
51. Сладкие блюда из концентратов: кисель, желе лимонное. Технология приготовления и подача.
52. Технологический процесс приготовления парфе, террина.

## **Задания для квалификационного экзамена**

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1**

#### **Приготовить «Ледяной салат из фруктов с соусом»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.

5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Ледяной салат из фруктов с соусом», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2**

#### **Приготовить «Панакота»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Панакота», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3**

#### **Приготовить «Холодное суфле»**

1. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
2. Составить технологическую схему приготовления.
3. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
4. Организовать рабочее место.
5. Приготовить «Холодное суфле», соблюдая технологический процесс.
6. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4**

#### **Приготовить «Парфе»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Парфе», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5**

#### **Приготовить «Тирамису»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Тирамису», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6**

#### **Приготовить «Чизкейк»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Чизкейк», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7**

#### **Приготовить «Корзиночки фило с фруктами»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Корзиночки фило с фруктами», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8**

#### **Приготовить «Горячее суфле»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Горячее суфле», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9**

#### **Приготовить «Брауни»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить ««Брауни»», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10**

#### **Приготовить «Воздушный пирог»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить ««Воздушный пирог»», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11**

#### **Приготовить «Пудинг»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить ««Пудинг»», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12**

### **Приготовить «Кекс с глазурью»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Кекс с глазурью», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13**

#### **Приготовить «Шоколадно-фруктовый фондю»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Шоколадно-фруктовый фондю», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14**

#### **Приготовить «Десерт фламбе»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Десерт фламбе», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15**

#### **Приготовить «Десерт «с обжигом»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Десерт «с обжигом», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16**

#### **Приготовить «Холодный пунш»**

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Холодный пунш», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17**

#### **Приготовить «Ласси йогуртовое»**

1. Изучить рецептуру напитка.

2. Составить технологическую карту на заданный напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Ласси йогуртовое», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18**

#### **Приготовить «Безалкогольный мохито»**

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Безалкогольный мохито», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19**

#### **Приготовить «Фраппе»**

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданный напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Фраппе», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20**

#### **Приготовить «Смузи»**

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданный напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Смузи», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21**

#### **Приготовить «Компот»**

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданный напиток.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Компот», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22**

#### **Приготовить «Коктейль»**

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.

4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Коктейль», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23**

#### **Приготовить «Горячий пунш»**

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Горячий пунш», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24**

#### **Приготовить «Глинтвейн»**

1. Изучить рецептуру блюда.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления десерта.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Глинтвейн», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества блюда органолептическим методом.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25**

#### **Приготовить «Какао»**

1. Изучить рецептуру напитка.
2. Составить технологическую карту на заданное блюдо.
3. Составить технологическую схему приготовления.
4. Подобрать технологическое оборудование для приготовления напитка.
5. Организовать рабочее место.
6. Приготовить «Какао», соблюдая технологический процесс.
7. Произвести оценку качества напитка органолептическим методом.

### **Основные печатные издания**

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва: Академия, 2018. – 80 с.



6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.

7. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

8. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

9. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.

10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.

11. Радченко, С.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

12. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

13. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

14. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с.

15. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с.

16. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с.

17. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 304 с.

18. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с.

19. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

20. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с.

21. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

### **Основные электронные издания**

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань:

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **Дополнительные источники**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2019. — 320 с.: ил.

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко — Москва: Ресторанные ведомости, 2014. — 160 с.

3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
12. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. – 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808с.
18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
19. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07]



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**  
**государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»**  
**(ГБПОУ ГТМАУ)**

**КОМПЛЕКТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по профессиональному модулю**

**ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**основной профессиональной образовательной программы**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**3 курс**

г. Георгиевск

Комплект фонда оценочных средств по профессиональному модулю **ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта приказ Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. № 1565 и рабочей программы по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация - разработчик: ГБПОУ ГТМАУ

Составитель: Порицкая С.Н. преподаватель ГБПОУ ГТМАУ

**Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией дисциплин сферы услуг**

Протокол № 10 от 16 мая 2024 г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Шахова Т.Н.

**Утверждена и рекомендована к применению методическим советом ГБПОУ ГТМАУ**

Протокол № 4 от 16 мая 2024 г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ Дядюк М.Н.

## СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств
- 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины
- 3 Комплект контрольно-оценочных средств.

**1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств  
по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного  
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и  
форм обслуживания  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**1.1 Общие положения**

Комплект фонда оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида деятельности (ВД) «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Formой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен».

Форма проведения экзамена: выполнение практических работ

**1.2 Область применения**

Комплект фонда оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**1.3 Объекты оценивания**

Комплект ФОС позволяет оценить степень освоения и формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций модуля в соответствии с требованием ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов,



	<p>продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> </ul>
<p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономика ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> </ul>
<p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления</li> </ul>

украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;

- соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
  - корректное использование цветных разделочных досок;
  - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
  - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
  - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;

	<p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>
<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>
--	--

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
<p>ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p>

	адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК. 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК. 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК. 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

## 2. Система контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Формы промежуточной аттестации в основной профессиональной образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Элементы ПМ	Формы промежуточной аттестации
	6 семестр
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзамен
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	экзамен
УП.05	дифференцированный зачет
ПП.05	дифференцированный зачет
ПМ 05	экзамен (квалификационный)

Элемент модуля	Текущий контроль
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзаменационные билеты
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзаменационные билеты
УП.05	Контроль результата выполнения практических работ, самостоятельной работы.
ПП.05	Наблюдение за выполнением работ на производственной практике
ПМ 05	Защита практических работ. Защита отчета по практике .

## 2.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

При изучении профессионального модуля предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний обучающихся:

- контрольные работы;
- выполнение и защита лабораторных и практических работ;

- оценка качества выполнения самостоятельной работы студентов (доклад, сообщение, реферат, конспект, решение задач и др.);
- выполнение исследовательских, проектных и творческих работ;
- тестирование по отдельным темам и разделам МДК;
- устный или письменный опрос на занятии;

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения – темы, МДК	Наименование раздела, МДК, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование контрольно-оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	4	5	6	7
		<b>Раздел 1.</b> Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
<b>Уметь:</b> разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических,		<b>МДК. 05.01.</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  <b>МДК 05.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  УП 05  ПП 05	<b>2-3</b>	<i>Контрольные работы, тесты лабораторные, практические работы</i>  <i>Контрольные работы, тесты лабораторные, практические работы</i>  <i>Практические работы</i>	<i>Экзаменационные билеты</i>  <i>Экзаменационные билеты</i>  <i>Вопросы дифференцированного зачета</i>

<p>красящих веществ;  проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> <p><b>Знать:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих</p>				<p><i>Практические работы</i></p>	<p><i>Вопросы дифференцированного зачета</i></p>
--	--	--	--	-----------------------------------	--



<p>веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>					
--	--	--	--	--	--

### 3. К Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

#### 3.1 Типовые задания для оценки освоения МДК.05.01 и МДК 05.02.

#### Текущий контроль

##### Вариант - 1

Выберите правильный ответ

1. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:

- а) 25-35° С;
- б) 45-50° С;
- в) 20-25° С;
- г) 50-55° С.

2. Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами. Причины возникновения:

- а) много соли;
- б) недостаточная расстойка;
- в) высокая температура печи;
- г) много муки.

3. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?

- а) пониженный обобъем;
- б) тесто кислое;
- в) образование высохшего слоя;
- г) недостаточный подъём.

4. Сырье для приготовления дрожжевого теста:

- а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
- б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;
- в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;
- г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.

5. Температура опары должна быть:

- а) 27-29° С;
- б) 30-35° С;
- в) 25-27° С;
- г) 35-40° С.

6. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:

- а) добавление аммония углекислого;
- б) добавление соды;
- в) взбивание;
- г) добавление дрожжей.

7. Тарталетки изготавливают из:

- а) песочного теста;
- б) заварного теста;
- в) сдобного пресного теста;
- г) из дрожжевого теста.

8. Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для оладий равно:

- а) 1:1;
- б) 1:1,5;
- в) 1:2;
- г) 1:3.

9. При изготовлении теста для блинчиков на 1 кг. муки берется жидкости:

- а) 4 л;
- б) 2,5л;
- в) 1,5л;
- г) 3л.

10. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

- а) для удаления избытка углекислого газа;
- б) для прекращения брожения;
- в) для равномерного распределения дрожжей;
- г) для удаления этилового спирта.

11. Установить последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста:

- 1) брожение теста;
- 2) брожение опары;
- 3) замес теста;
- 4) приготовление опары.

12. Установить последовательность операций при разделке дрожжевого теста:

- 1) подкатка;
- 2) промежуточная расстойка;
- 3) деление;
- 4) окончательная расстойка;
- 5) отделка до выпечки;
- 6) формование.

13. Установить соответствие:

А. Тесто бездрожжевое изделия, блюда:

Б. Тесто дрожжевое изделия:

Блины

Оладьи

Профитроли

Пельмени

Лапша

Вареники

Блинчики

Расстегаи

Ватрушки

Тарталетки

14. Дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600г., подкатывают в виде жгута, растаивают 8-10 мин. и раскатывают в пласт толщиной 1 см., шириной 18-20 см., укладывают фарш, формуют. Какое это изделие?

- а) расстегаи
- б) пирожки
- в) кулебяка

15. Тесто для оладий готовят также, как и для ... , но ... консистенции и без добавления ...;

16. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Взбивают охлажденные белки, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту.

- а) заварной
- б) крем «Новый»
- в) белковый
- г) крем «Шарлотт»

17. Определить и отметить знаком «+», какое сырье необходимо для приготовления различных видов теста:

Песочное, бисквитное, заварное, сдобное пресное

Мука Яйца Сахар Маргарин, масло

Вода или молоко

Кисломолочная продукция

Лимонная кислота

Соль

Сода, углекислый аммоний

Эссенция

18. До какой температуры охлаждают заваренную муку при приготовлении заварного полуфабриката?

а) 15-20<sup>0</sup>С

б) 30-50<sup>0</sup>С

в) 65-70<sup>0</sup>С

19. Заполните таблицу требования к качеству Название изделия:

1) Форма лодочки, часть формы в центре открыта, края зашипаны, поверхность ровная, блестящая, без трещин, корочка золотистая, мякиш пористый, фарш сочный

2) Поверхность гладкая без трещин, форма круглая, равномерная, румяная корочка, цвет на разрезе белый или желтый, вкус кисло-сладкий, запах творога

3) Форма продолговатая, с блестящей поверхностью от золотисто-желтой до коричневой окраски, форма не расплывчатая, консистенция фарша соответствует требованиям.

4) Высота изделия не менее 5 см, толщина слоя теста на разрезе 5-6 мм. Фарш расположен равномерно. Изделие в форме батона хорошо пропечено, тесто пористое без "закала". Цвет светло-коричневый.

5) Форма круглая, толщина не менее 3 мм, поверхность золотистая, тесто хорошо пропечено.

20. Изделия из заварного теста получились с плохим подъемом и трещинами на поверхности. Почему?

а) рано снизили температуру выпечки

б) густая консистенция теста?

в) кондитерские листы не смазаны жиром.

21. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Готовят яично – сахарную массу. Вначале варят сироп; в это же время взбивают яйца и продолжая взбивать, тонкой струей вливают горячий сироп. Взбивают до охлаждения; затем постепенно добавляют во взбиваемое сливочное масло и продолжают взбивать 15-20 мин.

а) крем «Шарлотт»

б) крем сливочный основной

в) крем заварной

г) крем «Гляссе»

22. В какой последовательности обрабатывают яйца?

а) дезинфицируют 2 % - ным раствором хлорной извести

б) споласкивают в течении 5 минут

в) промывают в 2 % - ном растворе соды

г) моют в теплой воде.

23. Замороженная смесь белков и желтков называется:

а) яичный порошок

б) меланж

в) яичная смесь

24. При приготовлении какого теста используются «сухие духи»?

- а) сдобное пресное
- б) слоеное тесто
- в) песочное тесто
- г) пряничное тесто
- д) бисквитное тесто

25. После выпечки изделия из пресного сдобного теста получились жесткие, резиновые. В чем причина?

- а) недостаточно разрыхлителя
- б) длительный замес
- в) мало сахара
- г) высокая температура выпечки
- д) много соды.

Вариант – 2

1. Какой продукт задерживает процесс черствения в пряничном тесте?

- а) патока
- б) мед
- в) воскresенье
- г) сироп

2. Как называется смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту?

- а) «букет»
- б) «сухие духи»
- в) «смесь пряностей»

3. Что можно добавить в помаду для усиления блеска?

- а) яичный желток
- б) сливочное масло
- в) яичный белок
- г) сгущенное молоко

4. Какой способ приготовления дрожжевого теста предусматривает одновременную закладку всего сырья?

- а) опарный
- б) безопарный
- в) слоеный

5. Определить какое изделие готовят согласно этой рецептуре:

Тесто сдобное пресное, фарш, яйца для смазки, жир для смазки листов. Изделия весом по 75 грамм.

- а) сочни с творогом
- б) ватрушки
- в) пирожки
- г) булочки

6. От чего зависит продолжительность замеса теста?

- а) от качества муки
- б) от количества муки
- в) от добавленной в него жидкости
- г) от добавленного в него сырья

7. Определить какое тесто готовят согласно этой технологической схеме приготовления:

Муку просеивают, предварительно смешав с содой, добавляют сахар, кислоту, яйца и размягченное сливочное масло, все быстро перемешивают.

