

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Апастовский аграрный колледж»

Рассмотрено на педагогическом
Совете колледжа
Протокол № 1 от 29 августа 2023 года

УТВЕРЖДАЮ:
Директор колледжа
Нигматзянов И.А.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Образовательный уровень СПО

базовая подготовка

ФГОС СПО утвержден приказом Минобрнауки России

от 09.12.2016г. № 1569

Классификация: Повар, кондитер
(повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд)
Форма обучения – очная
Нормативный срок освоения ППКРС –
3 года 10 месяцев на базе основного
общего образования
Профиль получаемого
профессионального образования –
естественнонаучный

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт комплекта оценочных (контрольно-измерительных) материалов

1.1. Область применения

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1. Общие положения об организации оценки

1.2.2. Промежуточная аттестация

1.2.3. Итоговая аттестация

1.3. Инструменты оценки теоретического материала

1.4. Инструменты оценки практического этапа оценки результатов освоения программы

2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

2.1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для учебных дисциплин и междисциплинарных курсов промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

2.2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для профессиональных модулей промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ) МАТЕРИАЛОВ)

1.1. Область применения

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для оценки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1. Общие положения об организации оценки

Комплект оценочных средств (КОС) представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной и итоговой аттестации.

При разработке оценочных средств были учтены требования ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и профессиональных стандартов 33.011 Повар, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023) и 33.010 Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940).

Оцениваемые профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
1	2
ВПД.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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.
ВПД.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

1	2
2.6.	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.
ВПД.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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.
ВПД.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.
ВПД.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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.
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.

Оцениваемые общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
1	2
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.

1.2.2. Промежуточная аттестация

Шифр	Наименование элемента программы	Вид промежуточной аттестации	Форма проведения
1	2	3	4
ОУД.01	Русский язык	Экзамен	Диктант с выполнением задания
ОУД.02	Литература	Экзамен	Выполнение заданий
ОУД.03	Иностранный язык	Дифференцированный зачёт	Тестирование. Перевод текста. Ответ на вопросы
ОУД.04	Математика	Экзамен	Письменная экзаменационная работа
ОУД.05	История	Дифференцированный зачёт	Тестирование
ОУД.06	Физическая культура	Дифференцированный зачёт	Выполнение практических заданий
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Дифференцированный зачёт	Тестирование. Решение ситуационных задач
ОУД.08	Обществознание	Дифференцированный зачёт	Выполнение заданий
ОУД.09	Информатика	Экзамен	Тестирование. Выполнение практического задания
ОУД.10	Физика	Дифференцированный зачёт	Тестирование
ОУД.11	Химия	Экзамен	Тестирование. Решение практических задач

ОУД.12	Биология	Экзамен	Тестирование. Решение практических задач
ОУД.13	География	Контрольная работа	Тестирование. Решение практических задач
ОУД.14	Родная литература	Контрольная работа	Тестирование. Выполнение

ОУД.15	Индивидуальный проект	Контрольная работа	Защита проектов
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Экзамен	Тестирование. Решение ситуационных задач
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Дифференцированный зачёт	Тестирование. Решение профессиональных задач
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Дифференцированный зачёт	Тестирование. Решение практических задач
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Дифференцированный зачёт	Тестирование. Выполнение практического задания
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	Дифференцированный зачёт	Тестирование. Решение профессиональных задач
ОП.06	Охрана труда	Дифференцированный зачёт	Тестирование. Решение практических задач
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Дифференцированный зачёт	Тестирование. Перевод профессионального текста. Ответ на вопросы
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Экзамен	Тестирование. Решение ситуационных задач
ОП.09	Физическая культура	Дифференцированный зачёт	Тестирование. Выполнение контрольных нормативов
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Квалификационный экзамен	Выполнение практического задания на рабочем месте. Собеседование
МДК.01.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения полуфабрикатов	Дифференцированный зачёт	Тестирование. Выполнение профессиональных заданий.
МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	Дифференцированный зачёт	Тестирование. Выполнение профессиональных заданий.
ПМ.02	Приготовление и подготовка к реализации	Квалификационный экзамен	Выполнение практического

	2	3	4
	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		задания на рабочем месте. Собеседование
МДК.02.01	Организация приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дифференцированный зачёт	Ответы на теоретические вопросы. Выполнение практических заданий.
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дифференцированный зачёт	Ответы на теоретические вопросы. Выполнение практических заданий.
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Квалификационный экзамен	Выполнение практического задания на рабочем месте. Собеседование
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Дифференцированный зачёт	Ответы на теоретические вопросы. Выполнение практических заданий.
МДК03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Дифференцированный зачёт	Тестирование. Ответы на теоретические вопросы. Выполнение практических заданий.
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Квалификационный экзамен	Выполнение практического задания на рабочем месте. Собеседование
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Дифференцированный зачёт	Ответы на теоретические вопросы. Выполнение практических заданий.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Дифференцированный зачёт	Ответы на теоретические вопросы. Выполнение практических заданий.
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	Квалификационный экзамен	Выполнение практического задания на рабочем

1	2	3	4
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		месте. Собеседование
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачёт	Ответы на теоретические вопросы. Выполнение практических заданий.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачёт	Тестирование. Ответы на теоретические вопросы. Выполнение практических заданий.

1.2.3. Государственная итоговая аттестация

Вид государственной итоговой аттестации – демонстрационный экзамен (далее – ДЭ). Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Worldskills.

Участник при сдаче демонстрационного экзамена должен иметь при себе паспорт и полис ОМС. ДЭ проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами;
- инструктаж по ТО и ТБ студентов на площадке проведения ДЭ;
- выполнение студентами заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

1.3. Инструменты оценки для теоретического материала

Наименование знания, проверяемого в рамках компетенций	Критерии оценки	Формы и методы оценки	Тип заданий	Проверяемые результаты обучения
1	2	3	4	5
Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	Письменный, устный опрос; тестирование.	Открытого типа. Закрытого типа. Задания на установление соответствия. Задания на установление последовательности.	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4
Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.				
Последовательность выполнения технологических операций.				
Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.				
Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.				
Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.				
Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.				
Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.				
Правила утилизации отходов.				
Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.				
Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.				
Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.				
Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.				
Способы правки кухонных ножей.				
Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.				
Правила оформления заявок на склад.				

1	2	3	4	5
Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.				
Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	Письменный, устный опрос; тестирование.	Открытого типа. Закрытого типа. Задания на установление соответствия. Задания на	ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6,

1	2	3	4	5
Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд и напитков, десертов.			установление последовательности.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5.
Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд и напитков, десертов.				
Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд и напитков, десертов.				
Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.				
Требования к личной гигиене персонала.				
Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.				
Правила утилизации отходов.				
Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.				
Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд и напитков, десертов.				
Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд и напитков, десертов.				
Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; холодных и горячих сладких блюд и напитков, десертов.				
Ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента; холодных и горячих сладких блюд и напитков, десертов.				
Правила общения с потребителями.				
Базовый словарный запас на иностранном языке.				
Техника общения, ориентированная на потребителя.				
Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.				

1	2	3	4	5
Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента.				
Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.				
Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.				
Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.				
Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов, горячих соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	Письменный, устный опрос; тестирование.	Открытого типа. Закрытого типа. Задания на установление соответствия. Задания на установление последовательности.	ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8
Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов и соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.				
Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов и соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.				
Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов и соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.				
Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов и соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.				

1	2	3	4	5
разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.				
Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов и соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на раздаче.				
Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы и соусы; блюда и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюда из яиц, творога, сыра, муки; блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи с учетом рационального использования ресурсов.				
Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов и соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.				
Температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов и соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.				
Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов и соусов.				
Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов и соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных.				

1	2	3	4	5
Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов и соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.				
Правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов и соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.				
Правила охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов и соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.				
Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов и соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.				
Правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов и соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента правила заполнения этикеток.				
Ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы и соусы; блюда и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюда из яиц, творога, сыра, муки; блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.				
Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных	Письменный, устный опрос; тестирование.	Открытого типа. Закрытого типа. Задания на установление соответствия.	ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6
Температурный режим и правила приготовления холодных блюд,				

1	2	3	4	5
кулинарных изделий, закусок.	ответов.		Задания на установление последовательности.	
Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.				
Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.				
Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.				
Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.				
Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.				
Техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи.				
Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.				
Методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.				
Температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.				
Требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.				
Правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток.				
Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	Письменный, устный опрос; тестирование.	Открытого типа. Закрытого типа. Задания на установление соответствия. Задания на установление последовательности.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
Правила составления заявки на склад.				
Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов; холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.				
Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов; холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.				
Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд и напитков, десертов разнообразного ассортимента.				
Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность				

1	2	3	4	5
ароматических и красящих веществ.				
Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	Письменный, устный опрос; тестирование.	Открытого типа. Закрытого типа. Задания на установление соответствия. Задания на установление последовательности.	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5.
Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.				
Ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов.				
Органолептические способы определения готовности.				
Нормы, правил взаимозаменяемости продуктов.				
Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.				
Правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.				
Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.				
Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба; мучных кондитерских изделий; тортов и пирожных разнообразного ассортимента.				
Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; мучных кондитерских изделий; тортов и пирожных правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.				
Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.				
Ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба; мучных кондитерских изделий; тортов и пирожных.				
Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий.				
Нормы, правил взаимозаменяемости продуктов.				
Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба; мучных кондитерских изделий; тортов и пирожных разнообразного ассортимента.				
Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба; мучных кондитерских изделий; тортов и пирожных разнообразного ассортимента, в том числе.				

1	2	3	4	5
региональных				
Методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба; мучных кондитерских изделий; тортов и пирожных разнообразного ассортимента.				
Требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба; мучных кондитерских изделий; тортов и пирожных разнообразного ассортимента.				
Правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба; мучных кондитерских изделий; тортов и пирожных разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.				

1.4. Инструменты для оценки практического этапа

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции	Критерии оценки	Методы оценки	Место проведения оценки	Проверяемые результаты обучения
1	2	3	4	5
Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.	10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ответа (без пояснений); 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат (г не переведены в кг); 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца (не произведено округление чисел); 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в	Выполнение практических работ, защита отчетов практики	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства, организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.				
Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.				
Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.				
Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.				
Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.				
Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании.				
Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.				
Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.				
Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.				
Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.				
Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.				
Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения.				
Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота.				

1	2	3	4	5
Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным.	расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 0 баллов – задание не выполнено.			ПК 1.2Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов.				
Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.				
Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов.				
Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями.				
Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами.				
Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.				
Распознавать недоброкачественные продукты.				
Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.				
Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.				
Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.				
Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.				
Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования.				
Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.				
Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.				
Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.				
Различать пищевые и непищевые отходы,				
Подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности.				
Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.				
Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.				

1	2	3	4	5
Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.				
Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.				
Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов.				
Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.				
Безопасно использовать оборудование для упаковки				
Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.	10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок; 9 баллов – задание выполнено полностью (без пояснений); 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете,; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального	Выполнение практических работ, защита отчетов практики	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства, организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.	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.
Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.				
Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.				
Править кухонные ножи.				
Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.				
Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья.				
Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.				
Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.				
Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.				
Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.				
Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду.				
Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.				
Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.				

1	2	3	4	5
Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения Рассчитывать стоимость полуфабрикатов. Вести учет реализованных полуфабрикатов Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	характера; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 1 балл – задание выполнено, с элементами верного решения; 0 баллов – задание не выполнено.			
Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.	10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок; 9 баллов – задание выполнено полностью (без пояснений); 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибкам; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты	Выполнение практических работ, защита отчетов практики	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства, организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для	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 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд,

1	2	3	4	5
Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.	не доведены до конца; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете,; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 1 балл – задание выполнено, с элементами верного решения; 0 баллов – задание не выполнено.		приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.	кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. 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 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.				
Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.				
Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.				
Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.				
Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.				
Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.				
Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда				
Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок; 9 баллов – задание выполнено полностью (без	Выполнение практических работ, защита отчетов практики	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского	ПК 2.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3.Осуществлять
Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.				
Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных				

1	2	3	4	5
продуктов и дополнительных ингредиентов.	8 баллов – правильное решение с незначительными ошибкам; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете,; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 1 балл – задание выполнено, с элементами верного		производства, организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.	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
Организовывать их хранение до момента использования.				
Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.				
Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов, соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий ; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой.				
Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.				
Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов, соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента				
Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов, соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента				
Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления бульонов, отваров, горячих супов, соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.				
Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.				
Соблюдать температурный и временной режим процессов				

1	2	3	4	5
приготовления.	решения; 0 баллов – задание не выполнено.			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.
Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов, соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента				
Определять степень готовности бульонов,отваров, супов, соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента				
Доводить бульоны, отвары, супов, соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий ; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента до вкуса, до определенной консистенции.				
Владеть техниками приемами приготовления холодных и горячих супов, соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий ; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента				
Подбирать гарниры к бульонам, холодным,сладким супам, соусам; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий ; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента				
Соблюдать санитарно-гигиеническиетребования в процессе приготовления пищи.				
Осуществлять взаимозаменяемостьпродуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов, соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий ; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; блюд,				

1	2	3	4	5
кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости.				
Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении бульонов, отваров, супов, соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий ; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами.				
Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование.				
Проверять качество готовых бульонов,отваров, холодных и горячих супов, соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента передотпуском, упаковкой на вынос.				
Поддерживать температуру подачи бульонов, отваров, супов, соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий ; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на раздаче.				
Порционировать, сервировать и творческиформлировать бульоны, отвары, супы, соусы; блюда и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий ; блюда из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.				
Соблюдать выход бульонов, отваров, супов, соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий, закусок из				

1	2	3	4	5
мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента при их порционировании (комплектовании). Охлаждать и замораживать готовые бульоны, отвары, полуфабрикаты для супов, готовые супы, соуса; блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий ; блюда из яиц, творога, сыра, муки; блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные изамороженные бульоны, отвары, супы, соуса; блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий ; блюда из яиц, творога, сыра, муки; блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Разогревать охлажденные, замороженные готовые бульоны, отвары, супы, соусы; блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий ; блюда из яиц, творога, сыра, муки; блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, с учётом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие бульоны, отвары, холодные и горячие супы, соусы; блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий ; блюда из яиц, творога, сыра, муки; блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость бульонов,отваров, супов, соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий ; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий,				

1	2	3	4	5
закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента				
Вести учет реализованных бульонов, отваров, супов, соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий ; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента				
Поддерживать визуальный контакт спотребителем.				
Владеть профессиональной терминологией.				
Консультировать потребителей , оказывать им помощь в выборе бульонов, отваров, супов, соусов; блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий ; блюд из яиц, творога, сыра, муки; блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента на раздаче.				
Разрешать проблемы в рамках своейкомпетенции	10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок; 9 баллов – задание выполнено полностью (без8 баллов –правильное решение с незначительными ошибкам; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца; 6 баллов – правильный ход решения задачи с	Выполнение практических работ, защита отчетов практики	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства,организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд,	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,
Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование, производственный инвентарь для хранения, порционирования (комплектования), оформления, отпуска (презентации) упаковки.готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.				
Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.				
Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическимитребованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов идополнительных ингредиентов.				
Организовывать их хранение до момента использования.				
Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике.				
Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.				
Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой.				
Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.				
Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.				
Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые				

1	2	3	4	5
для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Определять степень готовности, доводить блюда, кулинарные изделия, закуски до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдать время приготовления в соответствии с нормативами. Подбирать гарниры, соусы с учетом сбалансированности компонентов блюда по вкусу, цвету, объему, гармоничность композиции. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи: персональную гигиену (чистая спецодежда, правильная дегустация, отсутствие вредных привычек, перчатки), содержание рабочего места (смена разделочных досок в соответствии с работами и видом продуктов, чистота рабочего места, отсутствие ненужных оборудования, инвентаря, посуды, чистота и порядок в холодильнике, раздельное использование контейнеров для мусора). Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок специи, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, гармоничной сочетаемости с основными продуктами. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Различать пищевые и непищевые отходы, соблюдать правила утилизации отходов.	ошибками в расчете,; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 1 балл – задание выполнено, с элементами верного решения; 0 баллов – задание не выполнено.		кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.	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.

1	2	3	4	5
Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованных пищевых продуктов.				
Упаковывать, осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.				
Выбирать, применять различные способы хранения пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство.				
Соблюдать условия и сроки хранения пищевых продуктов.				
Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.				
Поддерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.				
Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные блюда, кулинарные изделия из закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.				
Соблюдать выход холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при их порционировании (комплектowaniu).				
Хранить свежеприготовленные, холодные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.				
Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования.				
Рассчитывать стоимость холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.				
Поддерживать визуальный контакт с потребителем.				
Владеть профессиональной терминологией.				
Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.				
Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.				
Подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок; 9 баллов – задание выполнено полностью (без 8 баллов – правильное решение с	Выполнение практических работ, защита отчетов практики	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства, организации	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих
Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты				
Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.				
Организовывать их хранение до момента использования.				

Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с	незначительными		хранения и	сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
1	2	3	4	5
учетом требований санитарных норм и правил.	ошибкам;		контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку креализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и
Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов, в соответствии с рецептурой.	7 баллов – задание выполнено в основном			
Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	правильно, но численные расчеты не доведены до конца;			
Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.	6 баллов –			
Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,	правильный ход решения задачи с ошибками в расчете,;			
Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	5 баллов – в решении имеется ошибка			
Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.	принципиального характера;			
Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.	4 балла – в решении две ошибки			
Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов.	принципиального характера;			
Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.	3 балла – в решении три ошибки			
Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков до вкуса, до определенной консистенции.	принципиального характера;			
Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2 балла – в решении четыре ошибки			
Подбирать гарниры, соусы.	принципиального характера;			
Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.	1 балл – задание выполнено, с элементами верного			
Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.				
Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.				

Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, холодных и горячих сладких блюд, десертов.	решения; 0 баллов – задание не выполнено.			подготовку креализации горячих напитков
1	2	3	4	5
Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.				разнообразного ассортимента
Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.инструменты, посуду.				
Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.				
Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.				
Поддерживать визуальный контакт с потребителем.				
Владеть профессиональной терминологией.				
Консультировать потребителей, заказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов.				
Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.				
Выбирать, рационально размещать на рабочем местеоборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.				
Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.				
Применять регламенты, стандарты и нормативно- техническую документацию, соблюдать санитарные требования.				
Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.				
Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.				
Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.				
Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.				
Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.				
Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.				
Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами				

чистоты.				
Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.				
1	2	3	4	5
Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.				
Выбирать, применятькомбинироватьразличные методыприготовления,подготовкиотделочныхполуфабрикатов, готовить желе.	10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок; 9 баллов – задание выполнено полностью (без8 баллов –правильное решение с незначительными ошибкам; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете,; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера;	Выполнение практических работ, защита отчетов практики	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства,организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов дляхлебобулочных,мучныхкондитерских изделий
Хранить,подготавливатьотделочныеполуфабрикатыпромышленногопроизводства: гели,желе, глазури,посыпки,термостабильные начинки и пр.				
Нарезать,измельчать,протирать вручную имеханическим способом фрукты,ягоды, увариватьфруктовые смеси ссахарным песком дозагустения.				
Варить сахарныйсироп для промочкиизделий, проверять егокрепость (дляприготовленияпомадки, украшений из карамели и пр.).				
Уваривать сахарныйсироп для приготовлениятиража.				
Готовить жженныйсахар;посыпки;помаду,глазури;кремы сучетом требований кбезопасности готовой продукции.		Выполнение практических работ, защита отчетов практики		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов.доводить до вкуса, требуемой консистенции.				
Замешиватьдрожжевое тестоопарным и безопарным способом вручную и сиспользованиемтехнологическогооборудования				
Подготавливать начинки, фарши.				
Подготавливать отделочные полуфабрикаты.				
Прослаиватьдрожжевое тесто дляхлебобулочных изделий из дрожжевогослоеноготеста вручную и с использованиеммеханического оборудования.				
Проводить формование,расстойку, выпечку,оценку готовностивыпеченных хлебобулочных изделий и хлеба.				
Проводить оформление хлебобулочных изделий				

Проводить формование,расстойку, выпечку,оценку готовностивыпеченных мучных кондитерских изделий.	4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 3 балла – в решении три ошибки			ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации
Проводитьоформление мучных кондитерских изделий.				
1	2	3	4	5
Выбирать, применятькомбинироватьразличные способыприготовлениямучных кондитерскихизделий с учетомтипа питания, видаосновного сырья, его свойств.	принципиального характера; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 1 балл – задание выполнено, с элементами верного решения; 0 баллов – задание не выполнено			мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Взвешивать, измерятьпродукты, входящиев состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой.				ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и товаров разнообразного ассортимента
Выбирать, применятькомбинироватьразличные способыприготовленияпирожных и тортов с учетом типа питания.				
Подготавливатьпродукты;готовить различныевиды теста: пресное, сдобное, песочное,бисквитное, пресное, слоеное, заварное,воздушное,пряничное вручную и с использованиемтехнологического оборудования.				
Подготавливатьначинки, кремы,отделочныеполуфабрикаты.				
Проводитьформование рулетов из бисквитногополуфабриката.				
Готовить, оформлятьторты, пирожные сучетом требований кбезопасности готовойпродукции.				
Выбирать,подготавливать,рационально размещать на рабочем местематериалы, посуду,контейнеры,оборудование дляупаковки, хранения,подготовки к транспортированиюготовых хлебобулочных,мучных кондитерскихизделий.	10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок;	Выполнение практических работ, защита отчетов практики	Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места кулинарного и кондитерского производства,организации хранения и контроля запасов и сырья, лаборатория	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов дляхлебобулочных,мучныхкондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление,
Оцениватьналичие, проверятьорганолептическимспособом качество,безопасностьобработанного сырья,полуфабрикатов,пищевых продуктов,пряностей, приправ идругих расходныхматериалов; осуществлять ихвыбор в соответствии с технологическимитребованиями.	9 баллов – задание выполнено полностью (без8 баллов –правильное решение с незначительными ошибкам;			
Обеспечивать хранение всоответствии синструкциями и регламентами,стандартами чистоты сырья,полуфабрикатов,пищевых продуктов,пряностей, приправ идругих расходныхматериалов.	7 баллов – задание выполнено в			
Своевременнооформлять заявку насклад.				

Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца;		организации обслуживания. Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных	творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4.
Организовывать хранение основных продуктов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства.	6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в			
Выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с				
1	2	3	4	5
учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок.	расчете;		изделий, сладких блюд, десертов и напитков.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5.
Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой.	5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера;			Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и товаров разнообразного ассортимента
Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	4 балла – в решении две ошибки принципиального характера;			
Использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов.	3 балла – в решении три ошибки принципиального характера;			
Хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.	2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера;			
Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с способом приготовления.	1 балл – задание выполнено, с элементами верного решения;			
Проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения.	0 баллов – задание не выполнено			
Хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции.				
Организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.				
Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос.				
Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				
Соблюдать выход при порционировании.				
Выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий, хлеба; мучных кондитерских изделий; пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции.				
Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для				

транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба; мучных кондитерских изделий; пирожных и тортов				
Рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий, хлеба; мучных кондитерских изделий; пирожных и тортов разнообразного ассортимента. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.				
Принимать оплату наличными деньгами.				
Принимать и оформлять безналичные платежи.				
Составлять отчет по платежам.				
1	2	3	4	5
Поддерживать визуальный контакт с потребителем.				
Владеть профессиональной терминологией.				
Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов.				
Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.				

2. ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

2.1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для учебных дисциплин и междисциплинарных курсов промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

Типовые задания по учебной дисциплине ОУД.01 Русский язык

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки																																											
Знания: -Смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; - основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; - орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; - нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения. Умения: -Адекватно воспринимать информацию прослушанного; -точно и лаконично излагать содержание прослушанного текста, выделять его главную мысль; -осуществлять выбор языковых средств, использовать разнообразные грамматические конструкции и лексическое богатство языка при передаче содержания прослушанного текста; -создать текст в соответствии с заданной темой; -обрабатывать и интерпретировать информацию, заложенную в прослушанном тексте; -логично излагать мысли, выстраивая тезисно-доказательную часть сочинения-рассуждения; -подбирать убедительные	Для оценки экзаменационной работы используется комплекс критериев оценивания, соответствующий определенному типу заданий: Сочинение на литературную тему, сочинение на свободную тему, изложение с творческим заданием. Для каждого из этих типов заданий разработаны специальные критерии, общими являются критерии оценки грамотности и фактической точности речи экзаменуемого. При проверке учитывается минимальный объем. Экзаменационная работа оценивается путем сложения первичных баллов по указанным критериям и их перевода в пятибалльную систему оценивания. Максимальный первичный балл составляет 17 баллов. <table><tr><td>Отметка по пятибалльной системе оценивания</td><td>«2»</td><td>«3»</td><td>«4»</td><td>«5»</td></tr><tr><td>Первичный балл</td><td>0-5</td><td>6-11</td><td>12-15</td><td>16-17</td></tr></table> Критерии оценки диктанта <table><tr><th>№ *</th><th>Критерии оценки</th><th>Баллы</th></tr><tr><td rowspan="8">ДК1</td><td>Соблюдение орфографических норм</td><td></td></tr><tr><td>Орфографических ошибок нет, или допущено не более 1 ошибки</td><td>5</td></tr><tr><td>допущено 2 ошибки</td><td>4</td></tr><tr><td>допущено 3 ошибки</td><td>3</td></tr><tr><td>допущено 4 ошибки</td><td>2</td></tr><tr><td>допущено 5ошибки</td><td>1</td></tr><tr><td>допущено 6 и более ошибок</td><td>0</td></tr><tr><td>Соблюдение пунктуационных норм</td><td></td></tr><tr><td rowspan="6"></td><td>Пунктуационных ошибок нет, или допущено не более 1 ошибки</td><td>5</td></tr><tr><td>допущено 2 ошибки</td><td>4</td></tr><tr><td>допущено 3 ошибки</td><td>3</td></tr><tr><td>допущено 4 ошибки</td><td>2</td></tr><tr><td>допущено 5ошибки</td><td>1</td></tr><tr><td>допущено 6 и более ошибок</td><td>0</td></tr></table>	Отметка по пятибалльной системе оценивания	«2»	«3»	«4»	«5»	Первичный балл	0-5	6-11	12-15	16-17	№ *	Критерии оценки	Баллы	ДК1	Соблюдение орфографических норм		Орфографических ошибок нет, или допущено не более 1 ошибки	5	допущено 2 ошибки	4	допущено 3 ошибки	3	допущено 4 ошибки	2	допущено 5ошибки	1	допущено 6 и более ошибок	0	Соблюдение пунктуационных норм			Пунктуационных ошибок нет, или допущено не более 1 ошибки	5	допущено 2 ошибки	4	допущено 3 ошибки	3	допущено 4 ошибки	2	допущено 5ошибки	1	допущено 6 и более ошибок	0
	Отметка по пятибалльной системе оценивания	«2»	«3»	«4»	«5»																																							
	Первичный балл	0-5	6-11	12-15	16-17																																							
	№ *	Критерии оценки	Баллы																																									
	ДК1	Соблюдение орфографических норм																																										
		Орфографических ошибок нет, или допущено не более 1 ошибки	5																																									
		допущено 2 ошибки	4																																									
		допущено 3 ошибки	3																																									
		допущено 4 ошибки	2																																									
		допущено 5ошибки	1																																									
допущено 6 и более ошибок		0																																										
Соблюдение пунктуационных норм																																												
	Пунктуационных ошибок нет, или допущено не более 1 ошибки	5																																										
	допущено 2 ошибки	4																																										
	допущено 3 ошибки	3																																										
	допущено 4 ошибки	2																																										
	допущено 5ошибки	1																																										
	допущено 6 и более ошибок	0																																										
Критерии оценки сжатого изложения При оценке изложения следует учитывать объем сжатого																																												

аргументы, создавая аргументированное высказывание; -оформлять текст и в соответствии с орфографическими, грамматическими, пунктуационными и речевыми нормами русского литературного языка.	изложения. Объем не менее 70 слов. Если в изложении менее 70 слов (в подсчет слов включаются все слова, в том числе служебные),то работа считается невыполненной и оценивается 0 баллов.		
	№ *	Критерии оценки	Баллы
	ИК1	Содержание изложения	
		Экзаменуемый точно передал основное содержание прослушанного текста	1
	ИК2	Экзаменуемый не передал основное содержание прослушанного текста	0
		Сжатие исходного текста	
		Экзаменуемый применил один или несколько приемов сжатия текста	1
		Экзаменуемый не применил приемов сжатия текста	0
		Максимальное количество баллов	2
	* ИК – итоговый контроль		
	Критерии оценки выполнения творческого задания к изложению		
	Среди критериев, по которым оценивается творческое задание КТ1. Если при проверке сочинения эксперт по нему ставит 0 баллов, то такая работа по критериям контрольная точка (далее КТ-1, КТ-2, КТ-3) оценивается баллов.		
	№	Критерии оценки	Баллы
	КТ1	Формулировка проблемы прослушанного текста	
		Экзаменуемый (в той или иной форме в любой из частей сочинения) верно сформулировал одну из проблем прослушанного текста	1
		Экзаменуемый не смог сформулировать одну из проблем прослушанного текста	0
	КТ2	Отражения позиций исходного текста	
		Экзаменуемый верно сформулировал позицию автора прослушанного текста по прокомментированной проблеме	1
		Позиция автора прослушанного текста экзаменуемым сформулирована неверно или позиция автора прослушанного текста не сформулирована.	0
	КТ3	Аргументация экзаменуемым собственного мнения	
		Экзаменуемый выразил собственное мнение по сформулированной проблеме, соответствующей теме изложения, аргументировал его (привел не менее одного аргумента)	1
		Экзаменуемый выразил собственное мнение по сформулированной проблеме, соответствующей теме изложения, но не аргументировал его, или в работе не выражено собственное мнение по сформулированной теме, а приведен только аргумент без тезиса, или собственное мнение вообще не отражено в работе, или выражено мнение по проблеме, не соответствующей теме изложения	0
		Максимальное количество баллов	3
	Критерии оценки смысловой цельности, речевой связности и		

	последовательности изложения (изложение и творческое задание)		
	Критерии оценки смысловой цельности, речевой связности и последовательности изложения творческое задание		Баллы
	Работа экзаменуемого характеризуется смысловой целостностью, речевой связностью и последовательностью изложения: -логические ошибки отсутствуют, последовательность не нарушена;		2
	-в работе нет нарушений абзацного членения текста -Работа экзаменуемого характеризуется смысловой целостностью, речевой связностью и последовательностью изложения, но допущена 1 логическая ошибка во всей работе, или / и в работе имеется 1 нарушение абзацного членения текста		1
	-В работе экзаменуемого просматривается коммуникативный замысел, но допущено более 1 логической ошибки, и/или имеются 2 случая нарушения абзацного членения текста		0
	Максимальное количество баллов		2
	Критерии оценки сочинения на литературную тему		
	При оценке сочинения следует учитывать объем написанного сочинения, глубину и аргументированность текста (далее - СЛК), целостность и логичность (далее – ССК). Экзаменуемому рекомендован объем не менее 300 слов. Если в сочинении менее 250 слов (в подсчет слов включаются все слова, в том числе служебные), то работа считается невыполненной и оценивается 0 баллов.		
	№	Критерии оценки	Баллы
	СЛК1	Глубина раскрытия темы сочинения	
		Экзаменуемый раскрывает тему сочинения, опираясь на авторскую позицию; формулирует свою точку зрения; убедительно обосновывает свои тезисы	3
		Экзаменуемый раскрывает тему сочинения, опираясь на авторскую позицию; формулирует свою точку зрения; но тезисы обосновывает недостаточно убедительно.	2
		Экзаменуемый раскрывает тему сочинения, не опираясь на авторскую позицию; формулирует свою точку зрения; тезисы не обосновывает	1
		Экзаменуемый не раскрывает тему сочинения	0
	СЛК2	Аргументированность экзаменуемым собственного мнения по теме сочинения	
		Экзаменуемый выразил свое мнение по проблеме, соответствующей теме сочинения, привел не менее двух аргументов в подтверждении этого мнения	2
		Экзаменуемый выразил свое мнение по проблеме, соответствующей теме сочинения, привел только один аргумент в подтверждении этого мнения	1
		Экзаменуемый выразил свое мнение по проблеме, соответствующей теме сочинения, но привел аргументов в подтверждении этого	0

		мнения, или мнение не отражено в работе, или выразил свое мнение по проблеме, не соответствующей теме сочинения.	
	ССКЗ	Композиционная цельность и логичность	
		Сочинение характеризуется композиционной целостностью, части высказывания логически связаны, мысль последовательно развивается, нет необоснованных повторов и нарушений логической последовательности	2
		Части сочинения логически связаны между собой, но имеются нарушения композиционной целостности: мысль повторяется, и/или нарушения в последовательности изложения и/или есть отступления от темы сочинения	1
		В сочинении не прослеживается композиционного замысла, и/или допущены грубые нарушения в последовательности изложения, и/или нет связи между частями и внутри частей сочинения	0
		Максимальное количество баллов	7
	Критерии оценки на свободную тему При оценке сочинения следует учитывать объем написанного сочинения (далее – ССК) и логичность (далее – СЛК). Экзаменуемому рекомендован объем не менее 300 слов. Если в сочинении менее 250 слов (в подсчет слов включаются все слова, в том числе служебные), то работа считается невыполненной и оценивается 0 баллов.		
	№	Критерии оценки	Баллы
	ССК1	Глубина раскрытия темы сочинения и убедительность суждений	
		Экзаменуемый раскрывает тему сочинения; формулирует свою точку зрения; убедительно обосновывает свои тезисы	3
		Экзаменуемый раскрывает тему сочинения; формулирует свою точку зрения; но тезисы обосновывает недостаточно убедительно.	2
		Экзаменуемый раскрывает тему сочинения; но тезисы не обосновывает	1
		Экзаменуемый не раскрывает тему сочинения	0
	ССК2	Обоснованность привлечения текста произведения	
		Текст рассматриваемого произведения привлекается разносторонне и обоснованно	2
		Текст привлекается, но не всегда обоснованно	1
		Текст не привлекается, суждения текстом не обоснованно	0
	СЛКЗ	Композиционная цельность и логичность	
		Сочинение характеризуется композиционной целостностью, части высказывания логически связаны, мысль последовательно развивается, нет необоснованных повторов и нарушений логической последовательности	2
		Части сочинения логически связаны между собой, но имеются нарушения композиционной целостности: мысль	1

		повторяется, и/или нарушения в последовательности изложения и/или есть отступления от темы сочинения	
		В сочинении не прослеживается композиционного замысла, и/или допущены грубые нарушения в последовательности изложения, и/или нет связи между частями и внутри частей сочинения	0
		Максимальное количество баллов	7
	Критерии оценки грамотности (далее - ГК) и фактической точности речи (далее – ФК) экзаменуемого для всех видов работ		
	№	Критерии оценки	Баллы
	ГК1	Соблюдение орфографических норм	
		Орфографических ошибок нет, или допущено не более 1 ошибки	2
		Допущено 2-3 ошибки	1
		Допущено 4 и более ошибки	0
	ГК2	Соблюдение пунктуационных норм	
		Пунктуационных ошибок нет, допущено не более 2 ошибок	2
		Допущено 3-4 ошибки	1
		Допущено 5 и более ошибок	0
	ГК3	Соблюдение грамматических норм	
		Грамматических ошибок нет, или допущено не более 1 ошибки	2
		Допущено 2 ошибки	1
		Допущено 3 и более ошибок	0
	ГК4	Соблюдение речевых норм	
		Речевых ошибок нет, допущено не более 2 ошибок	2
		Допущено 3-4 ошибки	1
		Допущено 5 и более ошибок	0
	ФК1	Фактическая точность письменной речи	
		Фактических ошибок в изложении материала нет, а также в понимании и употреблении терминов нет	2
		Допущена 1 ошибка в изложении материала или употреблении терминов	1
		Допущена 2 и более ошибок в изложении материала или употреблении терминов	0
		Максимальное количество баллов	10

Условия выполнения задания: кабинет

Время выполнения: 1 час

Дом Пушкина

Дом Пушкина в Михайловском хоть и музей, а живой. Он наполнен теплом, приветлив и светел. Комнаты его всегда пронизаны запахами хорошего дерева и свежей земли. Когда в рощах зацветают сосны, душистая пыльца облаком стоит над домом.

Но вот приходит время, и на усадьбе зацветают липы. Тогда дом пропитывается запахами воска и мёда. Липы стоят рядом с домом, и в дуплах их живут дикие пчёлы.

В доме много хорошего псковского льняного белья — скатертей, полотенец, занавесей. У льна свой аромат — прохладный, крепкий. Когда льняные вещи в доме стареют, их заменяют свежими, вновь вытканными сельскими ткачихами на старинных станах.

Вещи из льна обладают удивительным свойством — там, где они, всегда пахнет свежестью.

Учёные говорят, что лён сберегает здоровье человека. Тот, кто спит на грубой льняной простыне, носит на теле льняную рубашку, утирается льняным полотенцем, — почти никогда не хворает простудой.

Пушкинские крестьяне, как и все псковичи, издревле любили выращивать лён, и он славился по всей России и за её пределами. Двести лет тому назад в Пскове была даже английская торговая контора, которая скупала лён и льняные изделия и отправляла их в Англию.

От льна, цветов, яблок в пушкинских комнатах всегда пахнет солнцем, чистотой, хотя в иной день через музей проходят тысячи людей.

(190 слов) (По С. Гейченко.)

Гость

(1)Всё в доме переменилось, всё стало под стать новым обитателям. (2)Безбородые дворовые ребята, весельчаки и балагуры, заменили прежних степенных стариков. (3)На конюшнях завелись поджарые иноходцы, коренники и рьяные пристяжные.

(4)В тот вечер, о котором зашла речь, обитатели дома занимались немногосложной, но, судя по дружному хохоту, весьма для них забавной игрой: они бегали по гостиным и залам и ловили друг друга. (5)Собаки бегали и лаяли, и висевшие в клетках канарейки, беспрестанно порхая, наперебой драли горло.

(6)В разгар чересчур оглушительной потехи, недоступной пониманию дворовых, к воротам подъехал загрязнённый тарантас, и человек лет сорока не спеша вылез из него и остановился в изумлении. (7)Он постоял некоторое время, как бы оторопев, окинул дом внимательным взором, вошёл через приоткрытую калитку в дощатый палисадник и медленно взобрался на рубленное из сосны крыльцо с перилами. (8)В передней никто его не встретил, но дверь залы быстро распахнулась, и из неё, вся раскрасневшаяся, выскочила Шурочка. (9)Мгновенно вслед за ней со звонким криком выбежала вся молодая компания. (10)Удивлённая появлением неожиданного и незваного посетителя, Шурочка внезапно затихла, но светлые, устремлённые на него глаза глядели так же ласково.

(11)Гость, а это был не кто иной, как Лаврецкий, представился, и видно было смятение на его лице.

(194 слова) (По И. Тургеневу.)

Задания к тексту

В1. В каком предложении в наиболее обобщённом виде выражена основная мысль текста?

В2. Какой тип речи представлен в тексте?

В3. Объясните лексическое значение слов “дворовые” (ребята), “смятение”.

В4. Из 4 предложения выпишите слова, образованные разными способами.

В5. Выпишите из 10 предложения слово(а), соответствующее(ие) схеме: одна приставка+корень+один суффикс+окончание.

В6. Из 5 предложения выпишите словосочетания со связью примыкание, управление, согласование.

В7. Найдите в тексте простые предложения, осложнённые обособленными обстоятельствами. Напишите их номера.

В8. Найдите в тексте предложения с однородными сказуемыми. Напишите их номера.

В9. Определите, какие типы сложных предложений используются в тексте.

В10. С помощью каких языковых средств осуществляется связь между предложениями, между абзацами?

Забавная игра

(1)Всё в доме переменилось, всё стало под стать новым обитателям. (2)Безбородые дворовые ребята, весельчаки и балагуры, заменили прежних степенных стариков. (3)На конюшнях завелись поджарые иноходцы, коренники и рьяные пристяжные.

(4)В тот вечер, о котором зашла речь, обитатели дома занимались немногосложной, но, судя по дружному хохоту, весьма для них забавной игрой: они бегали по гостиным и залам и ловили друг друга. (5)Собаки бегали и лаяли, и висевшие в клетках канарейки, беспрестанно порхая, наперебой драли горло. (6)В разгар чересчур оглушительной потехи, недоступной пониманию дворовых, к воротам подъехал загрязнённый тарантас, и человек лет сорока не спеша вылез из него и остановился в изумлении. (7)Он постоял некоторое время, как бы оторопев, окинул дом внимательным взором, вошёл через приоткрытую калитку в дощатый палисадник и медленно взобрался на рубленное из сосны крыльцо с перилами. (8)В передней никто его не встретил, но дверь залы быстро распахнулась, и из неё, вся раскрасневшаяся, выскочила Шурочка. (9)Мгновенно вслед за ней со звонким криком выбежала вся молодая компания. (10)Удивлённая появлением нежданного и незваного посетителя, Шурочка внезапно затихла, но светлые, устремлённые на него глаза глядели так же ласково. (11)Гость, а это был не кто иной, как Лаврецкий, представился, и видно было смятение на его лице.
(По И. Тургеневу.)

Задания

I вариант

В одном–двух предложениях сформулируйте главную мысль текста.

Из предложений 1–5 выпишите обособленные обстоятельства.

Среди предложений 1–5 найдите бессоюзное сложное предложение. Укажите его номер.

Из предложения 4 выпишите все местоимения.

Из предложений 6–7 выпишите слово с приставкой на – з, -с.

Какой частью речи являются слово рубленное (7 предложение)? Какой частью речи в другом контексте оно может быть еще?

Укажите способ образования слова немногосложной (предложение 4).

Выпишите словосочетание (предложение 1), построенное на основе согласования.

Выпишите грамматические основы предложения 11.

II вариант

Как ещё можно было бы озаглавить текст? Запишите 2 своих заголовка к тексту.

Из предложений 6–10 выпишите обособленное обстоятельство.

Среди предложений 6–10 найдите простое осложненное предложение. Укажите его номер.

Из предложения 8 выпишите все местоимения.

Из предложений 8–10 выпишите слова с приставкой на – з, -с.

Какой частью речи являются слово передней (8 предложение)? Какой частью речи в другом контексте оно может быть еще?

Укажите способ образования слова беспрестанно (предложение 5).

Выпишите словосочетание (предложение 2), построенное на основе управления.

Выпишите грамматические основы предложения 5.

Максимальное время выполнения заданий: 3 часа

Текст изложений

Вариант №1

Мальчики и девочки в свои семнадцать лет сейчас почти всегда выглядят как взрослые «дяди» и «тёти», а чуть копни глубже – часто ну такая неподготовленность к взрослой жизни: безответственность (неумение и нежелание отвечать за свои поступки), пассивность, чёрствость, бездушие...

Но откуда всё это вдруг берётся?

Да и берётся ли вдруг?

Часто приходится слышать: современная молодёжь горя не видела... И это ставится чуть ли не в упрёк.

А разве только при виде горя люди становятся добрее?

Разве не рядом с прекрасными бабушками, дедушками, мамами, папами, не рядом с прекрасными близкими людьми вырастают эти носители чёрствости, бездушия, у которых доброта есть где-то внутри и у которых она часто в зачаточном состоянии? Будет ли она со временем развиваться? И не пытались ли родные своими делами отгородиться от подростка, как бы говоря: вот тебе всё, что необходимо, вот одежда, обувь, еда, вот тебе деньги, – только будь таким, каким мы хотим тебя видеть, и не причиняй нам хлопот...

Разве может возвысить человека такое «добро» – сначала отправить учиться своё чадо в «престижную» школу, «престижный» вуз, а отдыхать только на «престижный» курорт, а потом напоминать об этом при каждом удобном и неудобном случае?

Вот, мол, бери, пользуйся, но помни...

Вряд ли такое «добро» сделает добрее. Скорее будет наоборот.

И ещё. Дети получают в школах, «престижных» и обычных, необходимые знания: по математике, физике, литературе – много всего. Детей учат музыке, рисованию. Дети занимаются спортом – их учат быть сильными, красивыми. А вот доброте, сочувствию (умению вместе чувствовать, сопереживать), такту, ответственности, наконец, могут научить только близкие люди. Не формально близкие, а те, кому веришь безоговорочно, кто понимает тебя, кто не только хочет видеть тебя настоящим Человеком, но и растит в тебе этого Человека.

...Однажды мой сын спросил у одного из своих друзей, почему его мама не попыталась устроить свою личную жизнь. Тот чуть ли не возмущённо ответил: «Но у неё есть я!..» Он принимал как должное то, что его молодая, красивая, добрая мама не имеет права ни на какую больше жизнь, кроме заботы о нём, тревоги за него.

Сейчас, спустя десять лет, друг сына уже женат, у него своя семья, своя, отдельная от матери, жизнь. Он получил от близкого человека всё, что ему было нужно.

Но оправдана ли была та материнская жертва? Он никогда об этом не задумывался. Его этому не научили. Страшно, когда человек остаётся в душевном одиночестве. Почему-то, когда нет веры в кого-то одного, когда нет близкого умного друга, постепенно теряешь веру в остальных людей. Подростку, который остаётся в одиночестве, ещё тяжелее. Может быть, он не будет злым, жестоким. Но и добрым он не будет.

(450 слов)(А. Лиханов)

1. Прослушайте текст. Напишите сжатое изложение по фрагменту очерка А.Лиханова

Передайте главное содержание текста в объёме не менее 70 слов.

2. *Напишите сочинение по прослушанному тексту. Сформулируйте одну из проблем, поставленных автором текста. Сформулируйте позицию автора (рассказчика). Напишите, согласны или не согласны Вы с точкой зрения автора прослушанного текста. Объясните почему. Своё мнение аргументируйте, опираясь на читательский опыт, а также на знания и жизненные наблюдения.*

Продумайте композицию сочинения. Сочинение напишите в объёме не менее 200 слов. Если сочинение не опирается на прослушанный текст или представляет собой пересказанный текст, то такая работа оценивается нулём баллов. Сочинение пишите чётко и разборчиво, соблюдая нормы речи

Типовые задания по учебной дисциплине ОУД.02 Литература

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания: -Смысл понятий: речевая	Для оценки экзаменационной работы используется комплекс критериев оценивания, соответствующий определённому типу

ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи; - образную природу словесного искусства; - содержание изученных литературных произведений; - основные факты жизни и творчества писателей-классиков XIX–XX вв.; - основные закономерности историко-литературного процесса Умения: -Адекватно воспринимать информацию прослушанного; -точно и лаконично излагать содержание прослушанного текста, выделять его главную мысль; -осуществлять выбор языковых средств, использовать разнообразные грамматические конструкции и лексическое богатство языка при передаче содержания прослушанного текста; -создать текст в соответствии с заданной темой; -обрабатывать и интерпретировать информацию, заложенную в прослушанном тексте; -логично излагать мысли, выстраивая тезисно-доказательную часть сочинения-рассуждения; -подбирать убедительные аргументы, создавая аргументированное высказывание; -выявлять отношение автора к поставленным проблемам, сопоставлять свою позицию с другой точкой зрения; -оформлять текст в соответствии с орфографическими, грамматическими, пунктуационными и речевыми нормами русского литературного языка.	заданий: Сочинение на литературную тему, сочинение на свободную тему, изложение с творческим заданием. Для каждого из этих типов заданий разработаны специальные критерии, общими являются критерии оценки грамотности и фактической точности речи экзаменуемого. При проверке учитывается минимальный объем. Экзаменационная работа оценивается путем сложения первичных баллов по указанным критериям и их перевода в пятибалльную систему оценивания. Максимальный первичный балл составляет 17 баллов. <table><tr><td>Отметка по пятибалльной системе оценивания</td><td>«2»</td><td>«3»</td><td>«4»</td><td>«5»</td></tr><tr><td>Первичный балл</td><td>0-5</td><td>6-11</td><td>12-15</td><td>16-17</td></tr></table> Критерии оценки сочинения на литературную тему При оценке сочинения следует учитывать объем написанного сочинения, глубину и аргументированность текста (далее - СЛК), целостность и логичность (далее – ССК). Экзаменуемому рекомендован объем не менее 300 слов. Если в сочинении менее 250 слов (в подсчет слов включаются все слова, в том числе служебные), то работа считается невыполненной и оценивается 0 баллов. <table><tr><th>№</th><th>Критерии оценки</th><th>Баллы</th></tr><tr><td>СЛК1</td><td>Глубина раскрытия темы сочинения</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Экзаменуемый раскрывает тему сочинения, опираясь на авторскую позицию; формулирует свою точку зрения; убедительно обосновывает свои тезисы</td><td>3</td></tr><tr><td></td><td>Экзаменуемый раскрывает тему сочинения, опираясь на авторскую позицию; формулирует свою точку зрения; но тезисы обосновывает недостаточно убедительно.</td><td>2</td></tr><tr><td></td><td>Экзаменуемый раскрывает тему сочинения, не опираясь на авторскую позицию; формулирует свою точку зрения; тезисы не обосновывает</td><td>1</td></tr><tr><td></td><td>Экзаменуемый не раскрывает тему сочинения</td><td>0</td></tr><tr><td>СЛК2</td><td>Аргументированность экзаменуемым собственного мнения по теме сочинения</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Экзаменуемый выразил свое мнение по проблеме, соответствующей теме сочинения, привел не менее двух аргументов в подтверждении этого мнения</td><td>2</td></tr><tr><td></td><td>Экзаменуемый выразил свое мнение по проблеме, соответствующей теме сочинения, привел только один аргумент в подтверждении этого мнения</td><td>1</td></tr><tr><td></td><td>Экзаменуемый выразил свое мнение по проблеме, соответствующей теме сочинения, но привел аргументов в подтверждении этого мнения, или мнение не отражено в работе, или выразил свое мнение по проблеме, не соответствующей теме сочинения.</td><td>0</td></tr><tr><td>ССК3</td><td>Композиционная цельность и логичность</td><td></td></tr></table>	Отметка по пятибалльной системе оценивания	«2»	«3»	«4»	«5»	Первичный балл	0-5	6-11	12-15	16-17	№	Критерии оценки	Баллы	СЛК1	Глубина раскрытия темы сочинения			Экзаменуемый раскрывает тему сочинения, опираясь на авторскую позицию; формулирует свою точку зрения; убедительно обосновывает свои тезисы	3		Экзаменуемый раскрывает тему сочинения, опираясь на авторскую позицию; формулирует свою точку зрения; но тезисы обосновывает недостаточно убедительно.	2		Экзаменуемый раскрывает тему сочинения, не опираясь на авторскую позицию; формулирует свою точку зрения; тезисы не обосновывает	1		Экзаменуемый не раскрывает тему сочинения	0	СЛК2	Аргументированность экзаменуемым собственного мнения по теме сочинения			Экзаменуемый выразил свое мнение по проблеме, соответствующей теме сочинения, привел не менее двух аргументов в подтверждении этого мнения	2		Экзаменуемый выразил свое мнение по проблеме, соответствующей теме сочинения, привел только один аргумент в подтверждении этого мнения	1		Экзаменуемый выразил свое мнение по проблеме, соответствующей теме сочинения, но привел аргументов в подтверждении этого мнения, или мнение не отражено в работе, или выразил свое мнение по проблеме, не соответствующей теме сочинения.	0	ССК3	Композиционная цельность и логичность	
Отметка по пятибалльной системе оценивания	«2»	«3»	«4»	«5»																																								
Первичный балл	0-5	6-11	12-15	16-17																																								
№	Критерии оценки	Баллы																																										
СЛК1	Глубина раскрытия темы сочинения																																											
	Экзаменуемый раскрывает тему сочинения, опираясь на авторскую позицию; формулирует свою точку зрения; убедительно обосновывает свои тезисы	3																																										
	Экзаменуемый раскрывает тему сочинения, опираясь на авторскую позицию; формулирует свою точку зрения; но тезисы обосновывает недостаточно убедительно.	2																																										
	Экзаменуемый раскрывает тему сочинения, не опираясь на авторскую позицию; формулирует свою точку зрения; тезисы не обосновывает	1																																										
	Экзаменуемый не раскрывает тему сочинения	0																																										
СЛК2	Аргументированность экзаменуемым собственного мнения по теме сочинения																																											
	Экзаменуемый выразил свое мнение по проблеме, соответствующей теме сочинения, привел не менее двух аргументов в подтверждении этого мнения	2																																										
	Экзаменуемый выразил свое мнение по проблеме, соответствующей теме сочинения, привел только один аргумент в подтверждении этого мнения	1																																										
	Экзаменуемый выразил свое мнение по проблеме, соответствующей теме сочинения, но привел аргументов в подтверждении этого мнения, или мнение не отражено в работе, или выразил свое мнение по проблеме, не соответствующей теме сочинения.	0																																										
ССК3	Композиционная цельность и логичность																																											