- а) сдобное пресное тесто
- б) пряничное тесто
- в) блинчатое тесто
- г) песочное тесто

8. После выпечки изделия из пряничного теста получились жесткие, резинистые. В чем причина? Выберите 2 правильных ответа.

- а) недостаточно разрыхлителя
- б) длительный замес
- в) мало сахара
- г) высокая температура при замесе
- д) много соды.

9. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Приготовление сиропа, взбивание охлажденных белков, и соединение продуктов, в конце взбивания добавляют ванильную пудру.

- а) белковый (заварной)
- б) крем «Новый»
- в) белковый (сырцовый)
- г) крем «Шарлотт»

10. Какова стандартная влажность муки?

- а) 16,5 %
- б) 18,5 %
- в) 15,5 %
- г) 14,5 %

11. Определить какому изделию относятся эти требования к качеству?

Снежно белая однородная, глянцевая, пышная и слегка тягучая масса. Влажность – 30 %.

- а) сливочный крем
- б) белковый крем
- в) крем зефир
- г) крем из сливок

12. Вместо чего используют инвертный сироп?

- а) вместо патоки
- б) вместо сиропа
- в) меда
- г) сгущенного молока

13. Определить к какому изделию относятся эти требования к качеству?

Однородная, прозрачная, студнеобразная, упругая масса; влажность – 50 %

- а) кисель
- б) зефир
- в) глазурь
- г) желе

14. До какой температуры охлаждают помадный сироп?

- а) 25 – 30<sup>0</sup>С
- б) 35 – 40<sup>0</sup>С
- в) 45 – 50<sup>0</sup>С
- г) 55 – 60<sup>0</sup>С

15. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Подготовка муки, приготовление яично-молочного сиропа, охлаждение, добавление размягченного сливочного масла и ванильной пудры, взбивание.

- а) крем «Новый»
- б) крем сливочный основной
- в) крем заварной
- г) крем «Гляссе»

16. Как называется разница массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки?

- а) припек
- б) привес
- в) упек
- г) привар

17. Для укрепления структуры взбитого белка рекомендуется в конце взбивания добавить немного:

- а) уксусной кислоты
- б) крахмала
- в) лимонной кислоты
- г) ванильной пудры

18. Установить последовательность операций при приготовлении кулебяки слоеной:

- а) две трети теста раскатывают пласт толщиной 4 мм для основания;
- б) прокалывают его в нескольких местах
- в) выпекают пласт почти до готовности
- г) разделяют тесто на 3 части
- д) укладывают на смоченный водой кондитерский лист
- е) разрезают вдоль на 4 – 5 полосок
- ж) охлаждают пласт
- з) кладут начинку
- и) выпекают
- к) края смазывают яйцом

19. Изделия из заварного теста получились с плохим подъемом и трещинами на поверхности. Почему?

- а) рано снизили температуру выпечки
- б) густая консистенция теста?
- в) кондитерские листы не смазаны жиром.

20. Определить к какому изделию относятся эти требования к качеству?

Изделия прямоугольной формы, поверхность блестящая, светло-коричневого цвета, изделия украшено фигурками из слоеного теста, начинка сочная, тесто в местах соприкосновения с начинкой хорошо пропечено, «закал не допускается».

- а) курник
- б) расстегаи
- в) пирог «Московский»
- г) кулебяка слоеная

21. Для чего используют крем заварной? Выберите правильные ответы.

- а) для прослаивания пластов
- б) для наполнения пустотелых фигур
- в) для отделки кондитерских изделий
- г) для склеивания пластов

22. Из какого теста готовят пирожное «корзиночки с желе и фруктами»

- а) слоеное тесто
- б) песочное тесто
- в) пресное сдобное тесто
- г) бисквитное тесто

23. Какое пирожное можно приготовить из следующих продуктов?

Слоеный полуфабрикат, крем сливочный, крошка от слойки, сахарная пудра, изделия массой по 65 гр.

- а) пирожное «Грибок»
- б) пирожное «Муфточка»
- в) пирожное «Трубочка с кремом»

24. Какой продукт задерживает процесс черствения в пряничном тесте?

- а) патока
- б) мед
- в) воскресенье
- г) сироп

25. Какое пирожное можно приготовить из следующих продуктов?

Бисквитный п/ф, начинка фруктовая, сироп для промочки, фрукты, крошка бисквитная, сахарная пудра. Вес пирожного 80 гр.

- а) пирожное бисквитное с белковым кремом
- б) пирожное бисквитное фруктово-желейное
- в) пирожное бисквитное, глазированное с кремом.

### 3.1 Типовые задания для оценки освоения МДК 05.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий

Задание №1

**Выберите правильный ответ**

1. Дрожжи относят.....

- а) к химическим разрыхлителям
- б) к биологическим разрыхлителям
- в) к механическим разрыхлителям

2. Как называют красный пищевой краситель?

- а) кармин
- б) тартразин
- в) индигокармин

3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

- а) 1:3
- б) 1:2
- в) 1:1

4. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?

- а) дрожжевое опарное тесто
- б) дрожжевое безопарное тесто
- в) дрожжевое слоёное тесто

5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста:

изделия тёмно-бурые, мякиш липнет

- а) в тесто положено мало соли
- б) тесто перекисло
- в) в тесто положено много сахара

6. Для крема «Шарлотт» приготавливают

- а) яично-молочный сироп
- б) яично-сахарную массу
- в) молочно-сахарную смесь

7. Торт «Прага» приготавливают

- а) из бисквитного теста
- б) из песочного теста
- в) из слоеного теста

8. Для приготовления песочного теста муку используют

- а) с небольшим содержанием клейковины
- б) муку с «сильной» клейковиной
- в) муку с очень «слабой» клейковиной



9. Заварной крем используют:

- а) для украшения изделий**
- б) для склеивания и смазывания пластов**
- в) для заполнения заварных изделий**

10. Нонпарель приготавливают.....

- а) из сахарной посыпки**
- б) из готовой помады**
- в) из песочной крошки**

11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.

- а) основной бисквитный п/ф.**
- б) масляный бисквитный п/ф.**
- в) бисквит «буше»**

12. Температура хранения столовых яиц?

- а) от 0 до 20 градусов**
- б) не выше 20 градусов**
- в) от 0 до – 2 градусов**

13. Какой крем используют для торта «Сказка»?

- а) «шарлот» шоколадный**
- б) «глясе»**
- в) сливочный основной**

14. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?

- а) 36 часов**
- б) 72 часа**
- в) 6 часов**

15. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

- а) механическим**
- б) химическим**
- в) биологическим**

16. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;**
- б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;**
- в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;**

17. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях

- а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;**
- б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;**
- в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.**

18. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:

- а) сахар-рафинад;**
- б) жидкий сахар;**
- в) инвертный сахар.**

19. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:

- а) мед;**
- б) инвертный сахар;**
- в) патока;**
- г) солод.**

20. Перед использованием в производстве патоку:

- а) пропускают через сито;
- б) разводят в воде;
- в). подогревают

21. Солод - это

- а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;
- б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке;
- в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности;
- г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.

22. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:

- а) саломас;
- б) маргарин;
- в) пекарский жир;
- г) масло коровье.

23. Что не разрешается добавлять в повидло:

- а) красители;
- б) ароматические вещества;
- в) эссенции.

24. Восстановите технологию приготовления торта «Прага»

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

25. Заполните таблицу

Недостатки изделий из блинчатого теста	Причина
1. Комковатость	А)
2. Непропёк	Б)
3. Изделия жесткие, резинистые	В)

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Задание № 2.**

**Выберите правильный ответ**

**1. Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»?**

- а) готовят яично-сахарный сироп
- б) готовят яично-молочный сироп
- в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру

**2. Как используют инвертный сироп?**

- а) для промочки
- б) добавляют вместо патоки
- в) тиражируют кондитерские изделия

**3. В состав заварного теста входят:**

- а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
- б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
- в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.

**4. Торт «Наполеон» приготавливают:**

- а) из бисквитного п/ф.
- б) из песочного п/ф.
- в) из слоёного п/ф.

**5. Наилучшая температура для развития дрожжей?**

- а) 17 – 20 градусов
- б) 28 – 32 градуса
- в) 45 – 50 градусов

**6. Кекс «Здоровье» приготавливают:**

- а) из дрожжевого безопарного теста
- б) из дрожжевого опарного теста
- в) песочного теста

**7. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:**

- а) высокая температура выпечки
- б) низкая температура выпечки
- в) плохой промесс теста
- г) длительный замес теста с мукой

**8. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?**

- а) 25%
- б) 50%
- в) 10%

**9. Как увеличить силу муки?**

- а) добавить крахмал
- б) добавить муку другого сорта
- в) добавить пищевую кислоту

10. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?

- а) 100 -110 градусов
- б) 130 – 190 градусов
- в) 220 градусов

11. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?

- а) пищевой кислотой
- б) содой

12. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.

- а) белковый заварной
- б) белковый сырцовый
- в) крем «Зефир»

13. Чем смазывают рулет «Экстра»?

- а) кремом «Шарлотт»
- б) кремом «Гляссе»
- в) сливочно-творожным кремом
- г) сливочным кремом

14. Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»?

- а) две лепёшки круглой формы**
- б) две лепёшки овальной формы**

15. Из чего делают нонпарель?

- а) из помады**
- б) из шоколада**
- в) из орехов**

16. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи

- а) от 0 до 4 °С;**
- б) от 0 до 3 °С;**
- в) от 0 до 1 °С.**

17. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

- а) разрыхление теста;**
- б) придание вкуса;**
- в) укрепление клейковины;**
- г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.**

18. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:

- а) ячменный;**
- б) кукурузный;**
- в) картофельный;**
- г) модифицированные.**

19. При больших количествах сахара в тесте брожение:

- а) замедляется;**
- б) ускоряется;**
- в) не влияет на скорость брожения.**

20. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:

- а) солодовый экстракт;**

- б) пастеризованное молоко;
- в) сухое молоко;
- г) молочная сыворотка;
- д) меланж;
- е) сметана.

21. При какой температуре должны храниться яйца

- а) от 0 до 4 °С;
- б) от 0 до 3 °С;
- в) от 0 до 1 °С.

22. Жиры, добавляемые в тесто:

- а) замедляют процесс брожения;
- б) ускоряют процесс брожения;
- в) не влияют на процесс брожения.

23. Высушенные после ферментации незрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:

- а) кориандр;
- б) тмин;
- в) ваниль

24. Восстановите технологию приготовления пирожного «Корзиночка с желе и фруктами»

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

Заполните таблицу

Недостатки изделий из дрожжевого теста	Причина
1. Изделия бледные, запах кислый	А)

2. Изделия с «закалом»	Б)
3. Изделия темно-бурые, мякиш липкий	В)

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80%- «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

## Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.

**Задание для выполнения контрольной работы по разделу «Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба»**

### **1 вариант**

**В заданиях № 1-3 выберите один правильный ответ**

1. Если в рецептуре мало сдобы, дрожжевое тесто готовят способом

- а) опарным
- в) дрожжевым слоеным
- б) безопарным
- г) любым

2. С белками муки при замесе теста происходит

- а) выделение углекислого газа
- в) образуют эластичную клейковину
- б) осахаривание крахмала
- г) образуют брожение теста

3. Жир вводят при замесе дрожжевого теста в состоянии

- а) пластичном          в) растопленном
- б) размягченном      г) жидком

в заданиях № 4-6 выберите все правильные ответы

4. Выделите составляющие компоненты опары

- а) вода          в) мука
- б) сахар        г) дрожжи

5. Для восстановления процесса брожения тесто

- а) охлаждают          в) обминают
- б) ставят в теплое место      г) разделявают

6. При температуре 200-220 градусов из дрожжевого теста выпекают изделия

- а) булочка домашняя
- в) пироги с различным фаршем
- б) сдоба выборгская
- г) кекс «Майский»

В заданиях № 7-8 установите соответствие

Недостатки дрожжевого теста при брожении и причины возникновения

	Недостатки		Причины возникновения
1	Тесто не подходит	А	Тесто перебродило
2	Тесто кислое	Б	Недостаточная обминка
3	Пониженный объем теста	В	Недоброкачественные дрожжи

4	Образование высохшего слоя	Г	Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью

8. Между видом изделия и способом приготовления

- |                    |                         |
|--------------------|-------------------------|
| 1.булочка школьная | а) дрожжевое опарное    |
| 2.булочка домашняя | б) дрожжевое безопарное |
| 3.ватрушка         | в) дрожжевое слоеное    |

4. слойка с марципаном

**В заданиях № 9 установите правильную последовательность**

9. Укажите последовательность стадий приготовления дрожжевого слоеного теста

- а) подготовка сырья
- б) слоение теста
- в) приготовление дрожжевого теста опарным или безопарным способом
- г) расстойка
- д) формовка изделий
- е) выпечка изделий
- ж) разделка теста

В задании № 10 дополните предложение или вставьте пропущенные слова

При температуре 4-8С дрожжевое тесто можно хранить \_\_\_\_\_ часов

Критерии оценки теоретической части:

оценка «5» - 10 правильных ответов оценка «4» - 9-8 правильных ответов оценка «3» - 7 правильных ответов оценка «2» - менее 7 правильных ответов

## **Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.**

### **Задание для выполнения контрольной работы по разделу «Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий»**

1 вариант

**1. Мука – это:**

- а/ порошкообразный продукт размола зерна пшеницы**
- б/ порошкообразный продукт, белого цвета полученный из свеклы**
- в/ порошкообразный продукт размола крупы**