		Сочинение характеризуется композиционной целостностью, части высказывания логически связаны, мысль последовательно развивается, нет необоснованных повторов и нарушений логической последовательности	2
		Части сочинения логически связаны между собой, но имеются нарушения композиционной целостности: мысль повторяется, и/или нарушения в последовательности изложения и/или есть отступления от темы сочинения	1
		В сочинении не прослеживается композиционного замысла, и/или допущены грубые нарушения в последовательности изложения, и/или нет связи между частями и внутри частей сочинения	0
		Максимальное количество баллов	7
	Критерии оценки на свободную тему При оценке сочинения следует учитывать объем написанного сочинения (далее – ССК) и логичность (далее – СЛК). Экзаменуемому рекомендован объем не менее 300 слов. Если в сочинении менее 250 слов (в подсчет слов включаются все слова, в том числе служебные), то работа считается невыполненной и оценивается 0 баллов.		
	№	Критерии оценки	Баллы
	ССК1	Глубина раскрытия темы сочинения и убедительность суждений	
		Экзаменуемый раскрывает тему сочинения; формулирует свою точку зрения; убедительно обосновывает свои тезисы	3
		Экзаменуемый раскрывает тему сочинения; формулирует свою точку зрения; но тезисы обосновывает недостаточно убедительно.	2
		Экзаменуемый раскрывает тему сочинения; но тезисы не обосновывает	1
		Экзаменуемый не раскрывает тему сочинения	0
	ССК2	Обоснованность привлечения текста произведения	
		Текст рассматриваемого произведения привлекается разносторонне и обоснованно	2
		Текст привлекается, но не всегда обоснованно	1
		Текст не привлекается, суждения текстом не обоснованно	0
	СЛК3	Композиционная цельность и логичность	
		Сочинение характеризуется композиционной целостностью, части высказывания логически связаны, мысль последовательно развивается, нет необоснованных повторов и нарушений логической последовательности	2
		Части сочинения логически связаны между собой, но имеются нарушения композиционной целостности: мысль повторяется, и/или нарушения в последовательности изложения и/или есть отступления от темы сочинения	1
		В сочинении не прослеживается	0

		композиционного замысла, и/или допущены грубые нарушения в последовательности изложения, и/или нет связи между частями и внутри частей сочинения	
		Максимальное количество баллов	7
Критерии оценки грамотности (далее - ГК) и фактической точности речи (далее – ФК) экзаменуемого для всех видов работ			
№	Критерии оценки	Баллы	
ГК1	Соблюдение орфографических норм		
	Орфографических ошибок нет, или допущено не более 1 ошибки	2	
	Допущено 2-3 ошибки	1	
	Допущено 4 и более ошибки	0	
ГК2	Соблюдение пунктуационных норм		
	Пунктуационных ошибок нет, допущено не более 2 ошибок	2	
	Допущено 3-4 ошибки	1	
	Допущено 5 и более ошибок	0	
ГК3	Соблюдение грамматических норм		
	Грамматических ошибок нет, или допущено не более 1 ошибки	2	
	Допущено 2 ошибки	1	
	Допущено 3 и более ошибок	0	
ГК4	Соблюдение речевых норм		
	Речевых ошибок нет, допущено не более 2 ошибок	2	
	Допущено 3-4 ошибки	1	
	Допущено 5 и более ошибок	0	
ФК1	Фактическая точность письменной речи		
	Фактических ошибок в изложении материала нет, а также в понимании и употреблении терминов нет	2	
	Допущена 1 ошибка в изложении материала или употреблении терминов	1	
	Допущена 2 и более ошибок в изложении материала или употреблении терминов	0	
	Максимальное количество баллов	10	

Условия выполнения задания: кабинет

Максимальное время выполнения заданий: 4 часа

Темы сочинений

На экзамене предлагается комплект из пяти тем сочинений со следующим заданием.

Выберите только ОДНУ из предложенных тем сочинений, а затем напишите сочинение на эту тему в объёме не менее 300 слов.

В случае выбора первой или второй темы сочинения опирайтесь на авторскую позицию и формулируйте свою точку зрения. Аргументируйте свои тезисы, опираясь на литературные произведения.

В случае выбора третьей, четвёртой или пятой темы сочинения Вы можете аргументировать свою позицию с опорой как на содержание художественных произведений, так и на свой жизненный опыт (личные впечатления, собственные размышления, знания и др.).

Продумайте композицию сочинения.

Сочинение пишите чётко и разборчиво, соблюдая нормы речи

1. Самодуры и их жертвы в пьесе А. Н. Островского «Гроза»
2. Нравственные искания героев Л. Н. Толстого в романе «Война и мир»
3. Мой любимый поэт.
4. Нравственная сила добра (по произведениям В. Шукшина, А. Алексина, Г. Щербакова)
5. Человек на войне (по произведениям писателей В. Быкова, К. Воробьева, Ю. Бондарева и др.
6. Тема « маленького человека» в романе Ф. М. Достоевского « Преступление и наказание»
7. Сила и слабость человека в понимании М. Горького (по рассказам писателя).
8. «Мужество есть великое свойство души; народ, им отмеченный, должен гордиться собою» (Н. М. Карамзин).
9. Человек в трагических испытаниях эпохи.
10. Нравственный выбор героев (по произведениям писателей 20-века)
11. Русь в творчестве Н.В.Гоголя, А. С. Пушкина
12. Тема любви в поэзии А.Ахматовой
13. Жизненный успех: как я его понимаю.
14. «Защита Родины есть и защита своего достоинства» (Н. К. Рерих).
15. «Самое главное в дружбе — ~ умение понять и прощать» (В. П. Некрасов).

Типовые задания по учебной дисциплине ОУД.03 Иностранный язык

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки										
В результате изучения учебной дисциплины «Английский язык» обучающийся должен знать: Лексический материал – 2000 слов для рецептивного усвоения, из них 600 слов – для продуктивного усвоения. Грамматический материал Для продуктивного усвоения: – простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом, модальными глаголами, их эквивалентами); 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; предложения с оборотом <i>there is/are</i>; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами <i>and, but</i>; сложноподчиненные предложения с союзами <i>because, so, if, when, that</i>; понятие согласования времен и косвенная речь; – 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; – местоимения: указательные (<i>this/these, that/those</i>) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные. Неопределенные местоимения, производные от <i>some, any, no, every</i>;	Максимальное количество баллов за тестирование- 32 Количество баллов за каждое задание: 1) 1 5) 1 9) 2 13) 1 17) 1 2) 2 6) 2 10) 2 14) 1 18) 2 3) 1 7) 2 11) 2 15) 2 19) 1 4) 1 8) 2 12) 2 16) 2 20) 2 Максимальное количество баллов за перевод текста-10 Задача № 1 Качество письменной речи 0-3 Грамотность 0-2 Задача № 2 Глубина понимания текста 0-4 Независимость выполнения задания 0-1 Итого: 42 балла <table> <tr> <th>Оценка по результату определяется выражением</th><th>Перевод баллов в оценку</th></tr> <tr> <td>набранное кол-во баллов×100: мак.кол-во баллов = итог. балл</td><td>38-42 б. – «5»</td></tr> <tr> <td>Например 20×100:25=80</td><td>33-37 б. – «4»</td></tr> <tr> <td>Оценка: «4»</td><td>28-32 б. – «3»</td></tr> <tr> <td></td><td>24-27 б. – «2»</td></tr> </table>	Оценка по результату определяется выражением	Перевод баллов в оценку	набранное кол-во баллов×100: мак.кол-во баллов = итог. балл	38-42 б. – «5»	Например 20×100:25=80	33-37 б. – «4»	Оценка: «4»	28-32 б. – «3»		24-27 б. – «2»
Оценка по результату определяется выражением	Перевод баллов в оценку										
набранное кол-во баллов×100: мак.кол-во баллов = итог. балл	38-42 б. – «5»										
Например 20×100:25=80	33-37 б. – «4»										
Оценка: «4»	28-32 б. – «3»										
	24-27 б. – «2»										

– 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; – глагол. Понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect; глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем после if, when. Для рецептивного усвоения: – предложения с сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения союзами for, as, till, until, (as) though; - сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French. Предложения с союзами neither...nor, either...or; – дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; – глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; – 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.	
<i>Условия выполнения задания:</i> Выполняется в учебном кабинете, ответы на тестовое задание оформляются на оценочном листе, на котором выполняется полный перевод текста и ответы на вопросы. <i>Максимальное время выполнения заданий - 45 минут</i>	

Тестирование

1. В каком из следующих слов звук, передаваемый буквой “о”, отличается от остальных?

1) phone, 2) know, 3) sorry, 4) zero, 5) no, 6) bone, 7) role

2. Выберите правильную форму глагола “to be”:

1) I ... in the 10th grade.

- a) is
- b) are
- c) am
- d) were

2) He ... at the theatre yesterday.

- a) is
- b) was
- c) will be
- d) were

3. Укажите предложение, в котором глагол “to be” является вспомогательным:

- a) She was sixteen last year.
- b) The delegation is to come on Monday.
- c) Mother is at home.
- d) What are you doing?

4. Выберите правильную форму глагола “tohave:

Mr. Smith stayed at his office very late because he ... a lot of work.

- a) has
- b) have
- c) will have
- d) had

5. Укажите предложение, в котором глагол “tohave ” является модальным:

- a) We shall have a party tomorrow.
- b) We have invited our friends.
- c) We'll have to prepare for the party.
- d) I hope we'll have a god time.

6. Укажите правильные варианты перевода:

1) The flowers are in the vase.

a) *Цветы в вазе.*

b) *В вазе цветы.*

2) There is no telephone in the room.

a) *Телефона нет в комнате.*

b) *В комнате нет телефона*

7. Подберите, эквивалентны в английском, соответствующие русскому:

1) Дверь открылась и вошла девочка.

2) Дверь открылась и девочка вошла.

a) *The door opened and a girl came in.*

b) *The door opened and the girl came in.*

8. Выберите нужное местоимение:

1) I invited my friend to... place.

a) *me*

b) *his*

c) *my*

d) *mine*

2) It's easy, you can do in

a) *you*

b) *your*

c) *yours*

d) *yourself*

9. Выберите правильную форму существительного

1) The... comes every morning

a) *postman*

b) *postmen*

2) How many... high is high is this house?

a) *feet*

b) *foot*

10. Укажите, какое слово можно употребить вместо подчеркнутого так, чтобы смысл предложения не изменился

1) We usually drink much water in hot weather.

a) *few*

b) *a lot of*

c) *many*

d) *little*

2) This text is easy, there are not many new words in it.

a) *little*

b) *not much*

c) *a lot of*

d) *few*

11. Выберите нужное по смыслу слово:

1) We have... bread, please, go and buy some

a) *much*

b) *many*

c) *little*

d) *few*

2) I have... time, I can wait.

a) *little*

b) *a plenty of*

c) *many*

d) *few*

12. Выберите правильное местоимение:

1) She wanted to tell me... interesting.

a) *somebody*

b) *something*

c) *some*

d) *somewhere*

2) I think we have met her....

a) *somebody*

b) *something*

c) *some*

d) *somewhere*

13. Укажите, в каком из предложений можно употребить все указанные слова: many, few, a lot of same

a) He likes to spend much time watching TV.

b) They have read 10 English books in the original.

c) There is no news today.

14. Укажите предложение, в котором числительное является порядковым:

1) There are 300 pages in the book.

2) He was born in 1980.

3) School year begins on the 1st of September.

4) Room 5 is empty.

15. Потребите слово, близкое по значению к подчеркнутому:

1) We do English at school.

a) *work*

b) *leach*

c) *teach*

d) *know*

2) She spoke to her English teacher after classes

a) *talked*

b) *said*

c) *told*

d) *discussed*

16. Из следующей группы слов отметьте то, которое не имеет к остальным никакого отношения:

1) Weather, season, rain, cloudy, expensive, forecast, hot, cold.

2) London, sights, monument, tourist, art gallery, to found, to build, to design, guide, the president.

17. Определите, какое из слов не является продуктом питания:

Butter, cream, flour, tea, orange, cucumber, fish, sausage, beans, chicken, ham, hot dogs, chips, butterfly, berries, jam, pine-apple.

18. Какое из утверждений является верным?

- 1)
 - a) *English is impossible to learn.*
 - b) *English is the most difficult language in the world.*
 - c) *English is the most popular foreign language in our country.*
- 2)
 - a) *After Friday comes Monday.*
 - b) *The sun rises in the West.*
 - c) *The 1st of April is "All Fools Day" in Britain.*

19. Укажите, какое из утверждений верно:

- 1) People don't usually hard on their days off.
- 2) All school have classes on Sundays.
- 3) Few people leave school at the age of 16

20. Скажите, в какой день Джон должен сдавать экзамен?

John came late. The party was very interesting. He didn't want to leave earlier than others. He liked the parties that the Browns sometimes had on Saturdays. He was happy. But suddenly he remembered that he day to prepare for it. The party was forgotten at once.

Эталоны ответов

1. 3
2. 1.c; 2. b
3. d
4. d
5. c
6. 1.a; 2. b
7. 1.a
8. 1.c; 2. d
9. 1.a; 2. a
10. 1.a; 2. d
11. 1.c; 2. b
12. 1.b; 2. d
13. c
14. c
15. 1.b; 2. a
16. 1. Expensive; 2. the president
17. butterfly
18. 1. C; 2. c
19. 1.
20. Monday
- 21.

Задание «Перевод профессионального текста.

Задача 1. Переведите приведённый ниже текст, используя словарь.