**2. Какие сахарные продукты не используют в кондитерском производстве:**

- а/ сахар**
- б/сахарная пудра**
- в/ ксилит**
- д/ мед, патока**

**3. Меланж – это:**

- а/ яичный порошок**
- б/смесь замороженных яиц**
- в/ яйца**

**4. Сроки хранения оттаянного меланжа**

- а/ 1-2 часа**
- б/ 5-6 часов**
- в/ 3-4 часа**
- г/ 9-10 часов**

**5. Для приготовления кремов используют сливки с жирностью (%)**

- а/ 20                    б/ 35**
- в/ 10                    г/ 15**

**6. Какие жиры не применяют в кондитерском производстве:**

- а/ рыбий            б/ сливочное масло**
- в/ гидрожир    г/ хлопковое, соевое, соевое масло**

**7. Желирующим веществом является**

- а/ крахмал    б/ мука**
- в/ желатин или агар**

**8. В джеме плоды и ягоды в следующей консистенции:**

- а/ протертыеб/ нарезанные**
- в/ целые            г/ содержат только сироп**

**9. Для крема «Шарлот» готовят:**

- а/ яично-молочный сиропб/ яично-сахарную массу**
- в/сахарный сироп**

**10. Сколько существует видов приготовления дрожжевого теста:**

- а/ один            б/ два**
- в/ три            г/ четыре**



**11. Какой отделочный полуфабрикат используют для приготовления бабы ромовой**

- а/ желе, цукаты**
- б/ сироп., помада**
- в/ крем сливочный**

**12. Как называется крем, где используется масло сливочное, сахар, молоко**

- а/ шарлот**
- б/ белковый**
- в/ заварной**

**13. Как определить готовность помады:**

- а/ на тонкую нить**
- б/ на мягкий шарик**
- в/ на твердый шарик**

**14. Заварной полуфабрикат получился расплывчатым в чем причина:**

- а/ высокая температура выпечки**
- б/ мука с небольшим содержанием клейковины**
- в/ жидкая консистенция теста**

**Критерии оценки теоретической части:**

**оценка «5» - 13-14 правильных ответов оценка «4» - 11-12 правильных ответов  
оценка «3» - 9-10 правильных ответов оценка «2» - менее 9 правильных ответов**

**2 вариант**

**1. От каких факторов не зависит химический состав муки**

- а/ цвет б/ влажность**
- в/ помол г/ газообразующая способность**
- д/ производитель**

**2. Патока – это:**

- а/ это темная липкая жидкость**
- б/ бесцветная или светло-желтая тягучая жидкость**
- в/ это светлая тягучая жидкость**

**3. Каких видов яичных продуктов не существует**

- а/ яйца**
- б/ меланж**
- в/ коллаж**
- г/ яичный порошок**

**4. Каков вес яиц первой категории:**

- а/ 40 гр.**
- б/ не менее 47 гр.**
- в/ 38 гр.**

**5. Сухое молоко разводят с водой в соотношении (вода: порошок)**

- а/ 1: 8-9**
- б/ 1:3-4**
- в/ 1:1**
- г/ 1:14**

6. Разрыхление теста осуществляют несколькими способами. Найти неверный. а/ биологический - аммоний б/ химический – сода в/ механический - взбивание
7. Желе хорошо застынет, если его приготовить:
- а/ на желатине или агаре
  - б/ на крахмале
  - в/ на муке
8. Помаду готовят так:
- а/ взбивают яичные белки и сахарную пудру
  - б/ варят сахарный сироп и добавляют взбитые яичные белки
  - в/ варят сахарный сироп, охлаждают и взбивают
9. Какой группы кремов не существует
- а/ кремы сливочные
  - б/ кремы белковые
  - в/ кремы желейные
  - г/ кремы заварные
10. В чем отличие пончиков «Московские» от пирожков «Московские»
- а/ различный вес
  - б/ различная форма и способ тепловой обработки
  - в/ различные фарши
11. Кекс майский готовят из:
- а/ слоеного теста
  - б/ дрожжевого безопарного теста
  - в/ дрожжевого опарного теста
12. Как называется крем, состоящий из яичных белков, сахара, повидла, агара и воды
- а/ белковый заварной
  - б/ белковый сырцовый
  - в/ крем зефир
13. Трубочку с косым срезом используют для выполнения рисунка:
- а/ змейка, грибок, ветка винограда
  - б/ розы, бутоны роз, фалды
  - в/ звездочка, ракушка, хризантема, бордюр
14. Особенностью приготовления слоеного теста является:
- а/ замес теста и выпечка
  - б/ подготовка крема и заполнение изделий
  - в/ замес теста, подготовка масла и слоеобразование

Критерии оценки теоретической части:

оценка «5» - 13-14 правильных ответов

оценка «4» - 11-12 правильных ответов

оценка «3» - 9-10 правильных ответов

оценка «2» - менее 9 правильных ответов

## ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ

### БИЛЕТЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА

МДК 05.02.

#### Билет №1

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

#### Билет №2

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера

#### Билет №3

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
2. Разрыхлители: виды, характеристика.
3. Правила эксплуатации и охрана труда.

#### Билет №4

1. Технология приготовления фаршей и начинок.
2. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
3. Технология приготовления сиропов.

#### Билет №5

1. Технология приготовления помады
2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.
3. Ассортимент изделий из слоеного теста

#### Билет №6

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

### **Билет №7**

1. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

### **Билет №8**

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. Технология приготовления крема.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

### **Билет №9**

1. Технология приготовления, мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Ассортимент изделий из песочного теста.

### **Билет №10**

1. Технология приготовления вафельного теста.
2. Ассортимент изделий мелкоштучных булочек.
3. Соблюдение личной гигиены кондитера.

### **Билет №11**

1. Способы замеса дрожжевого безопарного теста.
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
3. Технология приготовления желе.

### **Билет №12**

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.

### **Билет №13**

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

### **Билет №14**

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

### **Билет №15**

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

### **Билет №16**

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

### **Билет №17**

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

### **Билет №18**

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
3. Требования к качеству бисквитных пирожных

### **Билет №19**

1. Технология приготовления бисквитных тортов.
2. Ассортимент изделий из вафельного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

### **Билет №20**

1. Технология приготовления слоеных пирожных.
2. Ассортимент изделий из ржаной муки.
3. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из пряничного теста.

### **Билет №21**

1. Технология приготовления слоеных тортов.
2. Технология приготовления помады.
3. Ассортимент изделий из воздушного теста.

### **Билет №22**

1. Технология приготовления воздушного теста.
2. Ассортимент отечественных классических тортов.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

### **Билет №23**

1. Технология приготовления воздушных пирожных.
2. Требования к качеству слоеных пирожных.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

### **Билет №24**

1. Технология приготовления воздушных тортов.
2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

### **Билет №25**

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных тортов.
2. Требования к качеству воздушных пирожных.
3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

### **Билет №26**

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.
2. Требования к качеству бисквитных тортов.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

## Дифференцированный зачет

### Вариант №1

1. Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:

- а) сильной
- б) слабой
- в) средней

2. Какого способа приготовления дрожжевого теста нету:

- а) опарного
- б) безопарного
- в) лабораторного

3. Что такое сдоба:

- а) жир, мука, сахар, соль
- б) жир и сахар
- в) сахар и соль

4. Что такое опара:

- а) жидкое тесто
- б) тесто со слабой клейковиной
- в) приправа

5. С чем растирают дрожжи:

- а) с водой
- б) с сахаром
- в) с мукой

6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:

- а) рассыпаться
- б) затянутым
- в) не получится

7. Песочное тесто выпекают при температуре:

- а) 220 – 240
- б) 240 – 250
- в) 260 – 280

8. Основа песочного теста:

- а) масло с мукой
- б) масло с сахаром
- в) масло с меланжем

9. Для песочного печенья пласт смазывают:

- а) сладкой водой
- б) маслом
- в) яйцом

10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:

- а) рассыпчатости
- б) затянутости
- в) качеству

11. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:

- а) пышную
- б) твердую
- в) затянутую

12. Что готовят из бисквитного теста:

- а) пирожки
- б) торты
- в) профитроли

13. Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:

- а) ржаной
- б) крахмалом
- в) меланжем

14. Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:

- а) с сильной
- б) со слабой
- в) со средней

15. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:

- а) диетические
- б) столовые
- в) меланж



16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:

- а) присыпки изделия
- б) подпыла
- в) приготовления масла

17. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:

- а) присыпки изделия
- б) подпыла
- в) приготовления масла

18. Температура выпечки слоеного теста:

- а) 180
- б) 200
- в) 250

19. Чем больше изделие, тем температура выпечки:

- а) ниже
- б) выше
- в) не имеет значения

20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:

- а) соль
- б) крахмал
- в) лимонную кислоту

21. С какой клейковиной используют муку для заварного теста:

- а) с низкой
- б) с высокой
- в) со средней

22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:

- а) густым
- б) жидким
- в) так и должно быть

23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:

- а) 90
- б) 50
- в) 60

24. Заваривают тесто:

- а) деревянной лопаткой
- б) только железной
- в) в машине

25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:

- а) муки и соли
- б) маргарина
- в) паров воды

## Вариант № 2

1. Температура жидкости для приготовления опары:

- а) 50 – 60
- б) 30 – 40
- в) 20 – 30

2. Если переложить сахар, то изделие будет:

- а) сырое
- б) гореть
- в) ничего страшного

3. Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:

- а) ниже
- б) выше
- в) одинакова для всех

4. Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:

- а) дольше
- б) короче
- в) одинакова для всех

5. За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:

- а) 1 час
- б) 10 минут
- в) 30 минут

6. Для разрыхления используют:

- а) ванилин б) аммиак в) аммоний

7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:

- а) проверить готовность б) не вздувалось в) хорошо поднималось

8. При приготовлении теста температура в помещении:

- а) 30 б) 20 в) 10

9. После остывания изделия посыпают:

- а) мукою б) сахарной пудрой в) ванилином

10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:

- а) со слабой б) с сильной в) со средней

11. Если бисквитный п/ф крошится, то: а) мало яиц б) слабая клейковина муки в) много яиц
12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:
- а) белок
  - б) сода
  - в) аммоний
13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:
- а) с подогревом и холодный
  - б) горячий и холодный
  - в) с подогревом и горячий
14. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:
- а) 180 – 210
  - б) 200 – 220
  - в) 250 – 280
15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:
- а) 30 мин
  - б) 2 часа
  - в) 8 часов
16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:
- а) высокое
  - б) низкое
  - в) среднее
17. Готовое изделие должно быть:
- а) светло-коричневого цвета б) темно-коричневого в) желтого
18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:
- а) оно не было толстым б) оно не вздувалось в) оно было с дырками
19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы: а) исчезла влага б) масло было пластичней в) лучше размягчилось
20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:
- а) 277                                  б) 265                                  в) 256
21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:
- а) 100 – 120                                  б) 180 – 200                                  в) 200 – 220
22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:
- а) обильно жиром б) посыпают мукой в) водой

23.

24. Заварное тесто должно быть:

а) густым

б) вязким

в) жидким

24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно: а) будет расплываться б) будет трескаться в) осядет

25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:

а) яйца

б) соду

в) масло

**Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.**

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	б	1	б
2	в	2	б
3	б	3	а
4	а	4	а
5	б	5	в
6	а	6	в
7	б	7	б
8	б	8	б
9	в	9	б
10	б	10	а
11	а	11	б
12	б	12	а
13	б	13	а
14	в	14	б
15	а	15	в
16	б	16	а
17	в	17	а
18	в	18	б
19	а	19	а
20	в	20	в
21	б	21	б
22	б	22	0
23	в	23	б
24	а	24	б
25	в	24	а

**Критерии оценок тестовой работы –**

**20 – отметка «Отлично»**

**18-19 – отметка «Хорошо»**

**10-18 – отметка «Удовлетворительно»**

**Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».**

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО**

**Экзаменационный билет № 1**

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
3. Первичная обработка яиц.
4. Технология приготовления овощных фаршей

**Экзаменационный билет № 2**

1. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
2. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
3. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
4. Технология приготовления теста для блинчиков.

**Экзаменационный билет № 3**

1. Понятие об упеке и припеке.
2. Подготовка разрыхлителей к производству.
3. Технология приготовления вафельного теста.
4. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.

**Экзаменационный билет № 4**

1. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
2. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.
3. Что такое кувертюр?
4. Технология приготовления крепленого сиропа.

### **Экзаменационный билет № 5**

1. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
2. Технология приготовления помады.
3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
4. Что такое нонпарель?

### **Экзаменационный билет № 6**

1. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
2. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
3. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
4. Что такое «Курник»?

### **Экзаменационный билет № 7**

1. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
2. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
3. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
4. Что такое «Волованы»?

### **Экзаменационный билет № 8**

1. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
2. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
3. Технология приготовления пресного слоеного теста.
4. Что такое «Кулебяка»?

### **Экзаменационный билет № 9**

1. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
2. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
3. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
4. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

### **Экзаменационный билет № 10**

1. Классификация пищевых красителей.

2. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
3. Классификация теста.
4. Дайте определение «Кулебяки».

#### **Экзаменационный билет № 11**

1. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
2. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
4. Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.

#### **Экзаменационный билет № 12**

1. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
2. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
3. Виды посыпок, используемых в кондитерском производстве.
4. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

#### **Экзаменационный билет № 13**

1. Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
2. Технология приготовления карамели.
3. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.