How much do you know about the history of some of your favorite foods? Do you know when people in England started cooking curry dishes? Do you know in which country pizzas or hamburgers were first made? The facts might surprise you.

Many people think the English found out about curry from people in India in the 1600s. In reality, wealthy English people were eating dishes made with curry spices hundreds of years before British ships traveled to India. Cooks of wealthy English families during the time of King Richard I were making curry dishes, and in fact, the word "curry" can be found in an English language cookbook as far back as 1377.

As for pizza, this dish was probably first made in Persia (what is now Iran). The Persians were eating round, flat bread with cheese in the 500s. That was nearly 1,000 years before pizza caught on in Naples, Italy! Finally, let's look at the truth behind hamburgers. Many people think hamburgers are an American food. However, according to some stories, hamburgers came from Hamburg, Germany. A

German named Otto Kuasw created the first hamburger in 1891. Four years later, German sailors introduced hamburgers to Americans. Where foods come from isn't nearly as important as how they taste; as long as they are delicious! So, go get some of your favorite food and dig in.

Задача 2. Ответьте на вопросы

1. What is the main idea of this reading?
2. Which is probably true about British curry dishes in the 1400s?
3. What did people in Naples learn from Persians?
4. Who introduced hamburgers to America?
5. Which food was probably made first?

Эталоны ответов

Кое- что о продуктах

Много ли вы знаете об истории ваших любимых продуктов? Знаете ли вы. Когда люди в Англии начали готовить блюда с карри? Знаете ли вы, в какой стране впервые приготовили пиццу или гамбургер? Факты могут вас удивить.

Многие люди думают, что англичане узнали о карри от людей из Индии в 1600-х. В действительности же .богатые англичане ели блюда. приготовленные со специями карри, за сотни лет до того, как английские корабли приплыли в Индию. Повара в зажиточных английских семьях готовили блюда с карри во времена короля Ричарда 1 и, фактически, слово «карри» можно найти в английских кулинарных книгах с 1377года..

Что касается пиццы. То это блюдо, возможно. Впервые было приготовлено в Персии(сегодняшний Иран).Персы ели круглые плоские лепёшки ещё в 500х. это было почти за тысячу лет до того когда пицца появилась в Неаполе, Италия. Наконец давайте взглянем правде в глаза на счёт гамбургеров. Многие люди думают что гамбургеры это американская пища. Однако, согласно некоторым рассказам гамбургеры из Гамбурга, Германия. Немцы называли Отто Каусва первым создателем гамбургера в 1891г. Через 4 года немецкие моряки представили гамбургеры американцам. Откуда и как пришла еда почти не так важно, насколько она вкусна! Поэтому, ищите ваши любимые продукты и наслаждайтесь ими!

1. Какова основная идея этой статьи?
2. Что возможно является правдой о британских блюдах с карри в 1400х годах?
3. Что люди в Неаполе знали о Персах?
4. Кто представил гамбургеры Америке?
5. Какая еда возможно была приготовлена первой?

Типовые задания по учебной дисциплине ОУД.04 Математика.

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания:	Каждое из заданий 1–10 считается выполненными верно, если экзаменуемый дал верный ответ в виде целого числа или конечной десятичной дроби. Каждое верно выполненное задание оценивается 1 баллом. Количество баллов, выставляемых за выполнение заданий 11 и 12, зависит от полноты решения и правильности ответа. Общие требования к выполнению
- значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;	
- значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия чисел, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;	
- универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;	
- вероятностный характер различных процессов окружающего мира.	

Умения:	заданий с развёрнутым ответом: решение должно быть математически грамотным, полным, в частности все возможные случаи должны быть рассмотрены. Методы решения, формы его записи и формы записи ответа могут быть разными. За решение, в котором обоснованно получен правильный ответ, выставляется максимальное количество баллов. Обоснованно получены верные ответы в обоих пунктах- 2 балла; Обоснованно получен верный ответ в пункте а, или получены неверные ответы из-за вычислительной ошибки, но при этом имеется верная последовательность всех шагов решения обоих пунктов: пункта а и пункта б- 1 балл; Решение не соответствует ни одному из критериев, перечисленных выше-0 баллов. Максимальный балл за всю работу — 14. Шкала пересчёта первичного балла за выполнение экзаменационной работы в отметку по пятибалльной шкале: <table><tr><th>Отметка по пятибалльной шкале</th><th>Общий балл</th></tr><tr><td>2</td><td>0-3</td></tr><tr><td>3</td><td>4-6</td></tr><tr><td>4</td><td>7-9</td></tr><tr><td>5</td><td>10-14</td></tr></table>		Отметка по пятибалльной шкале	Общий балл	2	0-3	3	4-6	4	7-9	5	10-14
Отметка по пятибалльной шкале			Общий балл									
2			0-3									
3			4-6									
4			7-9									
5			10-14									
- выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;												
- находить значение корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой на практических расчетах;												
- выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;												
- выполнять практические расчеты по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.												
- находить производные элементарных функций;												
- использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;												
- применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;												
- вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;												
- решать прикладные задачи, в том числе социально-экономические и физические, на нахождение скорости и ускорения;												
- распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;												
- анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;												
- изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;												
- строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;												
- решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);												
- использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;												
- проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач.												

Условия проведения экзамена.

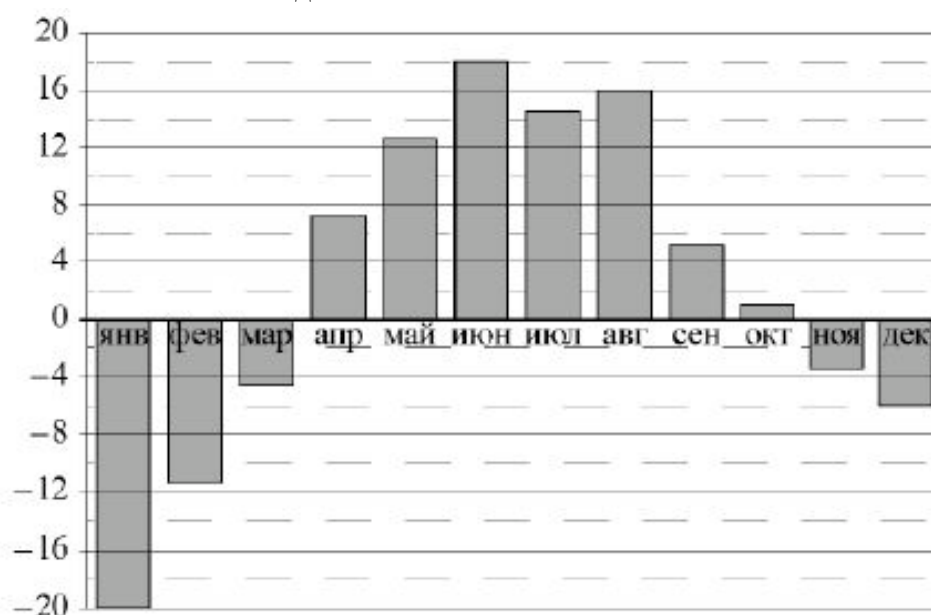
Экзаменационная работа включает в себя 12 заданий. Ответы к заданиям 1–10 записываются в поля ответов в работе, а затем переносятся в бланк ответов. Для этого в бланке ответов записываются номера всех заданий в столбец. Ответы к заданиям 1–10 записываются в бланк ответов справа от номеров соответствующих заданий. При выполнении заданий 11 и 12 требуется записать полное решение и ответ в бланке ответов. При выполнении заданий можно пользоваться черновиком. Записи в черновике не учитываются при оценивании работы. Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Время выполнения работы – на выполнение работы по математике отводится 3 часа 55 минут (235 минут).

Часть 1

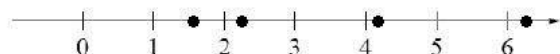
Ответами к заданиям 1-10 являются целое число, конечная десятичная дробь или последовательность цифр. Запишите ответ в поле ответа в тексте работы, затем перенесите в БЛАНК ОТВЕТОВ справа от номера соответствующего задания. Единицы измерений писать не нужно.

- 1) Повар получил помидоров 12 плодов по 250 г, 10 плодов по 330 г и 8 плодов по 210 г. Найдите среднюю массу одного помидора?
- 2) Повару необходимо приготовить 15 порций бифштекса по 200 г в каждой. Сколько необходимо взять мяса, если известно, что мясо при варке теряет 35% своей массы?
- 3) Найдите корень уравнения: $4-2x=-x+5$.
- 4) В соревнованиях по метанию копья принимает участие 7 спортсменов из России, 5 из Германии, 4 из Польши и 9 из Австралии. Порядок выступления определяется жребием. Найдите вероятность того, что спортсмен, выступающий первым, будет представлять Россию.
- 5) На диаграмме показана среднемесячная температура воздуха (в градусах Цельсия) в Череповце в течение 2016 года. Определите наименьшую среднемесячную температуру во второй половине этого года?



6)

На прямой отмечены точки P, Q, R и S .



Установите соответствие между указанными точками и числами из правого столбца, которые им соответствуют.

ТОЧКИ

P

Q

R

S

ЧИСЛА

1) $\frac{11}{7}$

2) $\sqrt{5}$

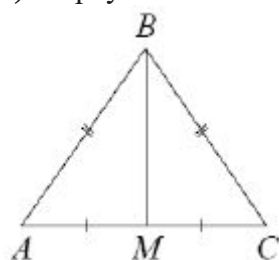
3) $0,4^{-2}$

4) $\log_2 18$

Ответ:

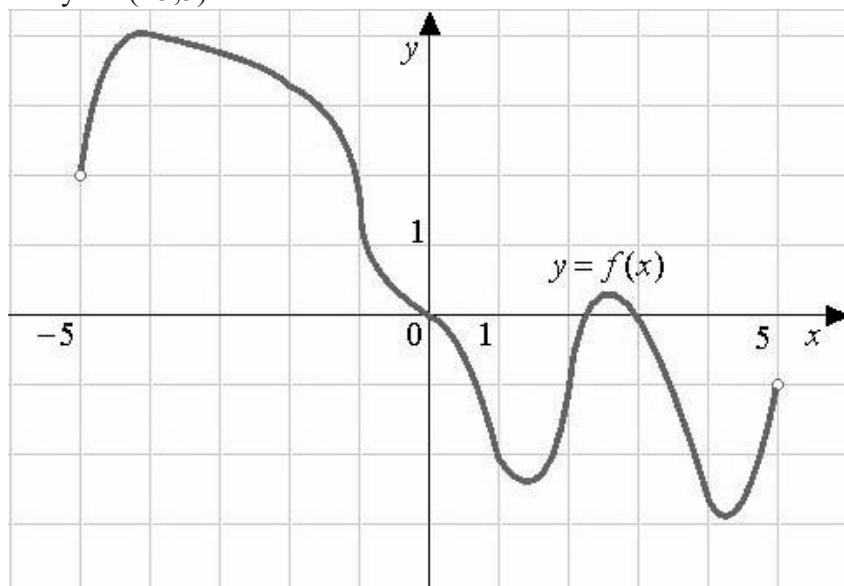
P	Q	R	S

7) В треугольнике ABC известно, что $AB = BC = 10$, $AC = 12$. Найдите длину медианы BM .



8) Палисад имеет форму прямоугольника, стороны которого равны 2,5 м и 7 м. Длинной стороной палисад примыкает к дому. Найдите длину забора (в метрах), которым необходимо огородить оставшуюся часть палисада.

9) На рисунке показан график функции $y=f(x)$. Определите число экстремумов этой функции на промежутке $(-5;5)$.



10) Весной баржа идёт по течению реки в 5 раз быстрее, чем против течения. Летом течение становится на 1 км/ч медленнее. Поэтому летом баржа идёт по течению в 3 раза быстрее, чем против течения. Найдите скорость течения весной (в км/ч).

Для записи решений и ответов на задания 11 и 12 используйте БЛАНК ОТВЕТОВ. Запишите сначала номер выполняемого задания(11 или 12), а затем полное обоснованное решение и ответ. Ответы записывайте чётко и разборчиво.

11) а) Решите уравнение: $\cos(x - 5\pi/2) = 4\sin^3 x$.

б) Укажите все его корни, принадлежащие промежутку $[3\pi/2; 5\pi/2]$.

12) В правильной треугольной призме $ABCA_1B_1C_1$, все ребра которой равны 1, точка К - середина AC , точка М - середина AA_1 . Найдите угол BKM .

Эталон ответов

1	266
2	4,6
3	-1
4	0,33
5	-6
6	P -1, Q-2, R-4,S-3
7	8
8	12
9	4
10	5
11	а) $x = \pi k, x = \mp \pi/6 + \pi k, k \in \mathbb{Z}$ б) $2\pi, 13\pi/6, 11\pi/6$
12	90

Типовые задания по учебной дисциплине ОУД.05 История

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания: -перечисляет основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории; - правильно комментирует периодизацию всемирной и отечественной истории; - дает верные современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории; - знает особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе; - владеет основными историческими терминами и знает даты; Умения: - анализирует историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд); - умеет различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения; - устанавливает причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений; - представляет результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии; - использует приобретенные знания и умения в	Каждый правильный вариант ответа на вопрос оценивается 1 баллом. Максимальное количество баллов 45 Расчет итогового балла и его перевод в оценку: 40-45 баллов – «5» 34-39 баллов – «4» 25-33 баллов – «3» 24 и менее баллов – «2»

практической деятельности и повседневной жизни для: определения собственной позиции по отношению к явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности; -использует и формулирует навыки исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации; -соотносит свои действия и поступки окружающих с исторически возникшими формами социального поведения; осознания себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России.	
<i>Условия выполнения задания:</i> кабинет Тест состоит из 45 заданий. Прежде, чем приступить к его выполнению, подумай, в чем заключается смысл задания. Вспомни значения терминов, понятий, указанных в вопросе. Выполняя задания, необходимо выбрать один правильный ответ, либо дописать пропущенные понятия, термин или дату. <i>Максимальное время выполнения заданий:</i> 1 час	

Тестовое задание

1. Князь, объединивший земли Киева и Новгорода

А) Олег Б) Святослав В) Игорь

2. Образование Древнерусского государства относится к

А) X в. Б) XI в. В) IX в.

3. Система сбора дани в Древнерусском государстве

А) полюдь Б) оброк В) барщина

4. Первым писанным сводом законов на Руси стал(а)

А) Судебник Б) «Русская правда» В) Соборное уложение

5. Победу на Чудском озере над немецкими крестоносцами одержал в 1242г. князь _____

6. В 1547 г. на царство венчался первый русский царь

А) Иван IV Грозный Б) Василий III В) Иван III

7. Первым сословно-представительным органом России был(а) _____

8. Особый порядок управления страной, существовавший в России с 1565 по 1572, при которой территория государства была разделена на две части это -

А) опричнина Б) испольщина В) федеральная раздробленность

9. Начало XVII в. в России именуют

А) смутным временем

Б) «просвещенным абсолютизмом»

В) эпохой реформ

10. Первым царем из династии Романовых на престол был избран

А) Петр I Б) Михаил Федорович В) Федор Алексеевич

11. Освоение Сибири в XVII в. связано с именем

А) В.Д. Пояркова Б) Ермака В) Е.П. Хабарова

12. В честь взятия Казани по приказу Ивана Грозного был построен на Красной площади в Москве

А) Храм Василия Блаженного

Б) Храм Покрова на Нерли

В) Успенский собор

13. Вершиной творчества русского художника Рублева является икона _____

14. В 1667-1671 гг. обширные территории Дона, Украины, Поволжья охватило народное восстание под предводительством _____

- 15. Первопечатник России- это _____**
- 16. Первым Российским императором стал**
А) Иван VI Б) Алексей Михайлович В) Петр I
- 17. Причиной Северной войны стала**
А) борьба за выход к Черному морю
Б) борьба за польское наследство
В) борьба за выход к Балтийскому морю
- 18. Для надзора за деятельностью Правительствующего Сената была введена должность**
А) полицмейстера Б) губернатора В) обер-прокурора
- 19. Историческую эпоху между правлением Петра I и Екатерины II в российской истории называют**
А) смутное время
Б) эпоха дворцовых переворотов
В) эпоха просвещения
- 20. В правление Екатерины II страну потрясло мощное крестьянское восстание под предводительством _____**
- 21. Ассигнации-это**
А) ценные бумаги Б) акции В) бумажные деньги
- 22. В начале 18 века в России стала выходить первая печатная газета**
А) «Куранты» Б) «Ведомости» В) «Известия»
- 23. Ведущим жанром русской живописи 18 века стал**
А) портрет Б) пейзаж В) икона
- 24. Какое событие произошло 14 декабря 1825 года?**
А) убийство Александра II народолюбцами
Б) восстание декабристов
В) первая стачка рабочих
- 25. Крупнейшим сражением Отечественной войны 1812 года было**
-
- 26. В XIXв. Россия по форме правления была**
А) самодержавной монархией
Б) феодальной республикой
В) Конституционной монархией
- 27. Первая российская революция началась с**
А) убийства Распутина
Б) Ленского расстрела
В) расстрела демонстрации рабочих к Зимнему дворцу
- 28. Результатом I мировой войны для России стало**
А) сплочение общества
Б) укрепление престижа династии Романовых
В) обострение политической ситуации в стране
- 29. Временное правительство в 1917г.**
А) провозгласило Россию федерацией
Б) передало землю крестьянам
В) ввело политические свободы
- 30. Событием ускорившим переход к НЭПу считается**
А) поражение в войне с Польшей
Б) восстание в Кронштадте
В) дезертирство из Красной Армии
- 31. Господство однопартийной системы в СССР способствовало установлению:**
А) тоталитарного режима
Б) политического равноправия населения
В) демократического режима

32. Укажите дату Великой Отечественной войны _____
33. Битва на Курской дуге состоялась в ...
 А) мае-июне 1943г. Б) июне-июле 1943г. В) августе 1944г
34. Основной результат освоения целины в 1950 гг.
 А) временное увеличение сбора зерна
 Б) передача земли в собственность крестьянам
 В) переход > интенсивным методам ведения сельского хозяйства
35. Реформы 1965г. не дали результатов из-за
 А) их неприятия большинством населения
 Б) внутренней борьбы КПСС
 В) смешивания либеральных и командных методов управления
36. В годы правления Н.С.Хрущева
 А) введена плата за обучение в школах и вузах
 Б) крестьянам разрешена свободная торговля на рынке
 В) развернулось широкое жилищное строительство
37. Противоборство двух сверхдержав СССР и США начавшиеся после окончания II Мировой войны, узловыми моментами которого были гонка вооружений, соперничество в Европе и участие в региональных конфликтах - это _____
38. Первым президентом России был _____
39. Переход от присваивающего хозяйства к производящему это
 А) неолитическая революция
 Б) демографический взрыв В) промышленный переворот
40. Ранние цивилизации, возникшие в У-III тыс. до н.э. получили название
 А) «морские» Б) «земледельческие» В) «речные»
41. Особая форма государства, при которой власть и собственность неразделимы, это
 А) демократия Б) деспотия В) республика
42. Власть народа - это
 А) олигархия Б) демократия В) теократия
43. Самым сильным среди варварских государств в V в. на территории Европы было
 А) Франкское королевство Б) Византия В) Галлия
44. Возникновение исламской религии относится к
 А) VII в. Б) V в. В) VIII в.
45. Предприятие, для которого характерно использование ручного труда и разделение труда между работниками это
 А) мануфактура Б) мастерская В) завод

Эталон ответов теста

1-а
2-в
3-а
4-б
5-Невский
6-а
7-б
8-а
9-а
10-б
11-б
12-а
13-«Троица»
14- Разин

15- Федоров
16-в
17-в
18-в
19-б
20- Пугачев
21-в
22- б
23- а
24-б
25- Бородинское сражение
26-а
27-в
28-в
29-в
30-б
31-а
32- 22.06.1941- 09. 05. 1945 гг.
33-б
34-а
35-в
36-в
37-холодная война
38- Ельцин
39-а
40-в
41-б
42-б
43-а
44-а
45-а

**Типовые задания по учебной дисциплине
ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности**

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания:	В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если: • в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ (за правильный ответ дается 0,1 балла); • в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ (за правильный ответ дается 0,2 балла); • в тестовом задании на установление соответствия, если сопоставление произведено, верно, для всех пар (за правильный ответ дается 0,3 балла); • в тестовом задании на установление правильной последовательности установлена
-дает определение основных составляющих здорового образа жизни и их влияние на безопасность жизнедеятельности личности	
- дает определение репродуктивному здоровью и факторам, влияющим на него	
- правильно выбирает потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания	
-перечисляет основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	

- дает определения основам Российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан	правильная последовательность (за правильный ответ дается 0,4 балла). Оценка за задание "Тестирование" определяется суммированием баллов. За правильные ответы на все 4 вопроса всех типов заданий студент получает 1 балл. Таким образом, максимальное количество баллов за тестирование составит 5 баллов.
- называет порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу	
- называет состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации	
- дает определения основным правам и обязанностям граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе	
- называет основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы	
- дает определение требованиям, предъявляемым военной службой к уровню подготовленности призывника	
- называет предназначение, структуру и задачи РСЧС	
- называет предназначение, структуру и задачи гражданской обороны	
Умения:	Выполнение практического задания оценивается после решения двух приведенных задач по следующим критериям: 10 баллов – задание полностью выполнено, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете; правильное решение 60 % задачи; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи; 4 балла – в решении 2 ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении 3 ошибки принципиального характера; 30 % решения задачи; 2 балла – в решении 4 ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения
- объясняет этапы организации и проведения мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	
- письменно излагает предпринимаемые профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	
- объясняет способы использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	
- объясняет способы применения первичные средства пожаротушения	
- анализирует устно умение ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные с получаемой специальностью	
- сопоставляет и делает выводы по применению профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью	
- формулирует выводы по умению Владеть способами бесконфликтного общения и	

саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	задачи; 0 баллов – задание не выполнено.
- объясняет способы и методы умения оказывать первую помощь пострадавшим	
<i>Условия выполнения задания:</i> кабинет Прежде, чем приступить к выполнению, подумай, в чем заключается смысл задания. Вспомни значения терминов, понятий, указанных в вопросе. Выполняя задания, необходимо выбрать один правильный ответ, либо дописать пропущенные понятия, термин или дату. <i>Максимальное время выполнения заданий:</i> 1 час	

Тест

Выберите правильный вариант ответа.

1. Положение СНК об утверждении противовоздушной обороны страны было утверждено

А. 08.04.1925

Б. 04.10.1932

В. 22.06.1941

Г. 01.07.1961

Д. 25.11.1992

2. Зону химического поражения необходимо покинуть

А. по направлению ветра

Б. взяв с собой продукты питания

В. перпендикулярно направлению ветра

Г. против направления ветра

Д. взяв с собой все необходимое

3. Укрытие, предназначенное для частичной защиты населения от поражающих факторов

А. убежище

Б. простейшее укрытие

В. ПРУ

Г. укрытие двойного назначения

Д. укрытие специального назначения

4. При землетрясении необходимо

А. укрыться около здания

Б. выйти на открытое место

В. укрыться около разрушенного здания

Г. покинуть здание воспользовавшись лифтом

Д. остаться дома и ждать указаний

5. При внезапном наводнении необходимо

А. эвакуироваться в ближайшее убежище

Б. остаться дома и ждать указаний

В. занять ближайшее возвышенное место

Г. остаться возле дома и ждать указаний

Д. занять ближайшее место у остановки

Вставьте пропущенное слово.

6. К боевым традициям воинов Российских Вооруженных Сил относится _____ отношение к врагу.

7. При острой сердечной недостаточности необходимо придать человеку _____ положение.

8. При первом осмотре пострадавшего необходимо установить _____ травмы.

9. При наложении повязки необходимо _____ рану.

10. Ритуал принятие военной присяги это _____.

Установите соответствие

11. Между терминами международного гуманитарного права

1.	Комбатант	А.	Конвенция
2.	Женевская	Б.	Военнопленного
3.	Право	В.	Военнослужащий
4.	Статус	Г.	Войны

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

12. Между терминами уставов ВС РФ

1.	Дисциплинарный	А.	Правила
2.	Внутренняя	Б.	Устав
3.	Единоначалие	В.	Служба
4.	Уставные	Г.	Принцип

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

13. Между терминами здоровья и здорового образа жизни

1.	Индивидуальное	А.	Факторы
2.	Биологические	Б.	Питание
3.	Режим	В.	Здоровье
4.	Рациональное	Г.	Жизнедеятельности

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

14. Между терминами чрезвычайных ситуаций

1.	Экологическая	А.	Бедствие
2.	Стихийное	Б.	Авария
3.	Химическая	В.	Явления
4.	Опасные	Г.	Катастрофа

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

15. Между терминами чрезвычайных ситуаций природного характера

1.	Снежная	А.	Вихрь
2.	Геологическое	Б.	Лавина
3.	Атмосферный	В.	Смещение
4.	Скользящее	Г.	Образование

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

16. Укажите последовательность мониторинга чрезвычайной ситуации.

1. динамика
2. масштабы
3. наблюдение
4. влияния

17. Укажите последовательность аварийно спасательных работ.

1. вскрытие сооружений
2. разведка маршрутов

3. розыск людей
4. тушение пожаров
18. *Укажите последовательность подразделений ВС РФ в структуре полка.*
 1. взвод
 2. батальон
 3. рота
 4. отделение
19. *Укажите последовательность выполнения воинской обязанности.*
 1. воинский учет
 2. призыв на военную службу
 3. прохождение военной службы
 4. подготовка к военной службе
 5. призыв на военные сборы
 6. пребывание в запасе
20. *Укажите последовательность воинских званий высшего офицерского состава.*
 1. генерал-полковник
 2. адмирал-флота
 3. вице-адмирал
 4. генерал-майор

Выполните практические задания.

21. Ситуационная задача:

Находясь вне дома Вы получили оповещение штаба гражданской обороны о химическом заражении местности. Дома остались ваши родственники о судьбе которых Вам ничего не известно.

Вопрос. Каков порядок Ваших действий?

Инструкция. Удалите неверные ответы - верные расставьте по ранжиру:

1. Проверю эвакуировались мои родственники или нет, после чего выйду в указанный район сбора населения.
2. Возьму продукты питания и воду после чего выйду в указанный район сбора населения.
3. Следуя указаниям штаба гражданской обороны выйду в указанный район сбора населения.
4. Постараюсь укрыться в находящихся поблизости строениях.

22. Ситуационная задача:

На АЭС произошла авария с выбросом в атмосферу радиоактивных веществ. АЭС расположена в 24 км к западу от города. Дует западный ветер со скоростью 4 м/с.

Рассчитайте время подхода зараженного воздуха к городу.

Выберите правильный ответ:

1. Время подхода зараженного воздуха составляет 1 час 30 минут.
2. Время подхода зараженного воздуха составляет 1 час 40 минут.
3. Время подхода зараженного воздуха составляет 1 час 50 минут.
4. Время подхода зараженного воздуха составляет 2 часа.

Эталон ответов

1. Г;
2. В;
3. Б;
4. Б;
5. В;

6. Гуманное;
7. Сидячее;
8. Обстоятельства;
9. Продезинфицировать;
10. Клятва;
11. 1В,2А,3Г,4Б;
12. 1Б,2В,3Г,4А;
13. 1В,2А,3Г,4Б;
14. 1Г,2А,3Б,4В;
15. 1Б,2Г,3А,4В;
16. 3,4,1,2;
17. 2,4,1,3;
18. 4,1,3,2;
19. 1,4,2,3,6,5;
20. 4,3,1,2;
21. «3»
22. «2»

Расчет итогового балла и его перевод в оценку:

Таблица 1

Расчет итогового балла	Перевод баллов в оценку
- максимальное количество баллов за тестирование - 5 баллов; - максимальное количество баллов за решение 1 задачи - 10 баллов; - общее количество максимальных баллов - 25.	22-25 балла – «5» 18-21 балла – «4» 14-17 баллов – «3» 11-13 баллов – «2» 7-10 баллов – «1»

Типовые задания по учебной дисциплине ОУД.10 Физика

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания:	За правильное решение каждого задания 1 -25 дается 1 балл, задания 26 - 3 балла заданий 27-28 - 2 балла Максимальное количество баллов за тестирование – 30 баллов
-объясняетсмысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения, планета, звезда, галактика, Вселенная	
- объясняет смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс, работа, механическая энергия, абсолютная температура, внутренняя энергия, средняя кинематическая энергия частиц вещества, количество теплоты	
- объясняет смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта	
- описывает вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики	
Умения:	Выполнение практического задания оценивается после решения двух приведенных задач части С по следующим критериям:
- описывает и объясняет физические явления и свойства тел: движение небесных тел и искусственных спутников Земли; свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную	

индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект	5 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями;
- отличает гипотезы от научных теорий	4 балла – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат;
- делает выводы на основе экспериментальных данных	3 балла – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % -50% задачи;
- приводит примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факторы, предсказывать еще неизвестные явления	2 балла – в решении две-три ошибки принципиального характера; 30% - 40 % решения задачи;
- приводит примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров.	1 балл – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % -10% решения задачи;
	0 баллов – задание не выполнено.
Условия выполнения работы: учебный кабинет, лист ответов, задание, эталон ответа. Время выполнения: 1 час.	

Зачетная работа

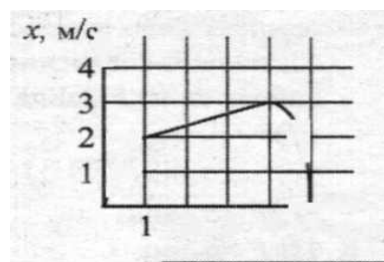
Выберите правильный вариант ответа.

1. Материальная точка движется вдоль оси Ох.

На рисунке показан график зависимости ее координаты от времени.

Равномерному движению соответствует участок графика

- 1) от 1 до 4 с
- 2) от 0 до 1 с
- 3) от 4 до 5 с
- 4) от 0 до 5 с



2. Точка А движется по окружности радиусом 2м, а точка В - по окружности радиусом 4 м.

Линейные скорости точек одинаковы. Найдите отношение угловой скорости точки А к угловой скорости точки В.

- 1) 0,5
- 2) 2
- 3) 4
- 4) 8

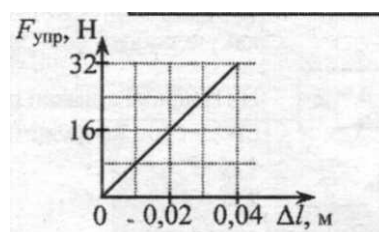
3. Два бруска массами $m_1 = 1$ кг и $m_2 = 3$ кг лежат на гладкой горизонтальной поверхности.

К бруску массой m_1 приложена горизонтальная сила $F_1 = 8$ Н, направленная в сторону другого бруска. Определите силу взаимодействия брусков.

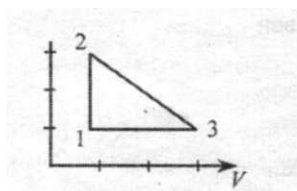
- 1) 2 Н
- 2) 4 Н
- 3) 8 Н
- 4) 6 Н

4. На рисунке показан график зависимости модуля силы упругости $F_{упр}$, возникающей при растяжении пружины, от величины ее удлинения Δl . Коэффициент жесткости пружины равен:

- 1) 200 Н/м



- 2) 400 Н/м
 3) 800 Н/м
 4) 40 000 Н/м
5. В цилиндрический сосуд, доверху наполненный водой, опускают шарик массой $m = 0,20$ кг и плотностью $\rho = 800$ кг/м³. Диаметр шарика меньше диаметра и высоты сосуда. Найдите массу воды, которая выльется из сосуда.
 1) 0,20 кг
 2) 0,16 кг
 3) 0,25 кг
 4) 0,40 кг
6. Поезд движется со скоростью 2,5 м/с. По вагону в направлении, противоположном движению, идет пассажир. Если скорость пассажира относительно вагона составляет 0,5 м/с, то относительно земли она равна
 1) 0,5 м/с
 2) 2 м/с
 3) 2,5 м/с
 4) 3 м/с
7. Если частота колебаний в волне равна 660 Гц, а длина волны в данной среде составляет 0,5 м, то на расстояние, равное 3,3 км, волна распространится в этой среде за
 1) 10 с
 2) 2,5 с
 3) 0,1 с
 4) 0,4 с
8. К потолку вагона, движущегося горизонтально с ускорением 2 м/с² на пружине жесткостью 500 Н/м подвешен груз массой 2 кг. Определите величину деформации пружины.
 1) 0,048 м
 2) 0,032 м
 3) 0,024 м
 4) 0,041 м
9. Тело движется слева направо по горизонтальной поверхности. На рисунке изображена одна из сил, приложенных к телу, и угол α , который эта сила составляет с горизонтом. Работа силы F равна
 1) $FS \cos \alpha$
 2) $F \cdot S \cdot \sin \alpha$,
 3) $-F \cdot S \sin \alpha$
 4) $-F \cdot S \cos \alpha$
10. Дальний порядок в расположении частиц характерен для:
 1) кристаллических тел
 2) аморфных тел
 3) жидкостей
 4) газов
11. 1 моль идеального одноатомного газа нагрели на 100 К. Внутренняя энергия газа:
 1) увеличилась на 1245 Дж
 2) увеличилась не более чем на 1245 Дж
 3) увеличилась на 830 Дж
 4) увеличилась или уменьшилась в зависимости от того, какую работу совершил газ



12. На графике показан циклический процесс. Какой из изображенных процессов не является изопроцессом?
 1) 1-2

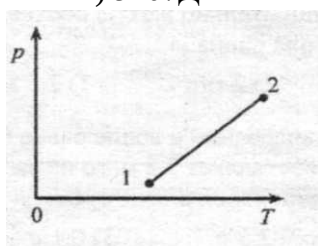
- 2) 2-3
3) 3-1
4) Все процессы являются изопроцессами

13. В ходе изотермического процесса идеальный газ получил количество теплоты, равное 600 Дж. Работа, которую совершил газ, равна:

- 1) 0
2) 400 Дж
3) 600 Дж
4) 900 Дж

14. КПД идеальной тепловой машины, работающей по циклу Карно, равен 30%. Какую полезную работу совершает машина за цикл, если холодильнику при этом передается 1400 Дж теплоты?