#### **Экзаменационный билет № 14**

1. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?
2. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Технология приготовления марципана.
4. Виды брака дрожжевого слоеного теста и причины возникновения.

#### **Экзаменационный билет № 15.**

1. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
2. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.

3. Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
4. Определение готовности теста.

#### **Экзаменационный билет № 16.**

1. Виды помолов муки, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.
2. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
3. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.
4. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.

#### **Экзаменационный билет № 17.**

1. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.
2. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.
3. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

#### **Экзаменационный билет № 18.**

1. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.
2. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
3. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.
4. Порядок и правила подготовки яиц, меланжа и молока к производству.

#### **Экзаменационный билет № 19**

1. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
2. Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
3. Требования к качеству изделий, жаренных в жире.

Бисквитные пирожные «Буше». Ассортимент пирожных, технология приготовления, требования к качеству.

#### **Экзаменационный билет № 20**

1. Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.



2. Технология приготовления «Пирога блинчатого». Требования к качеству.
3. Украшения из кандиры. Приготовление и использование.
4. Ассортимент пирожных, требования к качеству и изготовлению. Сроки хранения.

#### **Экзаменационный билет № 21**

1. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству.
2. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.
3. Виды брака и причины возникновения заварного теста.
4. Признаки и определение готовности дрожжевого теста.

#### **Экзаменационный билет № 22**

1. Технология приготовления крема «Шарлотт». Срок хранения, использование.
2. Что такое цедра? Применение цедры в кондитерском производстве.
3. Характеристика изделий пониженной калорийности. Назначение, приготовление овощных смесей.
4. Технология приготовления песочных тортов. Ассортимент. Требования к качеству. Срок хранения.

#### **Экзаменационный билет № 23**

1. Правила хранения тортов и пирожных. Требования к транспортированию.
2. Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских изделий.
3. Заварные пирожные. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.
4. Украшение из желе. Способ приготовления желе.

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого  
персонала**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

4 курс

2024-2025 учебный год

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

ФОС разработан на основании положений:

1. ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09.12.2016 г.)

2. Основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3. Программа профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
<b>Уметь</b>	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять</p>

	<p>мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот</p>
<b>Знать</b>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов</p>

### **3. ОБЩАЯ ПРОЦЕДУРА И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ОЦЕНОЧНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Оценивание результатов обучения студентов по профессиональному модулю осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

*Текущий контроль* - проверка усвоения учебного материала, регулярно осуществляемая на протяжении семестра. Текущий контроль осуществляется в виде непрерывного контроля.

Непрерывный контроль заключается в проверке подготовки обучающихся к занятиям разного вида, к оценке знаний и умений, формируемых у обучающихся на занятиях, при проектировании и в других видах самостоятельной работы обучающихся.

Непрерывный текущий контроль проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающихся. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты

обучения (учебные достижения) по дисциплине.

Для того, чтобы провести опрос и повторение более эффективно, привлечь к работе всю группу, на каждом занятии активно используются разнообразные формы:

- опрос (дискуссия) в виде собеседования проходит в традиционной форме «вопрос – ответ», он позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

- тестовые задания разнообразных видов и форм;

- решение ситуационных задач по отдельным темам позволяют выявить знания теоретических вопросов, оценить умение обучающихся применять полученные знания на практике, формируют навыки формулирования конкретных выводов, установления причинно-следственных связей, развивают коммуникативные навыки;

- кейс-задача - проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы,

- разгадывание кроссвордов;

- практическая работа;

- контрольная работа.

Текущий контроль (контрольные точки) осуществляется два раза в семестр по календарному графику учебного процесса. Оценка каждой контрольной точки проводится на основе планомерного контроля качества и объема приобретаемых обучающимся компетенций в процессе изучения дисциплины и определяется как средняя оценка за проверяемый период.

*Промежуточный контроль* осуществляется в конце семестра и завершает комплексным экзаменом (квалификационным).

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения профессионального модуля.

Форма промежуточной аттестации – экзамен (квалификационный). Экзамен является заключительным этапом процесса формирования компетенций обучающегося при изучении профессионального модуля и имеет целью проверку и оценку знаний студентов по теории и практическим навыкам.

### ***Критерии оценки устного ответа обучающегося***

<b><i>Оценка</i></b>		<b><i>Критерии</i></b>
отлично	зачтено	глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
хорошо		твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в

		ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
удовлетворительно		имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач.
неудовлетворительно	не зачтено	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

***Критерии оценки выполнения тестовых и практических (ситуационных) заданий обучающегося***

Процент правильно выполненных заданий	Оценка	
	85-100 %	отлично
75-84 %	хорошо	
50-74 %	удовлетворительно	
0-49 %	неудовлетворительно	не зачтено

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>анализ потребительского спроса и предпочтений потребителей услуг поварского и кондитерского дела;</p> <p>выполнение расчета энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработка и предоставление различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение расчета цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Выполнять:</p> <p>текущее планирование;</p> <p>координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>составление графиков работы персонала с учетом потребности организации питания;</p> <p>распределение работы между членами подчиненного персонала, бригады;</p> <p>регулирование конфликтных ситуаций, мотивация персонала на качество выполнения работ;</p> <p>предупреждение фактов хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>проведение расчетов и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей;</p> <p>оформление учетно-отчетной документации</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Выполнять:  обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ;  контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности;  обеспечение сохранности ресурсов, оборудования, сырья, материалов;  подготовка рабочих мест для профессиональной деятельности подчиненного персонала;  проведение инвентаризации ресурсов, оборудования, сырья, материалов</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Выполнять:  соблюдение регламентов и стандартов организации питания, требований личной гигиены;  соблюдение требований безопасности; оценка качества готовых блюд,  кулинарных, кондитерских изделий, напитков;  проведение бракеража;  ведение документации по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p>Выполнять:  инструктирование подчиненного персонала;  оценка уровня подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела,  установление потребности в их обучении и профессиональной подготовке; выбор образовательных программ;  составление и актуализация программ обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника;  бор методов инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;  бучение поваров, кондитеров, пекарей и</p>	<p>тестирование, экзамен,  экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,  экспертное наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций</p>



	<p>других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам;</p> <p>проведение тренингов и мастер-классов в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания</p> <p>оценка результатов обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</p>	<p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения</p> <p>обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>Экзамен</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик;</p> <p>- обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>- грамотность устной и письменной речи,</p> <p>- ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</p>	

поведение на основе общечеловеческих ценностей.		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</li> <li>- знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</li> </ul>	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик</li> </ul>	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</li> </ul>	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке</li> </ul>	
ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства</li> </ul>	

## КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

### Тестовые экзаменационные задания по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Инструкция: Выберите один правильный ответ.

#### *Вариант 1*

1. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:  
А) для приема и хранения продуктов;  
Б) административно-бытовые;  
В) производственные;  
Г) помещения приемно-вестибюльной группы.
2. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:  
А) холодный цех;  
Б) овощной цех;  
В) мясной цех;  
Г) рыбный цех.
3. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:  
А) кондитерский цех;  
Б) моечная кухонной посуды;  
В) холодный цех;  
Г) мясной цех.
4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:  
А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;  
Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;  
В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;  
Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.
5. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:  
А) моечная столовой посуды;  
Б) сервизная;  
В) хлеборезка;  
Г) мастерские.
6. В соответствии с конспектом, технологический процесс приготовления пищи - это  
А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;  
Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи  
В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;  
Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.
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 убойе 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.

Таблица правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Г	А	Г	Б	Г	В	Б	А	Б	А	Г	В	Б	А	В	Б	А	А	Б	Г	В	Г	Б

## Вариант 2

1. 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.
2. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:
  - А) чешуеочистительных машины;
  - Б) требухочисток;
  - В) плавникорезок;
  - Г) головоотсекающих машин.
3. Субпродукты Е 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.
4. Что представляет собой предприятия общественного питания?
  - А) это предприятие, предназначенное для производства только квасных напитков
  - Б) это предприятие, предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия
  - В) это предприятие, предназначенное для реализации мясных полуфабрикатов
  - Г) это предприятие, предназначенное для производства и реализации продуктов
5. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:
  - А) для приема и хранения продуктов;
  - Б) административно-бытовые;
  - В) производственные;
  - Г) помещения приемно-вестибюльной группы.
6. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
  - А) холодный цех;
  - Б) овощной цех;
  - В) мясной цех;
  - Г) рыбный цех.
7. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
  - А) кондитерский цех;
  - Б) моечная кухонной посуды;
  - В) холодный цех;
  - Г) мясной цех.
8. 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.
9. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:
- А) моечная столовой посуды;
  - Б) сервизная;
  - В) хлеборезка;
  - Г) мастерские.
10. 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
11. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:
- А) припускание;
  - Б) сортировка;
  - В) бланширование;
  - Г) пассерование.
12. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:
- А) припускание;
  - Б) порционирование;
  - В) оформление;
  - Г) отпуск потребителю.
13. 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.
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. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:
- А) стеллажи;
  - Б) подтоварники;
  - В) холодильники;
  - Г) бойлеры.
16. 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.
17. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

- А) овощерезки;
- Б) слойверы;
- В) слайсеры;
- Г) универсальный привод.

18. 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.

19. 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.

20. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

Таблица правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
В	Б	А	Б	В	А	Г	Б	А	А	Б	А	Б	А	Г	В	Б	А	А	Б



## ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

### Билет №1

1. Современное состояние общественного питания и перспективы развития.
2. Цена: понятие, виды. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства.
3. Задача:

На основе данных таблицы исчислите запасы товаров на конец года

№ п/п	Показатели	Предшествующий год, тыс.руб.	Отчетный год, тыс.руб.
1	Запасы товаров на начало года	4700,0	41230
2	Поступление товаров		
3	Реализация	81040,0	68400,0
4	Прочее выбытие	120,0	
5	Запасы товаров на конец года		

### Билет №2

1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, способам организации производства продукции общественного питания.
2. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.
3. Задача:

Розничное торговое предприятие реализует кондитерскую продукцию. Данные о результатах хозяйственной деятельности приведены в таблице.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1. Розничный товароборот	1296,6
2. Затраты на приобретение товаров	1040,9
3. Расходы на ведение торговой деятельности	210,4
4. Внереализационные доходы	1,8
5. Внереализационных расходы	0,9
6. Доход от других видов деятельности	2,3

Рассчитайте чистую прибыль предприятия.

### Билет №3

1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню
2. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой
3. Задача:

Начислить сумму заработной платы работнику по повременно-премиальной форме

оплаты труда

Рассчитать сумму зарплаты к выдаче.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1.Оклад работника, руб.	38000
2.Норма рабочих часов в данном месяце, час.	164
3.Фактически отработано часов	150
4.Работнику положена премия в размере, %	30
5. На иждивении работника находится 2-е детей, о чем представлены необходимые документы в бухгалтерию, о льготах	2

*Примечание:* Работнику положена льгота на иждивенцев.

#### **Билет №4**

1. Классификация предприятий по различным признакам, их характеристика
2. Критерии оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013
3. Задача:

Рассчитать показатели эффективности основных фондов:

а) фондоотдачу основных средств; б) фондоемкость основных средств; в)

фондовооруженность;

Показатели	Данные
1. Стоимость основных средств предприятия (в т.р.)	860
2. Объем товарооборота в среднем за месяц: (т.р.)	420
3.Среднесписочная численность персонала ( чел)	23

#### **Билет №5**

1. Характеристика узкоспециализированных предприятий.
2. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала.
3. Задача:

На основании данных таблицы рассчитать среднюю продажную цену одного блюда, % выполнения плана, отклонения от плана и процентное отношение показателей к прошлому году.

Показатель	Факт. за прошлый год	Отчетный год		% выполнения плана	Отклонение		В % к прошл. году
		План	Факт.		от плана	от прошл. года	
1. Оборот по обеденной продукции, тыс.руб.	2325,2	2989,5	2839,7				
2. Выпуск блюд, ед.	71215	72070	72201				
3. Средняя продажная цена одного блюда, руб.							

### Билет № 6

1. Принципы и виды планирования
2. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала
3. Задача:

На основании данных таблицы выполнить следующие расчеты

Показатель	Факт. за прошлый год	Отчетный год		% выпол- нения плана	В % к прошломu году
		План	Факт		
Количество вторых блюд на одно первое	1,56	1,612	1,615		
Количество первых блюд на одно третье	0,286	0,282	0,287		

### Билет №7

1. Показатели эффективности использования основных производственных фондов.
2. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании.
3. Задача:

Определите производственную мощность кухни при условии:

- емкость котлов - 380 л;
- коэффициент заполнения котлов - 0,85;
- продолжительность варки пищи – 40 мин.;
- организационно-технические простои оборудования в среднем – 20 мин;
- емкость одного первого блюда – 0,5 л;
- время работы – 7 часов;
- фактическая реализации первых блюд за год – 480 тыс. штук.

### Билет №8

1. НОТ: понятие, задачи и направления
2. Сущность, состав и структура ОПФ
3. Задача:

Рассчитать сумму чистой прибыли торгового предприятия на основании данных:

Объем реализации товаров предприятия за месяц, тыс.руб.