- 1) 600 Дж
2) 1400 Дж
3) 2000 Дж
4) 3267 Дж



15. Некоторую массу идеального газа перевели из состояния 1 в состояние 2. При этом объем газа

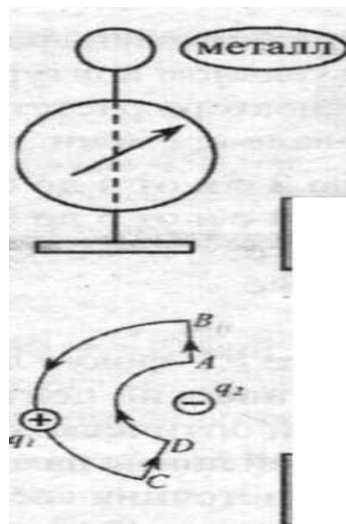
- 1) остался неизменным
2) увеличился
3) уменьшился
4) данных для ответа недостаточно

16. К шару заряженного электрметра поднесли незаряженное металлическое тело. Отклонение стрелки электрметра

- 1) уменьшилось
2) увеличилось
3) не изменилось
4) стало равным нулю

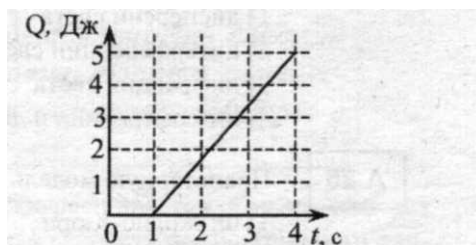
17. Точечный заряд $q_1 > 0$ перемещают по контуру ABCDA в поле заряда $q_2 < 0$. Укажите участки, на которых силы поля совершают положительную работу.

- 1) AB
2) CD
3) DA
4) DA и BC



18. Однородная проволока имеет сопротивление 441 Ом. Проволоку разрезали на несколько одинаковых частей и соединили эти части параллельно. Сопротивление получившегося участка цепи оказалось равным 9 Ом. На сколько частей разрезали проволоку?

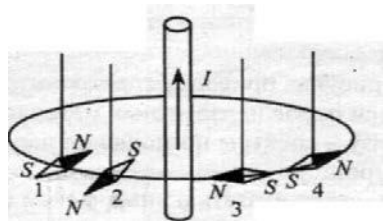
- 1) на 3 части
2) на 7 частей
3) на 9 частей
4) на 49 частей



19. На рисунке показана зависимость количества теплоты, выделившегося в проводнике, от времени. Мощность тока в момент времени $t = 3$ с была равна

- 1) 0,6 Вт
2) 1,25 Вт
3) 5/3 Вт
4) 10/3 Вт

20. По вертикально расположенному длинному прямому проводнику течет ток в направлении снизу вверх (см. рис.). Магнитная стрелка, подвешенная на тонкой нити вблизи проводника, займет положение



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

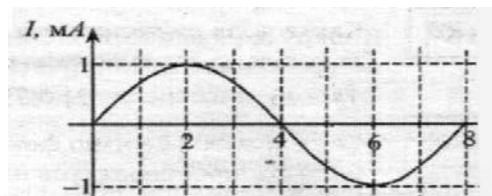
21. Кольцо из проводника находится в однородном магнитном поле, направленном перпендикулярно его плоскости. В каком из перечисленных случаев в нем возникнет индукционный ток?

- А) кольцо поворачивают вокруг его оси;
- Б) кольцо двигают с постоянной скоростью вдоль линий индукции поля;
- В) кольцо двигают с постоянной скоростью поперек линий индукции поля;
- Г) кольцо поворачивают вокруг его диаметра.

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

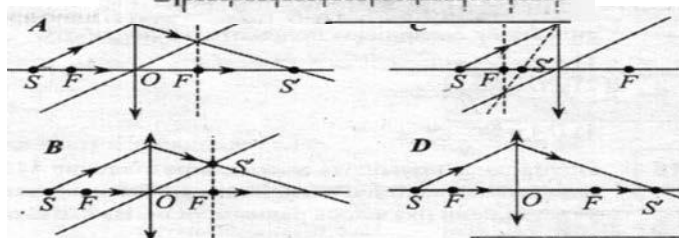
22. На рисунке показан график зависимости силы тока в колебательном контуре от времени. Напряжение на конденсаторе растет по абсолютной величине в интервале времени

- 1) от 0 до 2 с и от 4 до 6 с
- 2) от 2 до 4 с и от 6 до 8 с
- 3) от 0 до 4 с
- 4) от 4 до 8 с



23. На рисунке F-фокус линзы, O - ее

оптический центр. На главной оптической оси собирающей линзы находится точечный источник света S. Его изображение S^1 правильно построено на чертеже



- 1) А
- 2) В
- 3) С
- 4) D

24. Окрашивание тонких пленок в различные цвета обусловлено явлением

- 1) дисперсии света
- 2) интерференции света
- 3) дифракции света
- 4) интерференции и дифракции света

25. Планетарную модель атома создал

- 1) Ф. Жолио-Кюри
- 2) Дж. Дж. Томсон
- 3) Э. Резерфорд
- 4) Д. Чедвик

Установите соответствие:

26. Между физической величиной и их изменением при изотермическом расширении идеального газа (Цифры в ответе могут повторяться.)

1.	Давление газа	А.	увеличится
2.	Концентрация молекул	Б.	уменьшится
3.	Средняя квадратичная скорость движения молекул	В.	не изменится

Ответ: 1__, 2__, 3__.

Запишите ответ в виде числа

27. Катер переплывает реку по наикратчайшему пути. Угол между векторами скорости катера относительно воды и относительно берега равен 30° . Во сколько раз величина скорости катера относительно воды больше скорости течения?

28. Какой наибольший порядок спектра может дать пропускающая дифракционная решетка, содержащая 250 штрихов на миллиметр при нормальном падении света с длиной волны $\lambda = 550$ нм?

Выполните практические задания.

29. Задача:

Пловец, не погружая голову в воду, зажмурив один глаз, смотрит другим вертикально вниз. Расстояние от поверхности воды до дна бассейна кажется ему равным 1,5 м. Какова глубина бассейна на самом деле? Показатель преломления воды равен 1,3.

30. Задача:

Красная граница фотоэффекта для материала катода равна $5,6 \cdot 10^{14}$ Гц. Задерживающая разность потенциалов между анодом и катодом составляет 0,5 В. При какой максимальной длине волны падающего света наблюдается фотоэффект?

Эталон ответов

1. 1
2. 2
3. 4
4. 3
5. 1
6. 2
7. 1
8. 4
9. 4
10. 1
11. 1
12. 2
13. 3
14. 1
15. 3
16. 1
17. 2
18. 2
19. 3
20. 4
21. 4
22. 2
23. 1
24. 2
25. 3
26. 1Б, 2Б, 3В
27. 2
28. 5
29. $h=1,8$ м
30. $\lambda_{\max}=440$ нм

Расчет итогового балла и его перевод в оценку:

Таблица 1

Расчет итогового балла	Перевод баллов в оценку
- максимальное количество баллов за тестирование- 30баллов; - максимальное количество баллов за решение 1 задачи - 5баллов; - общее количество максимальных баллов - 40.	36-40 балла – «5» 30-35 балла – «4» 24-29 баллов – «3» 16-23 баллов – «2» 8-15 баллов – «1»

**Типовые задания по учебной дисциплине
ОУД.08 Обществознание**

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания: -правильно понимает и раскрывает биосоциальную сущность человека, основные этапы и факторы социализации личности, место и роль человека в системе общественных отношений; - перечисляет и рассказывает о тенденциях развития общества в целом как сложной динамичной системы, а также важнейших социальных институтов; - понимает необходимость регулирования общественных отношений, знает сущность социальных норм, механизмы правового регулирования; - знает особенности социально-гуманитарного познания. Умения: - характеризует основные социальные объекты, выделяя их существенные признаки, закономерности развития; - анализирует актуальную информацию о социальных объектах, выявляя их общие черты и различия; устанавливает соответствия между существенными чертами и признаками изученных социальных явлений и обществоведческими терминами и понятиями; - объясняет причинно-следственные и функциональные связи изученных социальных объектов (включая взаимодействия человека и общества, важнейших социальных институтов, общества и природной среды, общества и культуры, взаимосвязи подсистем и элементов общества); - раскрывает на примерах изученные теоретические положения и понятия социально-экономических и гуманитарных наук; - осуществляет поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах (текст, схема, таблица, диаграмма, аудиовизуальный ряд); - извлекает из неадаптированных оригинальных текстов (правовых, научно-популярных, публицистических и др.) знания по заданным темам; - систематизирует, анализирует и обобщает неупорядоченную социальную информацию; различает в ней факты и мнения, аргументы и выводы;	Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время дифференцированного зачета определяется оценками . Оценка «5»(отлично) -полностью раскрывает содержание материала; -материал излагает грамотно, в определенной последовательности; -продемонстрировал системное и глубокое знание материала; -точно использует терминологию; - ответ прозвучит самостоятельно, без наводящих вопросов; -допустил 1-2 неточности при освещении второстепенных вопросов. Оценка «4»(хорошо) -вопросы излагает последовательно и систематически; -демонстрирует умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; -допускает 1-2 недочета, которые легко исправляет по замечанию преподавателя. Оценка «3» (удовлетворительно) -неполно или непоследовательно раскрывает содержание материала, но показывает общее понимание вопроса и демонстрирует умения, достаточные для выполнения задания; -объясняет основные понятия, допуская ошибки, но исправляет их по нескольким наводящим вопросам; -в выводах испытывает трудности; -проявляет неполное знание теоретического материала, не может применить теорию в новой ситуации; -демонстрирует усвоение основной литературы. Оценка «2» (неудовлетворительно) - не раскрывает основное содержание учебного материала; -допускает ошибки в определении понятий; -не знает или не понимает терминологии,

- оценивает действия субъектов социальной жизни, включая личность, группы, организации, с точки зрения социальных норм, экономической рациональности; - формулирует и демонстрирует на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам	
<i>Условия выполнения задания:</i> кабинет, обучающиеся выполняют задания-размышления с последующим обсуждением ответов совместно с преподавателем. <i>Максимальное время выполнения заданий:</i> 2 часа	

Задания 1:

Заполните пропуск в ряду.

А) Цель – субъект – объект – средства — _____.

Б) _____ — законодательная власть; Правительство РФ – исполнительная власть; Конституционный суд РФ, Верховный суд РФ, Высший арбитражный суд РФ – судебная власть.

Ответ: А) Результат Б) Федеральное собрание РФ.

Задания 2:

Что является лишним в ряду? Лишний элемент ряда подчеркните и объясните, почему вы так решили.

А) 1. Выплата пособий по безработице, субсидия фермерам.

2. Повышение учетной ставки процента.

3. Регулирование правительственных расходов и доходов.

4. Снижение налогов.

Б) 1. Предупреждение.

2. Лишение специального права, предоставленного физическому лицу.

3. Компенсация морального вреда.

4. Дисквалификация.

Ответ: А) Лишний пункт «2», так как это элемент монетарной политики государства, а остальные – элементы фискальной политики.

Б) Лишний пункт «3», так как это элемент гражданской ответственности, а остальное – элементы административной ответственности.

Задания 3:

Вставьте вместо пропусков порядковые номера соответствующих слов из предложенного списка. Слова даны в списке в единственном числе, прилагательные в форме мужского рода. Одни и те же слова могут быть пропущены в тексте неоднократно. Обратите внимание: в списке слов есть и такие, которые в тексте встречаться не должны!

«Как для _____ нужна добродетель, а для монархии _____ так для _____ правительства нужен _____. В добродетели оно не нуждается, а _____ была бы для него опасна. Безграничная власть _____ переходит здесь целиком к тем, кому он ее поручает. Люди с большим уважением могли бы затевать в таком государстве _____, поэтому надо задавить всякое мужество в людях и погасить в них малейшую искру честолюбия. Правительство _____ может по желанию и без опасности для себя ослабить бразды правления: оно держится собственною силою и силою _____. Но если в _____ государстве правитель хотя бы на мгновение опустит угрожающую руку, если он не может без замедления уничтожать лиц, занимающих первые места в государстве, то все пропало, так как _____ — единственное движущее начало этого образа _____ — исчез, и у народа нет более защитника». (Ш. Монтескье, французский философ.)

1. Республика. 2. Демократия. 3. Умеренный. 4. Прогрессивный. 5. Выбор. 6. Достоинство. 7. Страх. 8. Произвол. 9. Реакционный. 10. Преобразование. 11. Революция. 12. Честь. 13. Тирания. 14. Правление. 15. Деспотический.

Ответ: «Как для 1 нужна добродетель, а для монархии 12 так для 15 правительства нужен 7. В добродетели оно не нуждается, а 12 была бы для него опасна. Безграничная власть 17 переходит здесь целиком к тем, кому он ее поручает. Люди с большим уважением могли бы затевать в таком государстве 11, поэтому надо задавить всякое мужество в людях и погасить в них малейшую искру честолюбия. Правительство 3 может по желанию и без опасности для себя ослабить бразды правления: оно держится собственной силою и силою 19. Но если в 15 государстве правитель хотя бы на мгновение опустит угрожающую руку, если он не может без замедления уничтожать лиц, занимающих первые места в государстве, то все пропало, так как 7 — единственное движущее начало этого образа 14 — исчез, и у народа нет более защитника».

Задания 4:

Какие из приведенных ниже этапов прохождения федерального бюджета, в соответствии с Конституцией РФ, относятся к компетенции Правительства РФ:

- а) разработка федерального бюджета;
- б) представление в Государственную Думу федерального бюджета;
- в) одобрение федерального бюджета;
- г) принятие федерального бюджета;
- д) обнародование федерального бюджета;
- е) обеспечение исполнения федерального бюджета;
- ж) контроль за исполнением федерального бюджета;
- з) отчет об исполнении федерального бюджета.

Ответ: А, Б, Е, З

Задания 5:

В науках об обществе есть термины и понятия, образованные от имен и фамилий деятелей, по разным принципам вошедших в мировую историю, или литературных персонажей, олицетворявших собой то или иное общественное явление. Перед вами три таких термина.

Укажите:

- 1) Краткое определение термина.
- 2) Фамилию исторического деятеля или литературного персонажа, кем он являлся и по каким причинам термин образован от данной фамилии.

1. Вольтерьянство.

- 1) _____
- 2) _____

2. Бланкизм.

- 1) _____
- 2) _____

3. Хлестаковщина.

- 1) _____
- 2) _____

Ответ: 1) 1. Политическое и религиозное вольнодумство. 2. Вольтер – один из крупнейших французских просветителей XVIII в. Его имя стало символом борьбы с предрассудками, суевериями и жестокими нравами своего века. Отстаивал уважение к достоинству человека, широкое просвещение. Считается первым глашатаем идей своей эпохи: свободы мысли и гуманности.

2) 1. Политическое течение, сторонники которого отстаивали заговорщическую тактику в революционной борьбе. 2. Огюст Бланки – французский социалист, революционер середины XIX в. Успех революции связывал с хорошо подготовленным заговором сплоченной организации революционеров.

3) 1. Модель поведения, в основе которой лежит беззащитное, легкомысленное хвастовство, удачливый авантюризм. 2. И.А. Хлестаков – герой комедии Н.В. Гоголя «Ревизор».

Задания 6:

«Да» или «нет»? Если вы согласны с утверждением, напишите «да», если не согласны – «нет». Внесите свои ответы в таблицу.