по покупным ценам	157,2	
Средний размер торговых надбавок в месяц, %		31
Расходы на продажу, тыс.руб.	28,5	
Доходы от прочей реализации, тыс.руб.	4,3	
Внереализационные доходы, тыс.руб.	1,2	
Внереализационные расходы, тыс.руб.	1,7	
Налог на прибыль, %	20	

### Билет №9

1. Нормирование труда: сущность задачи, виды норм труда.
2. Производительность труда: понятие, показатели, пути роста
3. Задача

Данные для расчета:

Себестоимость изготовления товара, руб. 14200

- Планируемая прибыль предприятия-изготовителя, руб. 7500
- Планируемая прибыль от реализации розничного предприятия, руб.7200

Рассчитать величину отпускной и розничной цены на товар.

### **Билет №10**

1. Правила и принципы разработки должностных обязанностей. Табель учета рабочего времени.

2. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей

3.Задача:

Проведите расчет производительности труда работников розничного торгового предприятия, рассчитайте фондоотдачу, фондоемкость, фондовооруженность на основании следующих данных.

№ п/п	Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
1	Оборот розничной торговли, тыс. руб.	29800,0	35160,0
2	Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.	2420,0	2640,0
3	Среднесписочная численность торговых работников, чел.	22	23

### **Билет №11**

1.Бизнес-план: понятие, разделы, их характеристика.

2.Производственная программа, товарооборот –понятие и состав.

3.Задача:

Розничное торговое предприятие имеет 10 рабочих мест, работает без выходных. Продолжительность работы 12 часов без перерыва на обед. В планируемом году число календарных дней 365, в том числе праздничных, воскресных и субботних дней 112. продолжительность рабочей смены продавцов 8 часов при пятидневной рабочей недели. Продолжительность отпуска 24 дня.

По данным анализа невыходы на работу по болезни и другим причинам составляют 5 дней году в среднем на одного работника.

Определить плановую численность работников.

### Билет №12

1. Инвентаризация товарных запасов.
2. Материально-техническое обеспечение организации питания.
3. Задача

Месяцы Периоды	Т/оборот прошлого периода (т.р)	Т/оборот текущего периода			Изменения			
		План (т.р.)	Факт (т.р.)	% выполнения	К прошлому периоду		К плану	
					В $\Sigma$ (т.р.)	В %	В $\Sigma$ (т.р.)	В %
Январь	2450	2500	2200					
Февраль	3000	3050	2980					
Март	3120	3250	3340					
Апрель	3400	3480	3440					
Май	3600	3650	3700					
Июнь	3600	3700	3820					
Итого за I полугодие								

### Билет №13

1. Товарные запасы. Понятие и необходимость.
- 2 Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ.
- 3.Задача:

Предприятие общественного питания приобрело товары в количестве 5000 шт. по цене 200руб. за 1 шт. и полностью реализовала их в буфете за отчетный период. Торговая надбавка составила 20,5%.

Необходимо определить сумму НДС, подлежащую уплате в бюджет оптовой фирмой за отчетный месяц.

### Билет №14

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
2. Стили управления.
3. Задача

Розничное торговое предприятие реализует хлебобулочные изделия. Данные о результатах хозяйственной деятельности приведены в таблице.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1.Розничный товарооборот	1296,6
2.Затраты на приобретение товаров	1040,9
3.Расходы на ведение торговой деятельности	210,4
4.Внереализационные доходы	1,8
5. Внереализационных расходы	0,9
6.Доход от других видов деятельности	2,3

Рассчитайте чистую прибыль предприятия.

### Билет №15

1. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции.

2. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.

3. Задача:

Начислить сумму заработной платы работнику по повременно-премиальной форме оплаты труда рассчитать сумму зарплаты к выдаче.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1.Оклад работника, руб.	18000
2.Норма рабочих часов в данном месяце, час.	164
3.Фактически отработано часов	150
4.работнику положена премия в размере, %	50
5. На иждивении работника находится 2-е детей, о чем представлены необходимые документы в бухгалтерию, о льготах	2

### Билет №16

1.Принципы и виды планирования работы

2.Стоимостные показатели ОПФ.

3.Задача

Проанализировать ассортимент продуктов, поступивших в столовую за отчетный год в сравнении с годом предшествующим.

Исходные данные для расчета

№ п/п	Наименование продуктов	Предшествующийгод		Отчётныйгод		Отчётный год к предшествующему	
		Сумма (тыс.руб.)	(%)	Сумма (тыс.руб.)	(%)	Сумма (тыс. руб.)	(%)
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Мясо	30,2		30,6			
2.	Рыба	16,3		18,4			
3.	Молоко	11,9		12,8			
4.	Консервы	4,9		5,3			
5.	Мука	3,9		4,0			
6.	Крупа	6,0		5,9			
7.	Картофель	4,3		4,4			
8.	Овощи	6,6		7,1			
9.	Остальные продукты	23,0		23,5			
	Итого		100		100		

### Билет №17

1. Понятие, виды прибыли, рентабельности, порядок расчета.

2. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товароборот, производительность труда.

3. Задача:

Организация общественного питания принимает у населения грибы по цене 1200 руб.за 1кг, которые затем реализует. Реализуются грибы по 4500 руб. (с учетом НДС,).

Всего было приобретено у населения и реализовано юридическим лицам 2000 кггрибов.

Необходимо определить сумму НДС, подлежащую уплате в бюджет.

**Билет №18**

1. Назначение прибыли, источники формирования, пути повышения прибыли на ПОП
2. Основные отличия ОПФ от оборотных средств.
3. Задача:

Организация реализовала за месяц: мяса- на 50 000руб., хлеба - на 100 000руб., ликероводочных изделий- на 70 000руб., сока- на 20 000руб., конфет- на 15 000руб. Какую сумму НДС с реализованных товаров организация должна уплатить в бюджет?

**Билет №19**

1. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями
2. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания
3. Задача:

Определить НДФЛ и зарплату к выдаче работника общественного питания Сидорова И.П. за ноябрь 2018 года, если известно, что заработная плата за месяц начислена в сумме 20000 руб.; иждивенцев -1 чел.

**Билет №20**

1. Учет рабочего времени, порядок оформления табеля учета рабочего времени.
2. Порядок отчислений на социальные нужды и удержаний из заработной платы.
3. Задача:

Рассчитать показатели эффективности основных фондов за текущий и прошлый период:

- а) фондоотдачу основных средств;
- б) фондоемкость основных средств;
- в) фондовооруженность;
- г) рентабельность основных средств

Показатели	Данные
1. Стоимость основных средств предприятия (в т.р.)	1112
2. Объем товарооборота в среднем за месяц:	1420
3. Среднесписочная численность персонала:	23
4. Прибыль	32,0

**Билет №21**

1. Производительность труда: понятие, пути повышения ПТ.
2. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала
3. Задача:

Планом предприятия предусматривалась численность работающих 400 человек. Фактическая численность 430 человек. Объем валовой продукции по плану 120000 тыс. руб., фактически - 125000 руб. Определить выполнение плана по производительности труда.

### Примерный перечень тем курсовых работ:

1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).
2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).
3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).
4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).
5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).
6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).
7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.
8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.
9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак - шведская линия.
10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.
11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.
12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.
13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.
14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.
15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.
16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.
17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.
18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.
19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.
20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.
21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.
22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.  
Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).
23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).
24. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).
25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско - преподавательский зал.
26. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.
27. Организация работы структурного подразделения домашней кухни



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по **ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**  
основной профессиональной образовательной программы  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
3 курс

г. Георгиевск

Комплект фонда оценочных средств по профессиональному модулю ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта приказ Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 г. № 1565 и рабочей программы по ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Организация - разработчик: ГБПОУ ГТМАУ

Составитель: Порицкая С.Н. преподаватель ГБПОУ ГТМАУ

**Рассмотрена и одобрена цикловой комиссией дисциплин сферы услуг**

Протокол № 10 от 16 мая 2024 г.

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Шахова Т.Н.

**Утверждена и рекомендована к применению методическим советом ГБПОУ ГТМАУ**

Протокол № 4 от 16 мая 2024 г.

Председатель методического совета \_\_\_\_\_ Дядюк М.Н.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1 Паспорт комплекта фонда оценочных средств
- 2 Система контроля и оценки освоения программы дисциплины
- 3 Комплект контрольно-оценочных средств.

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1 Область применения

Комплект фонда оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар** по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2 Описание процедуры оценки и системы оценивания

Фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля по **ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

При разработке оценочных средств учтены требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар, требования профессионального стандарта «Повар».

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать общие и профессиональные компетенции по ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 7.1 Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента

ПК 7.2 Осуществлять изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

Требования к знаниям, умениям, практическому опыту обучающегося, освоившего вид деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии 16675 Повар:

### **знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

**уметь:**

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;

порционировать (комплектовать), упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**иметь практический опыт:**

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**1.2.1 Общие положения об организации оценки освоения программы ПМ**

Освоение профессионального модуля **ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар** осуществляется на 3 курсе обучения.

Текущую аттестацию проводят за счет времени, отведенного на дисциплину.

По модулю предусмотрен экзамен (квалификационный). В состав экзаменационной комиссии входят представители общественных организаций, обучающихся и работодателей.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация учебной практике и производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практического задания.

Обучение по ООП завершается государственной итоговой аттестацией, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационным экзаменом.

**1.3 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля**

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания
<b>Текущий контроль</b>	
МДК. 07.01 Теоретические основы профессии 16675 Повар	<b>Дифференцированный зачет</b>
УП 07 Учебная практика	<b>Комплексный дифференцированный зачет</b>
ПП 07 Производственная практика	
<b>Промежуточная аттестация</b>	
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	<b>Экзамен квалификационный</b>

## 1.4 Инструменты оценки практической квалификационной работы

<b>Оцениваемые действия</b>
<p>Подготовка к работе основного и вспомогательного оборудования и своего рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>уборка рабочих мест при выполнении работ по обработке сырья, приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, применяемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>оценка наличия запасов сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>подготовка сырья (овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), других исходных материалов к использованию;</p> <p>подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>подготовка к реализации блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;</p> <p>хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>утилизация отходов</p>
<b>Критерии оценки</b>
<p>правильность организации рабочего места;</p> <p>правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий;</p> <p>соответствие требованиям инструкций, регламентов;</p> <p>точность применения нормативно-технической документации;</p> <p>рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами первичной и тепловой обработки;</p> <p>умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>
<b>Место проведение оценки</b>
предприятия (базы практики)
<b>Методы оценки</b>
<p>анализ отзывов с мест прохождения практики, аттестационных листов, производственных характеристик и дневников учета работ по производственной практике;</p> <p>защита отчётов по производственной практике;</p> <p>экспертная оценка результатов деятельности в процессе выполнения работ на различных этапах производственной практики;</p> <p>экспертная оценка заключений о выполнении практической квалификационной работы</p>

## 2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по учебной практике

**Форма текущего контроля:** проверочная работа.

**Типовое задание:** выполнить приготовление комплексного обеда (щи со свежей капустой и картофелем; помидоры, фаршированные мясным салатом; азу и кисель из апельсинов).

**Условия выполнения задания:** выполняется всей группой одновременно.

**Место проведения:** учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков; учебный поварской и кондитерский цех.

**Максимальное время выполнения задания:** 6 часов.

#### *ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА*

##### **Материально - техническое оснащение:**

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн. эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, электромармиты.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер, машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные, стол с гранитной поверхностью.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, вилки для вынимания мяса, воронки различного диаметра, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаг, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сита, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

**Сырье:** капуста белокочанная, картофель, репа, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, томатное пюре, кулинарный жир, помидоры свежие, мясо, огурцы соленые, яйца, крабы, майонез, соус южный, жир животный, мука пшеничная, чеснок, апельсины, сахар, кислота лимонная, крахмал.

**Характер выполнения работы:** обучающиеся выполняют работу индивидуально.

#### **Практические задания**

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления комплексного обеда.
2. Произвести подготовку сырья для выполнения задания.
3. Произвести приготовление щей со свежей капустой и картофелем.

4. Произвести приготовление помидор, фаршированных мясным салатом.
5. Произвести приготовление азу.
6. Произвести приготовление киселя из апельсинов.
7. Убрать рабочее место.
8. Презентовать работу.
9. Организовать хранение оставшихся продуктов и готовых блюд.

### Последовательность технологических операций при приготовлении комплексного обеда

Операция № 1. **Организация рабочего места.**

Операция № 2. **Подготовка сырья.**

Операция № 3. **Приготовление щей со свежей капустой и картофелем.** В кипящий бульон закладывают капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками. Затем кладут пассерованные коренья и лук, варят до готовности. За 5—10 мин до конца варки кладут помидоры, нарезанные дольками, или пассерованное томатное пюре, соль, специи.



Операция № 4. **Приготовление помидор, фаршированных мясным салатом.** Для приготовления салата; мясо говядины или нежирной свинины в охлажденном отварном или жареном виде нарезают удлиненными ломтиками. Вареный картофель, огурцы, мелкие кусочки мяса нарезают тонкими ломтиками, соединяют с майонезом, доводят до нужного вкуса соусом типа "Южного".

Помидоры для фарширования берут зрелые, плотные, среднего размера. После промывания у них срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют мясным салатом, украшают кусочками мяса или вареным яйцом и зеленью.



Отпускают на тарелке, украсив листьями салата.

Операция № 5. **Приготовление азу.** Мясо, нарезанное брусочками массой 10—15 г, кладут слоем 1—1,5 см на хорошо нагретую сковороду с жиром или на противень, посыпают солью, перцем и обжаривают, периодически помешивая. Обжаренное мясо кладут в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат. Картофель нарезают дольками или брусочками, обжаривают, лук репчатый шинкуют соломкой, пассеруют, соленые огурцы нарезают некрупными дольками или соломкой и припускают.

В азу вводят разведенную красную пассеровку, пассерованный лук, картофель, соленые огурцы, перец горошком, лавровый лист и тушат 15—20 мин до готовности. Перед отпуском кладут мелко рубленый или растертый чеснок.



При отпуске азу кладут посыпают зеленью петрушки или укропа.

Операция № 6. **Приготовление киселя из апельсинов.** Апельсины моют, очищают от кожицы, удаляют семена, отжимают сок. Оставшуюся после отжатия мякоть заливают горячей водой (на 1 часть мякоти 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для приготовления крахмала) добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения и при



помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Операция № 7. **Оформление и подача блюд.**

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование сырья	Щи из свещей капусты с картофелем		Помидоры, фаршированные мясным салатом		Азу		Кисель из апельсинов		Всего сырья	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	300	240							300	240
Картофель	160	120	22	16	193	145			375	311
Репа	40	30							40	30
Морковь	50	40							50	40
Петрушка (корень)	13	10							13	10
Лук репчатый	48	40			30	25			78	65
Томатное пюре	20	20			15	15			35	35
Кулинарный жир	20	20							20	20
Вода	750	750					800	800	1550	1550
Помидоры свежие			118	100					118	100
Говядина или баранина			26	19	162	119			188	138
или свинина			26	19					26	19
или телятина			24	20					24	20
или язык говяжий			28	19					28	19
Огурцы соленые			20	20					20	20
Огурцы соленые			15	12	50	30			65	42
Яйца			-	6					-	6
Крабы			2,5	2					2,5	2
Майонез			12	12					12	12
Соус Южный			3	3					3	3
Жир животный					12	12			12	12
Мука пшеничная					5	5			5	5
Чеснок					1	0,8			1	0,8
Апельсины							373	250	373	250
Сахар							120	120	120	120
Кислота лимонная							0,5	0,5	0,5	0,5
Крахмал							40	40	40	40
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>1000</b>		<b>160</b>		<b>325</b>		<b>1000</b>			

## Задания для дифференцированного зачета по УП 07.

### Задание 1

Проверяемые компетенции: ПК 7.1.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции супа «Ботвинья» масса одной порции 350гр.
2. Приготовить суп «Ботвинья» на 2 порции.

### Задание 2

Проверяемые компетенции: ПК 7.1.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 5 порций супа «Борщ сибирский» масса одной порции 400гр.
2. Приготовить заправочный суп «Борщ сибирский» на 2 порции, массой 400гр

### Задание 3

Проверяемые компетенции: ПК 7.1

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 3 порций супа «Щи из квашеной капусты» масса одной порции 500гр.
2. Приготовить заправочный суп «Щи из квашеной капусты» на 2 порции, массой 500гр

### Задание 4

Проверяемые компетенции: ПК 7.1.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 3 порций супа «Солянка сборная мясная» масса одной порции 300гр.
2. Приготовить заправочный суп «Солянка сборная мясная» на 2 порции, массой 300гр

### Задание 5

Проверяемые компетенции: ПК 7.1.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 3 порций супа «Уха рыбацкая» масса одной порции 350гр.
2. Приготовить заправочный суп «Уха рыбацкая» на 2 порции, массой 350гр

### **Задание 6**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 2 порций супа «Суп лапша домашняя» масса одной порции 300гр.
2. Приготовить «Суп лапша домашняя» на 2 порции. массой 300гр

### **Задание 7**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10, ОК 11

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 5 порций блюда «Зразы картофельные с соусом сметанным».
2. Приготовить блюдо «Зразы картофельные с соусом сметанным» на 2 порции.

### **Задание 8**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Кабачки, фаршированные овощами» с соусом, сметанным с томатом.
2. Приготовить блюдо «Кабачки, фаршированные овощами» с соусом сметанным с томатом» на 2 порции.

### **Задание 9**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Биточки манные» с абрикосовым соусом.
2. Приготовить блюдо «Биточки манные» с абрикосовым соусом на 2 порции

**Задание 10**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Судак, фаршированный» с гарниром пюре картофельное, соус томатный с овощами.
2. Приготовить блюдо «Судак фаршированный» с гарниром пюре картофельное, соус томатный с овощами на 2 порции

**Задание 11**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Рыба, жаренная с луком по - Ленинградски»
2. Приготовить блюдо «Рыба, жаренная с луком по - Ленинградски» на 2 порции

**Задание 12**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 5 порций блюда «Тельное»
2. Приготовить блюдо «Тельное» с гарниром из овощей на 2 порции.

**Задание 13**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Рыба, запеченная по-русски»
2. Приготовить блюдо «Рыба, запеченная по-русски» на 2 порции

#### **Задание 14**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Бифштекс с яйцом» гарнир – картофель, жаренный во фритюре.
2. Приготовить блюдо «Бифштекс с яйцом» гарнир – картофель, жаренный во фритюре на 2 порции

#### **Задание 15**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Бефстроганов» гарнир-картофель, жаренный из сырого».
2. Приготовить блюдо «Бефстроганов» гарнир – картофель, жаренный из сырого на 2 порции

#### **Задание 16**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции блюда «Печень по-строгановски» гарнир - макаронные изделия отварные».
2. Приготовить блюдо «Печень по-строгановски» гарнир – макаронные изделия отварные на 2 порции

#### **Задание 17**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 5 порций блюда «Жаркое по-домашнему».
2. Приготовить блюдо «Жаркое по-домашнему» на 2 порции.

#### **Задание 18**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 5 порций блюда «Котлеты по-киевски».
2. Приготовить блюдо «Жаркое по-домашнему» на 2 порции.

### **Задание 19**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1-7.2.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 5 порций блюда «Самбук яблочный».
2. Приготовить блюдо «Самбук яблочный» на 2 порции.

### **Задание 20**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1-7.2.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 3 порций блюда «Желе ягодное».
2. Приготовить блюдо «Желе ягодное» на 2 порции.

### **Задание 21**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1-7.2.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 3 порций блюда «Мусс шоколадный».
2. Приготовить блюдо «Мусс шоколадный» на 2 порции.

### **Задание 22**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1-7.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции холодной закуски «Салат столичный».
2. Приготовить 2 порции холодной закуски «Салат столичный».

### **Задание 23**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции холодной закуски «Икра кабачковая».
2. Приготовить 2 порции холодной закуски «Икра кабачковая»

### **Задание 24**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1-7.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции холодной закуски «Рыба жареная под маринадом».
2. Приготовить 2 порции холодной закуски «Рыба жареная под маринадом».

### **Задание 25**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1-7.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции холодной закуски «Паштет из печени».
2. Приготовить 2 порции холодной закуски «Паштет из печени».

### **Задание 26**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1-7.2

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 2 порции холодной закуски «Салат-коктейль»
2. Приготовить 2 порции холодной закуски «Салат-коктейль».

### **Задание 27**

Проверяемые компетенции: ПК 7.1-7.2.

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 09, ОК 10,

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории учебная кухня ресторана.

Время выполнения задания 4 часа

**Текст задания:**

1. Рассчитать количества сырья на 5 порций блюда «Шницель по-столичному».

2. Приготовить блюдо «Шницель по-столичному» на 2 порции

### Примерные задания для квалификационного экзамена по модулю ПМ 07

<b>Вариант 1</b>	<b>ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА:</b>	<b>ОВОЩИ</b>
Описание	Разработать технологическую карту на холодную закуску из овощей – «Салат из овощей». Приготовить 2 порции холодной закуску из овощей «Салат из овощей». Обязательный ингредиент кунжутное семя	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда 100 г.</li> <li>• Блюдо подают на тарелке круглой формы, диаметром 28-32 см.</li> <li>• Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается</li> </ul>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>- используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>- используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>	
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	

<b>Вариант 2</b>	<b>ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА:</b>	<b>из рыбы</b>
Описание	Разработать технологическую карту на холодную закуску из рыбы – Приготовить 2 порции холодной закуску из рыбы Обязательный ингредиент- желатин	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда 100 г.</li> <li>• Блюдо подают на тарелке круглой формы, диаметром 28-32 см.</li> <li>• Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается</li> </ul>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>- используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>- используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>	
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке	

<b>Вариант 3</b>	<b>ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА:</b>	<b>из субпродуктов</b>
Описание	Разработать технологическую карту на холодную закуску из субпродуктов – Приготовить 2 порции холодной закуску из субпродуктов Обязательный ингредиент- язык говяжий	
Подача	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда 100 г.</li> <li>• Блюдо подают на тарелке круглой формы, диаметром 28-32 см.</li> <li>• Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается</li> </ul>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>- используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>- используйте ингредиенты из списка продуктов</li> </ul>	



Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
--------------	---

<b>Вариант 4</b>	<b>Горячее блюдо:</b> мясо
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из мяса – свинина с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из мяса - свинина - 1 соус на выбор участника - гарнир – из макаронных изделий; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

<b>Вариант 5</b>	<b>Горячее блюдо:</b> сельскохозяйственная птица
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из сельскохозяйственной птицы с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из сельскохозяйственной птицы - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

<b>Вариант 6</b>	<b>Горячее блюдо:</b> из мясных субпродуктов
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из мясных субпродуктов с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из мясных субпродуктов - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации - Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

<b>Вариант 7</b>	<b>Горячее блюдо:</b> из рубленого мяса
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из рубленого мяса с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из рубленого мяса - 1 соус на выбор участника - гарнир – из круп; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

<b>Вариант 8</b>	<b>Горячее блюдо:</b> из овощей
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из овощей с соусом Приготовить 2 порции горячего блюда из овощей - соус на выбор участника Оформление и наличие дополнительных элементов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации -Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

<b>Вариант 9</b>	<b>Горячее блюдо: из грибов</b>
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из грибов. Приготовить 2 порции горячего блюда из грибов Оформление и наличие дополнительных элементов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации - Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

<b>Вариант 10</b>	<b>Горячее блюдо: из рыбы</b>
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из рыбы с соусом и гарниром.
	Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 250 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации - Температура тарелки от 50 °С до 65°С ( температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

<b>Вариант 11</b>	<b>Горячее блюдо: из рыбной котлетной массы</b>
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из рыбной котлетной массы с соусом и гарниром. Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбной котлетной массы - 1 соус на выбор участника - гарнир – сложный; Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника

Подача	<p>Масса горячего блюда - минимум 250 г</p> <p>- 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</p> <p>Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</p> <p>- Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки)</p> <p>Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
Основные ингредиенты	<p>- используйте ингредиенты с общего стола</p> <p>- используйте ингредиенты из списка продуктов</p>
Оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
<b>Вариант 12</b>	<b>Горячее блюдо:</b> из морепродуктов
Описание	<p>Разработать технологическую карту на горячее блюдо из морепродуктов.</p> <p>Приготовить 2 порции горячего блюда из морепродуктов</p> <p>- 1 соус на выбор участника</p> <p>- гарнир – сложный;</p> <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника</p>
Подача	<p>Масса горячего блюда - минимум 250 г</p> <p>- 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</p> <p>Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации</p> <p>- Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки)</p> <p>Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</p>
Основные ингредиенты	<p>- используйте ингредиенты с общего стола</p> <p>- используйте ингредиенты из списка продуктов</p>
Оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</p>
	<p>Приготовить 2 порции горячего блюда из морепродуктов</p> <p>- 1 соус на выбор участника</p> <p>- гарнир – сложный;</p> <p>Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника</p>

<b>Вариант 13</b>	<b>Горячее блюдо:</b> заправочный суп
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо заправочный суп Приготовить 2 порции горячего блюда – заправочный суп; Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая тарелка диаметром 32 см с подтарельником -Температура тарелки 70°C (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
<b>Вариант 14</b>	<b>Горячее блюдо:</b> суп-пюре
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо суп-пюре Приготовить 2 порции горячего блюда – суп-пюре; Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая тарелка диаметром 32 см с подтарельником -Температура тарелки 70°C (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

<b>Вариант 15</b>	<b>Горячее блюдо:</b> прозрачный суп
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо прозрачный суп Приготовить 2 порции горячего блюда – прозрачный суп с гарниром; Гарнир - на выбор участника Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда - минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая тарелка диаметром 32 см с подтарельником -Температура тарелки 70°C (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

<b>Вариант 16</b>	<b>Холодный десерт</b>
Описание	Разработать технологическую карту на холодный десерт - Приготовить 2 порции холодного десерта; Обязательный ингредиент – ягоды(клюква), желатин Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса холодного десерта - 100 г - 2 порции холодного десерта в креманках - Подаются два идентичных десерта Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

<b>Вариант 17</b>	<b>Холодный десерт</b>
Описание	Разработать технологическую карту на холодный десерт - Приготовить 2 порции холодного десерта; Обязательный ингредиент – шоколад Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса холодного десерта - 100 г - 2 порции холодного десерта в креманках - Подаются два идентичных десерта Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

<b>Вариант 18</b>	<b>Горячий десерт</b>
Описание	Разработать технологическую карту на горячий десерт - Приготовить 2 порции горячего десерта; Обязательный ингредиент – творог Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса горячего десерта - минимум 200 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая тарелка диаметром 32 см с подтарельником Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

<b>Вариант 19</b>	<b>Горячий десерт</b>
Описание	Разработать технологическую карту на горячий десерт - Приготовить 2 порции горячего десерта; Обязательный ингредиент – бананы соус сладкий Оформление и наличие дополнительных ингредиентов - на выбор участника
Подача	Масса горячего десерта - минимум 200 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая тарелка диаметром 32 см с подтарельником Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

<b>Вариант 20</b>	<b>Горячее блюдо: из теста</b>
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из теста. Приготовить 2 порции горячего блюда из теста - 1 соус на выбор участника - Обязательный ингредиент - вишня Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда – минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации - Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке



<b>Вариант 21</b>	<b>Горячее блюдо:</b> из макаронных изделий
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из макаронных изделий. Приготовить 2 порции горячего блюда из макаронных изделий - Обязательный ингредиент - бекон Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда – минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике

	для слепой дегустации - Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

<b>Вариант 22</b>	<b>Горячее блюдо:</b> из бобовых
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из бобовых. Приготовить 2 порции горячего блюда из бобовых изделий - Обязательный ингредиент - нут Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда – минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации - Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

<b>Вариант 23</b>	<b>Горячее блюдо: из творога</b>
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из творога. Приготовить 2 порции горячего блюда из творога - Обязательный ингредиент – морковь - 1 соус на выбор участника Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда – минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации - Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке
<b>Вариант 24</b>	<b>Горячее блюдо: из круп</b>
Описание	Разработать технологическую карту на горячее блюдо из творога. Приготовить 2 порции горячего блюда из круп - Обязательный ингредиент – рис арбарио Оформление и наличие дополнительных гарниров - на выбор участника
Подача	Масса горячего блюда – минимум 350 г - 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации - Температура тарелки от 50 °С до 65°С (температура измеряется по краю тарелки) Подаются два идентичных блюда. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках <b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>
Основные ингредиенты	- используйте ингредиенты с общего стола - используйте ингредиенты из списка продуктов
Оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

## 2.2. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по производственной практике

**Форма текущего контроля:** практическая квалификационная работа.

**Типовое задание:** выполнить приготовление комплексного обеда (борщ полтавский с галушками, эскалоп с помидорами и гарниром из картофеля жареного (из отварного), самбук яблочный).

**Условия выполнения задания и место проведения:** проводится в индивидуальных условиях для каждого обучающегося, согласно месту трудоустройства, на производственной практике, на предприятиях города, при условии наличия необходимого оборудования и инвентаря для её выполнения.

**Максимальное время выполнения задания:** 6 часов.

### *ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА*

#### **Материально - техническое оснащение:**

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн. эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, электромармиты.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер, машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные, стол с гранитной поверхностью.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, вилки для вынимания мяса, воронки различного диаметра, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаг, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сита, ситейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

**Сырье:** свекла, капуста свежая, картофель, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, шпик, жир животный, томатное пюре, сахар, уксус 3 %-ный, мука пшеничная, яйца, соль, свинина (корейка) (или телятина (корейка), или баранина (корейка), почки (свиные, телячьи), грибы белые свежие или шампиньоны, хлеб пшеничный, масло сливочное, помидоры, маргарин столовый, кулинарный жир, сметана, абрикосы или курага, желатин, кислота лимонная.

**Характер выполнения работы:** обучающиеся выполняют работу индивидуально.

### **Практические задания**

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления комплексного обеда.
2. Произвести подготовку сырья для выполнения задания.
3. Произвести приготовление борща полтавского с галушками.
4. Произвести приготовление эскалопа с помидорами.
5. Произвести приготовление картофеля жареного (из отварного).
6. Произвести приготовление самбука яблочного.
7. Убрать рабочее место.

8. Презентовать работу.
9. Организовать хранение оставшихся продуктов и готовых блюд.

### **Последовательность технологических операций при приготовлении комплексного обеда**

Операция № 1. **Организация рабочего места.**

Операция № 2. **Подготовка сырья.**

Операция № 3. **Приготовление борща полтавского с галушками.** Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, сбрызгивают уксусом, добавляют жир, томат-пюре, сахар и тушат в сковороде до полуготовности. Морковь и петрушку, нарезают соломкой, слегка обжаривают на жире. Бульон заправляют, предварительно нарезанными, кубиками картофелем, шинкованной капустой и варят 10-15 мин,



добавляют свеклу с луком, толчёное сало, зелень петрушки и доводят до готовности. Сняв с огня, даём борщу настояться 10-15 мин. Для приготовления галушек: в кипящую воду всыпают треть всего количества муки, хорошенько размешивают и снимают кастрюлю с огня.

Затем охлаждают смесь до 75-80 градусов, добавляют яйца и остальную муку. Вымешиваем тесто. Столовой ложкой отделяют небольшие порции и кладут в кипящую, предварительно подсоленную, воду и варят до готовности.

Борщ подают со сметаной, галушками, посыпав зеленью

Операция № 4. **Приготовление эскалопа с помидорами и гарниром из картофеля жареного (из отварного).** Из корейки без реберных костей нарезают порционные куски толщиной 1,5—2 см, отбивают, надрезают сухожилия. Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем, кладут на раскаленную с жиром сковороду и жарят до готовности.

Сваренный в кожице картофель охлаждают, очищают, нарезают кружочками или ломтиками, кладут тонким слоем на раскаленную сковороду с жиром, посыпают солью, жарят, периодически встряхивая, чтобы сохранить форму.

Плотные помидоры разрезают пополам или нарезают кружочками, или ломтиками. Помидоры, имеющие толстую кожицу, предварительно ошпаривают и снимают кожицу. Нарезанные помидоры посыпают солью и молотым перцем, жарят с двух сторон до готовности и образования поджаристой корочки.



При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут картофель жареный (из отварного), помидор жареный, эскалоп укладывают рядом на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком.

Операция № 5. **Приготовление самбука яблочного.** Яблоки (без семенного гнезда) или сливы после удаления косточек укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу; затем их охлаждают и протирают.

В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы.

Подготовленный желатин ставят на водяной бане, помешивая, дают ему полностью раствориться и процеживают, затем вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком.



Операция № 7. **Оформление и подача блюд.**

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование сырья	Борщ полтавский с галушками		Эскалоп с помидорами		Картофель жареный (из отварного)		Самбук яблочный		Всего сырья	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	150	120							150	120
Капуста свежая	100	80							100	80
Картофель	213	160			413	301			626	461
Морковь	25	20							25	20
Петрушка (корень)	21	16							21	16
Лук репчатый	36	30							36	30
Шпик	10,4	10							10,4	10
Жир животный	10	10	10	10					20	20
Томатное пюре	30	30							30	30
Сахар	6	6					200	200	206	206
Уксус 3 %-ный	10	10							10	10
Вода	790	790							790	790
Мука пшеничная	60	60							60	60
Яйца	-	8					-	48	-	56
Соль	2	2							2	2
Свинина (корейка) или телятина (корейка) или баранина (корейка)			147	125					147	125
			189	125					189	125
			175	125					175	125
Поски (свиные, телячьи)			24	22					24	22
Грибы белые свежие или шампиньоны			53	40					53	40
			57	43					57	43
Хлеб пшеничный			28,7	24					28,7	24
Масло сливочное			4	4					4	4
Помидоры			47	40					47	40
Маргарин столовый			1,5	1,5					1,5	1,5
Кулинарный жир					24	24			24	24
Сметана					20	20			20	20
Абрикосы или курага							756	650	756	650
							250	250	250	250
Вода (для желатина)							285	285	285	285
Желатин							15	15	15	15
Кислота лимонная							1	1	1	1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>1000</b>		<b>347</b>		<b>270</b>		<b>1000</b>			

## 2.3. Комплект контрольно оценочных средств, для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

### ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

**Типовое задание:** выполнить приготовление и подачу комплексного обеда.

**Условия выполнения задания:** выполняется 1/2 группы одновременно

**Место проведения:** учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков; учебный поварской и кондитерский цех

**Максимальное время выполнения задания:** 4 часа

**Критерии оценок** приведены в ПРИЛОЖЕНИИ 1. На основании критериев оценок заполняется бланк экзаменатора (ПРИЛОЖЕНИЕ 3).

#### ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

##### **Материально - техническое оснащение:**

**Весозмерительное оборудование:** весы механические, весы настольные электронные.

**Холодильное оборудование:** охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

**Тепловое оборудование:** аппарат паровой-конвекторн. эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, электромармиты.

**Механическое оборудование:** блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер, машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:** овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

**Оборудование для мытья посуды:** машина посудомоечная.

**Вспомогательное оборудование:** ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные, стол с гранитной поверхностью.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:** блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, вилки для вынимания мяса, воронки различного диаметра, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлагаи, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сита, ситейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.

**Расходные материалы:** стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

**Сырье:** согласно заданию.

**Характер выполнения работы:** обучающиеся выполняют работу индивидуально.

#### Практические задания

1. Используя сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и калькулятор, рассчитайте количество сырья, необходимое для выполнения задания. Полученные данные внесите в таблицу 1.
2. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения задания. Произвести подготовку основного и дополнительного сырья для.
3. Выполнить задание.
4. Убрать рабочее место.
5. Организовать хранение оставшихся продуктов.

### Вариант № 1

Задание 1.	Приготовьте комплексный обед и оформите блюда на подачу	
	<b>Блюдо 1:</b>	Борщ московский
	<b>Блюдо 2:</b>	Крупеник
	<b>Блюдо 3:</b>	Салат картофельный
Задание 2.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам.	

### Вариант № 2

Задание 1.	Приготовьте комплексный обед и оформите блюда на подачу	
	<b>Блюдо 1:</b>	Рассольник ленинградский
	<b>Блюдо 2:</b>	Плов
	<b>Блюдо 3:</b>	Салат столичный
Задание 2.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам.	

### Вариант № 3

Задание 1.	Приготовьте комплексный обед и оформите блюда на подачу	
	<b>Блюдо 1:</b>	Щи по-уральски
	<b>Блюдо 2:</b>	Солянка овощная
	<b>Блюдо 3:</b>	Салат рыбный
Задание 2.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам.	

### Вариант № 4

Задание 1.	Приготовьте комплексный обед и оформите блюда на подачу	
	<b>Блюдо 1:</b>	Суп картофельный с клецками
	<b>Блюдо 2:</b>	Капуста тушеная
	<b>Блюдо 3:</b>	Винегрет овощной
Задание 2.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам.	

ТАБЛИЦА 1

Наименование сырья	Блюдо 1		Блюдо 2		Блюдо 3		Итого для выполнения задания	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1.								
2.								
...								
<b>Выход порции</b>								

### Вопросы для проведения экзамена квалификационного

1. Физиологическое значение соусов, классификация, ассортимент, нормы вложения основных продуктов, соли, специй, правила подбора к блюдам.

2. Полуфабрикаты для соусов: характеристика, ассортимент, технология производства, физико-химические изменения, происходящие в продуктах при производстве соусов.

3. Соусы мясные красные, белые на мясном бульоне, на рыбном бульоне: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
4. Соусы молочные, сметанные: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
5. Соусы грибные, яично-масляные: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
6. Соусы холодные, масляные смеси: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
7. Соусы сладкие и сиропы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
8. Физиологическое значение, классификация и ассортимент супов. Нормы взаимозаменяемости продуктов, нормы соли и специй, зелени, мясопродуктов.
9. Производство полуфабрикатов для супов: характеристика, режимы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству, нормы вложения продуктов.
10. Борщи: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
11. Щи: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
12. Рассольники: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
13. Солянки: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
14. Супы картофельные, с макаронными изделиями: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
15. Супы молочные, супы-пюре: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
16. Супы холодные и сладкие: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
17. Супы прозрачные: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации. Приемы осветления, их физико-химическая сущность.
18. Характеристика овощей, плодов и грибов: классификация, химический состав.
19. Производство полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов: ассортимент; технологические схемы производства; требования к качеству; условия, сроки хранения и транспортировки; отходы и их использование; технологические приемы, способствующие снижению отходов.
20. Производство полуфабрикатов из капустных и луковых, салатных, шпинатных овощей, плодовых овощей и зелени: ассортимент; технологические схемы производства; требования к качеству; условия, сроки хранения и транспортировки; отходы и их использование; технологические приемы, способствующие снижению отходов.
21. Способы очистки картофеля: достоинства и недостатки; влияние способов очистки картофеля на содержание основных пищевых веществ в полуфабрикатах.



22. Технологические факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки овощей: строение продукта, способ обработки, температура варочной среды, реакция среды.

23. Физико-химические факторы, влияющие на изменение цвета овощей и плодов при тепловой обработке: в овощах и плодах с зеленой, красно- фиолетовой, желто-оранжевой и белой окраской; технологические приемы, препятствующие этим процессам.

24. Физико-химические факторы, влияющие на изменение цвета овощей и плодов при тепловой обработке: в овощах и плодах с желто-оранжевой и белой окраской; технологические приемы, препятствующие этим процессам.

25. Изменения витаминов в плодах и овощах при тепловой обработке: количественная и качественная характеристика; технологические приемы, способствующие сохранности витаминов.

26. . Способы и режимы варки, припускания, тушения, запекания и жарки овощей: характеристика; изменения массы; технологические приемы, способствующие снижению потерь пищевых веществ при тепловой обработке.

27. Блюда и гарниры из отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры и технологические схемы производства, подбор соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

28. Сложные гарниры из овощей и грибов: ассортимент, технология приготовления, рецептуры и технологические схемы производства; правила подбора к основному блюду.

29. Характеристика круп, бобовых и макаронных изделий: ассортимент, морфологическое строение, химический состав отдельных элементов тканей, пищевая и технологическая ценность.

30. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий: операции по обработке, изменения массы, физико- химические процессы, происходящие при замачивании, режимы замачивания.

31. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке круп: размягчение, изменение массы и содержания растворимых веществ.

32. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке бобовых: размягчение, изменение массы и содержания растворимых веществ.

33. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке макаронных изделий: размягчение, изменение массы и содержания растворимых веществ.

34. Технологические факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки круп и бобовых: строение продукта, содержание фитиновой кислоты, способ обработки, температура и реакция варочной среды.

35. Формирование консистенции, вкуса и аромата каш: технологические приемы, обеспечивающие сохранность растворимых веществ в готовых изделиях в процессе хранения.

36. Приготовление каш разной консистенции: нормы вложения крупы, жидкости, соли, сахара; технология варки; требования к качеству; сроки и условия хранения и реализации. Производство блюд из каш: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

37. Производство блюд из бобовых изделий; ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

38. Производство блюд из макаронных изделий: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

39. Способы и режимы варки, жарки, тушения, запекания мяса: характеристика, используемые полуфабрикаты, изменения массы и пищевых веществ. Технологические приемы, способствующие снижению потерь массы и пищевых веществ, нормы вложения специй и соли.

40. Блюда из отварного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

41. Блюда из жареного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

42. Блюда из тушеного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

43. Блюда из запеченного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

44. Блюда из рубленного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

45. Характеристика сырья (сельскохозяйственная птица, пернатая дичь, кролик): классификация по виду сырья, по термическому состоянию, упитанности, строение мышечной ткани, пищевая и технологическая ценность.

46. Технологическая схема разделки птицы. Обработка голов, ног, кожи шеи, потрохов.

47. Производство полуфабрикатов из птицы: способы формовки, схема расчленения тушки, ассортимент порционных полуфабрикатов и наборы полуфабрикатов, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации, технологическая ценность различных частей тушки.

48. Производство полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы: ассортимент, технология приготовления, рецептуры, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

49. Способы и режимы варки и жарки птицы: характеристика, изменения массы, технологические приемы, способствующие снижению потерь основных пищевых веществ, нормы вложения соли и специй.

50. Блюда из филе сельскохозяйственной птицы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

51. Блюда из отварной, припущенной птицы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

52. Блюда из жареной, тушеной, запеченной птицы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

53. Блюда из котлетной и кнельной массы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

54. Блюда из дичи и кролика: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

55. Характеристика рыб с костным скелетом: особенности морфологического строения и химического состава, пищевая и технологическая ценность.

56. Производство полуфабрикатов из рыб с костным скелетом: ассортимент и технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки реализации, хранения и транспортирования.

57. Полуфабрикаты из рыбы с хрящевым скелетом: характеристика сырья, размораживание, разделка, ассортимент и технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки реализации, хранения и транспортирования.

58. Рыбные отходы и потери: пищевые и непищевые отходы, их обработка, нормы выхода, утилизация отходов.

59. Производство полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря: характеристика сырья, его пищевая ценность, обработка сырья.
60. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы: изменения белков, жиров, минеральных веществ и витаминов.
61. Способы и режимы варки, припускания, жарки, тушения и запекания рыбы: характеристика, изменения массы, потери пищевых веществ, нормы вложения соли и специй.
62. Блюда из отварной, припущенной, тушеной рыбы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
63. Блюда из жареной и запеченной рыбы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
64. Блюда из рыбной котлетной массы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
65. Блюда из нерыбных продуктов моря: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
66. Блюда из яиц: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
67. Блюда из творога: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.
68. Физиологическое значение холодных блюд и закусок, классификация, ассортимент, нормы вложения основных продуктов, соли, специй, правила подбора к блюдам.
69. Бутерброды, банкетные закуски, гастрономические товары и консервы (порциями): ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.
70. Салаты и винегреты: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.
71. Холодные блюда из овощей, грибов: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.
72. Холодные блюда из рыбы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.
73. Холодные блюда из мяса и птицы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.
74. Горячие закуски: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.
75. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад, сбитень): ассортимент, рецептуры, технология приготовления, нормы вложения, правила подачи, подбор дополнительных продуктов, условия и сроки хранения и реализации.
76. Физиологическое значение сладких блюд: классификация, ассортимент, правила подачи и оформление.
77. Компоты, кисели: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

78. Желе, муссы: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

79. Самбуки: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

80. Кремы и взбитые сливки: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

81. Горячие сладкие блюда: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

82. Мучные изделия: ассортимент, классификация, расчет потребного количества муки с учетом базисной влажности, требования к сырью и его обработке, процесс формирования теста.

83. Мучные блюда: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, режимы тепловой обработки, правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.

84. Технология приготовления полуфабрикатов (фарши и тесто) для мучных кулинарных изделий, режимы тепловой обработки, правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.

85. Кулинарные изделия: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, режимы тепловой обработки. Правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.

86. Мучные гарниры: ассортимент, рецептуры, технология приготовления полуфабрикатов (фарши и тесто), режимы тепловой обработки, правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

№ П/П	Критерии оценки	Количество баллов			
		5	4	3	2
1.	<b>Организация рабочего места</b>	В соответствии с установленными требованиями	Рабочее место организовано студентом самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при посторонней помощи	Допущены грубые ошибки
2.	<b>Последовательность технологических операций</b>	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправления студентом самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документацией с незначительными ошибками, исправленными при посторонней помощи	Нарушена
3.	<b>Правила личной гигиены и техники безопасности</b>	Точное соблюдение установленных правил	Допущены незначительные нарушения, устраненные учащимся самостоятельно	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Несоблюдение правил
4.	<b>Требования к качеству готового блюда (по органолептическим показателям) *</b>	Качество полностью соответствует требованиям	Допущены незначительные отклонения от требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований
5.	<b>Правила подачи</b>	Полное соблюдение установленных правил	Соблюдение установленных с незначительными отклонениями	Допущены незначительные ошибки	План выполнения работы составлен с посторонней помощью
6.	<b>Косвенные показатели, влияющие на оценку</b>	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План выполнения работы полностью составлен с посторонней помощью

\*оценивается согласно ПРИЛОЖЕНИЮ 2

**Шкала снижения оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты**

Наименование показателя	Дефекты	Снижение оценки, баллы
<b>Внешний вид</b>	1. Обработка компонентов произведена не полностью: в основном всех блюд сладких блюд, напитков, гастрономических продуктов закусок, компотов салатов, винегретов	0,5 1,0 2,0 3,0
	2. Несоответствие нарезки компонентов принятой технологии: в основном всех блюд салатов, винегретов, блюд из рыбных и мясных гастрономических продуктов, супов, солянок и прозрачных супов с овощами	0,5 1,0
	3. Несоответствие набора компонентов блюда рецептуре	1,0
	4. Не соблюдено соотношение компонентов в блюде: в основном во всех блюдах в заливных блюдах (рыбных, мясных), гастрономических продуктах, студнях, мороженом в салатах из свежих овощей, компотах в разных овощных консервах	1,0 1,5 2,0 3,0
	5. Наличие мелких частиц: кусочков в блюдах из рыбных и мясных гастрономических продуктов костей в мясных студнях, костей и костных пластинок от голов в рыбных студнях	0,5 3,0
	6. Наличие комочков, заварившееся муки, крахмала и манной крупы, хлопьев свернувшихся яиц, непотертых частичек: в жидкой части заправочных супов в соусах, супах-пюре, сладких и других блюдах	0,5 1,0
	7. Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	8. Нарушена целостность панировки в изделиях, кролика, из жареной рыбы	1,0
	9. Нарушение целостности: кожи в изделиях из птицы и дичи оболочки мучных изделий (вытекание фарша)	1,0 2,0
	10. Наличие трещин на поверхности: пудингов, шарлоток яблок в тесте яблок печеных	0,5 2,0 3,0
	11. Наличие взвешенных частичек (мутность) в желе, напитках, заливных холодных блюдах и прозрачных супах	1,0
	12. Значительное отклонение: жира в соусе, жидкости в салатах из свежих, соленых, квашеных овощей, в икре овощной жидкости в икре кетовой, сливках, сметане (взбитых), киселях	2,0 3,0
	13. Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках	1,0
	14. Несоответствие формы изделия или нарезки продукта принятой технологии: плодов, ягод, бахчевых свежих, рыбы соленой холодного и горячего копчения блюд из мясных, рыбных гастрономических продуктов, рубленых изделий; запеченных блюд; сладких блюд; сыра; колбас корзиночек, гренок для остальных блюд	0,5 2,0 3,0 1,0
	15. Подсыхание поверхности, заветривание: бутербродов, банкетных закусок, холодных блюд и закусок из яиц, рыбы под майонезом, паштетов сыра, колбасы (или выделение жира на поверхности), консервов рыбных и овощных, салатов, винегретов, мясных и рыбных гастрономических продуктов	1,0 2,0

	16. Отсутствие блеска на поверхности: салатов (от масла), желе винегретов	1,0 2,0
	17. Масса плохо взбита, рисунок на поверхности не сохраняется (кремы, взбитые сливки, сметана); на разрезе виден плотный слой неизбитого желе (муссы, самбуки); неоднородная консистенция (муссы, самбуки, кремы)	1,0
	18. Вспенивание киселей, простокваши, ряженки, кефира, ацидофилина	3,0
	19. Пленка на поверхности: киселей, кипяченого молока соусов чая-заварки (чайная пыль)	0,5 2,0 3,0
	20. Отклонение в оформлении блюда	0,5
<b>Цвет</b>	1. Незначительно отличающийся от характерного; жареные изделия имеют на поверхности темноокрашенные вкрапления	0,5
	2. Слабоокрашенные или темноокрашенные; несвойственные для блюда (изделия). Интенсивность окраски жареных (запеченных) блюд для изделий нехарактерная	1,0
	3. Несвойственная окраска изделий, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов	2,0
<b>Запах</b>	1. Немного нетипичный, с небольшим преобладанием одного какой-либо компонента, аромат специй слабо выражен	1,0
	2. Слабовыраженный, малотипичный с заметным преобладанием одного компонента, слабой посторонний	2,0
	3. Посторонний, неприятный, нетипичный: пригорелый, кислый или другой, крайне нежелательный	3,0
<b>Вкус</b>	1. Характерный, слабовыраженный, вкус специй не ощущается, слегка пересаленный	1,0
	2. Нетипичный, нежелательный: слишком острый, соленый, сладкий, кислый	2,0
	3. Посторонний, неприятный; привкус прокисших, прогоревших, несвежих продуктов.	3,0
<b>Консистенция</b>	1. Недоваренные или переваренные компоненты	2,0
	2. Нарушено соотношение массы плотной и жидкой частей (в первых блюдах и компонентах)	2,0
	3. Очень жидкая или густая (в первых блюдах и соусах)	2,0
	4. Неоднородная (в супах-пюре, изделиях из фаршей и различных масс, киселях, кремах, кисломолочных продуктах)	2,0
	5. Крошливая в мясных, рубленых и запеченных блюдах и изделиях из творога, овощей и др.	2,0
	6. Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы, дичи, кролика и рыбы	2,0
	7. Несочная в салатах из свежих овощей, салатах и закусках из маринованной свеклы и тыквы	2,0
	8. Сухая: в пудингах, шарлотках	1,5
	в бутербродах, банкетных закусках, мясных и рыбных салатах и винегретах	2,0
	9. Мягкая, нехрустящая соленых огурцов и капусты в салатах и винегретах: из вареных овощей	2,0
	из свежих плодов и овощей	3,0
	10. Плотная, резинистая в желе, муссах, самбуках, кремах	2,0
	11. Слабая (заливные студни, желе и другие изделия и блюда не держат формы)	3,0
12. Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках	3,0	
13. Хлеб черствый, крошливый (грэнки пересушены)	2,0	

ВЕДОМОСТЬ ОЦЕНОК

ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

№ п/п	Ф.И.О.	Задание	Органолептические показатели					Общая оценка
			Внешний вид	Запах	Цвет	Вкус	Консистенция	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

**ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

\_\_\_\_\_ (ФИО студента)  
 обучающийся на 3 курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, прошел  
 производственную практику по ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар в объеме 72 часа с  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
 в организации \_\_\_\_\_  
 (наименование организации)

**Виды и качество выполненных работ**

Коды и наименование формируемых профессиональных компетенций (ПК)	Виды и объем работ, выполненных обучающимися на производственной практике	Отметка об уровне освоения компетенций
1	3	5
ПК 7.1	Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента	
ПК 7.2	Осуществлять изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	

Оценка по практике (прописью) \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Ответственного лица организации (базы практики)

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 Должность Ф.И.О.

Подпись заместителя директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ. 07      Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Повар)

ФИО \_\_\_\_\_, обучающаяся на 3 курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело освоила программу профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар в объеме 216 часов.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК. 07.01 Теоретические основы профессии 16675 Повар	Дифференцированный зачет	
УП.07 Учебная практика	Комплексный дифференцированный зачет	
ПП.07 Производственная практика		

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Наименование общих и профессиональных компетенций	Результаты освоения (да / нет)	Если нет, то что должен обучающийся сделать дополнительно (с указанием срока)
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	да	
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	да	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	да	
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	да	
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	да	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	да	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в	да	

	чрезвычайных ситуациях.		
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	да	
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	да	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	да	
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	да	
ПК 7.1	Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, и другой продукции разнообразного ассортимента	да	
ПК 7.2	Осуществлять изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	да	

Решение экзаменационной комиссии: вид деятельности (ВД): Выполнение работ по профессии 16675

Повар освоен/ не освоен (подчеркнуть) с оценкой \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Зам.председателя \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Секретарь \_\_\_\_\_