- 7.1. Набор благ и услуг, необходимых для нормального воспроизводства работника и его семьи, является прожиточный минимумом.
- 7.2. Познавательная функция науки наиболее полное свое отражение находит в фундаментальных науках.
- 7.3. Новаторские предложения могут быть проявлениями отклоняющегося поведения.
- 7.4. Коммерческие союзы не могут являться организациями гражданского общества.
- 7.5. Познавание истории общественного развития является отражением социальной потребности человека.
- 7.6. Свобода личности – законодательно закреплённая возможность получать материальные, духовные и иные блага.
- 7.7. Возникновение и существование стабильных социальных групп объясняется прежде всего общественным разделением труда.
- 7.8. Социальное партнерство – это механизм согласования интересов участников производственного процесса: работников и работодателей.

Ответ:

7.1	7.2	7.3	7.4	7.5	7.6	7.7	7.8
нет	да	да	нет	нет	нет	да	да

Задания 7:

Приведите в соответствие имена мыслителей и высказывания, принадлежащие им. Обратите внимание: имен мыслителей, больше, чем высказываний.

Высказывания

- А. «Самое мудрое — число».
- Б. «Государь должен быть государем, сановник — сановником, отец — отцом, сын — сыном».
- В. «На входящих в реки текут то одни, то другие воды».
- Г. «Человек есть мера всех вещей: существующих, что они не существуют, несуществующих, что они существуют».
- Д. «Самое большое счастье для людей, когда государь — философ».
- Е. «Мыслью — следовательно, существую».
- Ж. «Знание — сила».

1. Ф. Бэкон
2. Аристотель
3. Пифагор
4. Р. Декарт
5. Ф. Вольтер
6. Конфуций
7. Протагор
8. Гераклит
9. Ф. Аквинский

Ответ:

А	Б	В	Г	Д	Е	Ж
3	6	8	7	5	1	4

Задания 8:

Проанализируйте с точки зрения норм права следующие ситуации:

Игорь привлечен к уголовной ответственности по статье, предусматривающей возможность конфискации имущества. В связи с этим на имущество Игоря был наложен арест. Игорь проживает вместе с матерью, поэтому при составлении описи арестованного имущества в нее были внесены и вещи, принадлежащие его матери.

1) Какое право матери Игоря нарушено в данном случае? _____

2) Какие действия она может предпринять для защиты своего права? _____

Ответ: 1) нарушено право собственности; 2) она может обратиться с иском о признании ее права собственности на незаконно арестованное имущество.

Задания 9:

Впишите правильную букву (правильные буквы) вместо пропусков:

1. Стр...т...ф...кация – расположение социальных слоев на социальной лестнице

2. Л...г...тимность – законность.

3. С...п...р...тизм – стремление к отделению, обособлению.

4. Гл...б...л...зация – один из процессов, происходящих в современном мире.

Ответ: 1. Стратификация – расположение социальных слоев на социальной лестнице.

2. Легитимность – законность.

3. Сепаратизм – стремление к отделению, обособлению.

4. Глобализация – один из процессов, происходящих в современном мире.

Задания 10:

Замените выделенный курсивом фрагмент обществоведческим термином.

1. «С завершением Второй мировой войны, приняв на себя роль гегемона западного «свободного мира», США отказались от экономической политики государства, направленной на защиту от иностранной конкуренции, и обязались способствовать развитию свободной международной торговли».

2. «Взаимное непонимание, «разговор двух глухих» — одна из важнейших причин постоянных активных столкновений противоположных интересов, взглядов, стремлений и общей неудовлетворенности семейной жизнью».

3. «Люди с заниженным восприятием самих себя, своих возможностей, качеств и места среди других людей «застревают» на любой, даже незначительной, критике и пропускают мимо ушей позитивные мнения о себе».

Ответ: 1. Протекционизм. 2. Конфликт. 3. Самооценка.

Задания 11:

Вставьте вместо пропусков.

Организация стран-экспортеров нефти (ОПЭК) представляет собой_____, т.е. объединение производителей, регулирующих объемы добычи нефти с целью поддержания высоких_____. Нефтяной шок 1970-х гг. заключался в том, что в ответ на агрессию Израиля против арабских стран ОПЭК резко подняла цены на сырую нефть. В результате_____сократилось при неизменном_____. В развитых странах это привело к_____, т.е. к уменьшению реального внутреннего_____.

Ответ: Картель, цен, предложение, спросе, спаду, национального продукта.

Задания 12:

Прочитайте текст и выполните задание к нему.

«Дворянство стремится отделиться от других сословий (1) не только родом и занятием, правовым и социальным положением, но и чисто внешними отличиями – одеждой, языком, нравами. Французский язык, введенный сначала при дворе, затем во всем дворянском обществе становится основным средством дворянской коммуникации. Язык еще одно отличие представителя благородного сословия. Сословные учебные заведения стали тем социальным институтом (2), который формировал дворянина как личность. Привитые личные качества и стереотипы (3) поведения субъективно реализовывались затем в процессе несения государственной службы. Итогом образования стало «включение» дворянства в общеевропейскую культуру.

Вместе с правилами хорошего тона в жизнь двора входит система покровительства и патронажа, в норму придворной жизни превращается фаворитизм. По манере общения, поведения и стилю одежды елизаветинский вельможа – европеец. В то же время внутренняя семейная и бытовая жизнь дворянства придерживалась совершенно иных, отличных от Европы, основ — древнерусской традиции (4), самодержавия и православия,

крепостничества. За Европейским фасадом скрывался восточный деспотизм (5) и полуазиатский быт.

Смещение двух культурных традиций придавало русскому дворянству неповторимое своеобразие. И если в елизаветинскую эпоху русские и европейские традиции находились в хрупком равновесии, то уже при Екатерине II дворянство выглядит совершенно европейским. Разрыв между сознанием и действительностью, самооценкой и жизненными реалиями оказался губительным для дворянской культуры и стал причиной ее глубокого кризиса и упадка».

(Т. А. Коваленко, российский культуролог)

1. Дайте определения к выделенным курсивом и пронумерованным терминам.
2. Раскройте каналы социализации российского дворянства XVIII в.
3. Сформулируйте кратко на основании текста три социокультурных разрыва, возникших в российском обществе в разные периоды XVIII в. Запишите и пронумеруйте их.

Ответ: 1.1) Сословие – социальная группа, обладающая закрепленными в обычае или законе и передаваемыми по наследству правами и обязанностями.

2) Социальный институт – форма организации социальной жизни, обеспечивающая устойчивость связей и отношений в рамках общества.

3) Стереотип — привычное отношение к определенному объекту, сложившееся под влиянием жизненных условий, социального окружения и предшествующего опыта.

4) Традиции – элементы социального и культурного наследия, передающиеся от поколения к поколению и сохраняющиеся в определенных обществах, классах и социальных группах.

5) Деспотизм — самовластие и произвол, подавляющее всякое проявление чужой свободной воли.

2. В тексте названы следующие каналы социализации:

- приобщение к французской языковой культуре;
- усвоение определенных поведенческих моделей, манеры одежды;
- сословная система образования;
- государственная служба;
- семья, семейные традиции и порядки

3. 1) Разрыв между ценностями дворянского сословия и ценностями остального общества, сформировавшийся к середине XVIII в.

2) Разрыв между публичным поведением дворянина середины XVIII в. и его семейной и бытовой жизнью.

3) Разрыв между сознанием дворянства конца XVIII в., ориентированным на европейские социокультурные ценности, и реалиями российской действительности.

Задания 13:

По краткой биографии определите историческую личность.

Британский историк, философ истории, культуролог и социолог. Учился в Оксфорде, где начал преподавательскую деятельность в 1912 г. В Кингс-колледже преподавал историю Средних веков и Византии. С 1919 по 1924 преподавал в Лондонском университете. С 1929 по 1955 гг. был директором в Королевском институте международных отношений. Автор множества исследований по историко-философским, социологическим и политическим проблемам. Положение учёного-специалиста, вовлечённого в мировую политику на самом высоком уровне (эксперт на Парижских мирных конференциях 1919 и 1946 гг.), в значительной степени определило характер и масштабы его исторического мышления. Последовательно писал и издавал философско-исторический труд «Постижение истории». Это исследование он начал в 1927 г. В «Постижении истории» разработал и изложил собственную теорию цивилизации. Рассматривал всемирную историю как систему условно выделяемых цивилизаций, проходящих одинаковые фазы от рождения до гибели и составляющих ветви «единого дерева истории». Цивилизация — замкнутое общество, характеризующееся при

помощи двух основных критериев: религия и форма её организации, территориальный признак.

Ответ: А. Тойнби

А) А. Тойнби. Б) Л. Н. Гумилев. В) С. Хантингтон. Г) В. И Вернадский.

Типовые задания по учебной дисциплине ОУД.13 География

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания:	В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если: • в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ (за правильный ответ дается 0,1 балла); • в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ (за правильный ответ дается 0,2 балла); • в тестовом задании на установление соответствия, если сопоставление произведено, верно, для всех пар (за правильный ответ дается 0,3 балла); • в тестовом задании на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность (за правильный ответ дается 0,4 балла). Оценка за задание "Тестирование" определяется суммированием баллов. За правильные ответы на все 4 вопроса всех типов заданий студент получает 1 балл. Таким образом, максимальное количество баллов за тестирование составит 5 баллов.
-грамотно использует основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований	
- объясняет особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграции; проблемы современной урбанизации	
- указывает географические аспекты отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещение его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества	
- называет особенности России, её роль в международном географическом разделении труда	Выполнение практического задания оценивается после решения двух приведенных задач по следующим критериям: 10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибкам, не влияющими на результат; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70
Умения:	
- определяет и сравнивает по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений	
-оценивает и объясняет ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий	
-применяет разнообразные источники географической информации для проведения	

наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов	% задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи;
- составляет комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия	5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 30 % решения задачи;
- сопоставляет географические карты различной тематики	2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи;
использует приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни: для выявления и объяснения географических аспектов различных текущих событий и ситуаций	0 баллов – задание не выполнено.
Условия выполнения задания: кабинет, обучающиеся выполняют задания. Максимальное время выполнения заданий: 1 час.	

Зачетная работа

Выберите правильный вариант ответа.

- Группа стран Азии, не имеющих выхода к морскому побережью
 - Чехия, Швейцария, Андорра
 - Индия, Китай, Туркмения
 - Боливия, Парагвай, Бразилия
 - Монголия, Бутан, Непал
- Группа ключевых развивающихся стран крупного потенциала
 - Кипр, Бахрейн, Либерия, Панама
 - Камбоджа, Лаос, Бутан, Таджикистан
 - Китай, Индия, Бразилия, Мексика
 - Португалия, Испания, Греция, Ирландия
- Кислотные дожди являются результатом загрязнения:
 - биологического
 - вибрационного
 - химического
 - теплого
- Страна, обладающая наибольшими запасами нефти
 - Катар
 - Канада
 - США
 - Саудовская Аравия
- Численность населения мира составляет:
 - 1 млрд чел.
 - 10 млрд чел.
 - 3,5 млрд чел.
 - свыше 6 млрд чел.

Вставьте пропущенное слово.

6. _____ - страна, столица которой является крупнейшим городом мира.

7. _____ - самая многонациональная страна в мире.

8. Период становления и развития промышленного производства, начавшийся с английской промышленной революции, характеризуется существенным ухудшением _____ обстановки.

9. Для отраслевой структуры промышленного производства развитых стран мира характерно преобладание отраслей _____ промышленности.

10. _____ обладает наибольшей установленной мощностью нефтеперерабатывающих заводов.

Установите соответствие

11. Между полезными ископаемыми и страной, занимающей лидирующее положение в мире по их добыче

1.	Железная руда	А.	Австралия
2.	Бокситы	Б.	Ботсвана
3.	Алмазы	В.	Китай
4.	Серебро	Г.	Мексика

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

12. Между отраслью машиностроения и страной, занимающей лидирующие позиции в производстве данной продукции

1.	Производство легковых автомобилей	А.	США
2.	Производство грузовых автомобилей и автобусов	Б.	Япония
3.	Производство торговых судов	В.	Южная Корея
4.	Производство телевизоров	Г.	Китай

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

13. Между продукцией химической промышленности и страной, занимающей лидирующие позиции в производстве данной продукции

1.	Минеральные удобрения	А.	Китай
2.	Пластмассы, лаки, краски	Б.	США
3.	Синтетический каучук	В.	Германия
4.	Фармацевтические препараты	Г.	Венгрия

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

14. Между страной, заготавливающей больше всего древесины и регионом, в котором она находится

1.	США	А.	Северная Америка
2.	Индия	Б.	Африка
3.	Бразилия	В.	Латинская Америка
4.	Нигерия	Г.	Азия

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

15. Между продукцией лесной и легкой промышленности и страной, занимающей лидирующие позиции в производстве данной продукции

1.	Хлопчатобумажные ткани	А.	Япония
----	------------------------	----	--------

2.	Ткани из натурального шелка	Б.	Китай
3.	Льняные ткани	В.	Россия
4.	Бумага	Г.	США

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

16. Расположите страны в порядке увеличения валового сбора зерновых культур:

1. Австралия
2. Германия
3. Индонезия
4. Индия

17. Расположите виды транспорта в порядке увеличения протяженности путей в мире:

1. газопроводы
2. железнодорожный
3. нефтепроводы
4. автомобильный
5. морские водные пути
6. внутренний водный (реки и каналы)

18. Расположите субрегионы Азии в порядке увеличения темпов прироста населения:

1. Юго-Западная Азия

2. Южная Азия
3. Юго-Восточная Азия
4. Восточная Азия
5. Центральная Азия

19. Расположите субрегионы Африки в порядке увеличения площади территории:

1. Центральная Африка
2. Южная Африка
3. Северная Африка
4. Западная Африка
5. Восточная Африка

20. Расположите города Северной Америки в порядке увеличения численности населения:

1. Монреаль
2. Хьюстон
3. Лос-Анджелес
4. Нью-Йорк

Выполните практические задания.

21. Задача:

Определите страну по её описанию:

Эта страна занимает примерно половину площади крупнейшего полуострова Европы. По форме правления – конституционная монархия. В 16 – 18 вв. осуществляла крупные территориальные захваты. После того как в первой четверти 18 в. утратила былое «величие», направила все силы на внутреннее развитие. В настоящее время представляет собой одну из самых развитых демократий мира. По уровню жизни население традиционно занимает одно из первых мест в мире. Подавляющая часть верующего населения исповедует протестантизм. Показатели рождаемости и естественного прироста одни из самых низких в мире. При этом численность населения продолжает увеличиваться благодаря интенсивной иммиграции. Важнейшими видами природных ресурсов являются минеральные (железные, медные, и полиметаллические руды), водные, гидроэнергетические и лесные. В промышленности специализируется на производстве дешевой электроэнергии, высококачественной стали, электро- и робототехники, автомобилей. Основу сельского хозяйства составляет полевое кормопроизводство и молочное скотоводство.

22. Задача:

Определите страну по её описанию:

Эта страна находится в западной части одного из южных материков и выходит на побережье Тихого океана. При движении от побережья в глубь материка её территорию условно можно поделить на три части: узкая засушливая береговая, высокогорная и переувлажненная равнинная. В горах берет свое начало самая полноводная река земного шара. Страна – унитарная президентская республика. Численность населения ее приближается к 30 млн чел. Население пестрое в расовом и этническом отношении. Составляющие элиту общества «белые», а также метисы заселяют узкую береговую область, коренное население занимает остальную территорию страны. Официальных языков три, главный из которых – испанский. Наличие в качестве одного из официальных языков испанского является свидетельством продолжающейся почти 300 лет колониальной зависимости страны от Испании. Основу экономики составляет сфера услуг. Среди отраслей промышленности ведущее место занимает цветная металлургия (выплавка меди, цинка, свинца, добыча серебра и золота). Кроме нее следует также выделить легкую, пищевую (например, рыбную), нефтяную и железорудную. Основными сельскохозяйственными культурами являются тонковолокнистый хлопчатник, сахарный тростник и разнообразные тропические плоды. Потребительское значение имеют кукуруза, пшеница, картофель и овощи. На высокогорных пастбищах разводят традиционных для этих мест лам, альпак и викуний.

.Эталон ответов

1. Г;
2. В;
3. В;
4. Г;
5. Г;
6. Япония;
7. Индия;
8. Экологической;
9. Обрабатывающей;
10. США;
11. 1В,2А,3Б,4Г;
12. 1А,2Б,3В,4Г;
13. 1А,2В,3Б,4Г;
14. 1А,2Г,3В,4Б;
15. 1Б,2А,3В,4Г;
16. 1,2,3,4;
17. 6,3,1,2,5,4;
18. 4,3,5,2,1;
19. 2,4,5,1,3;
20. 2,1,3,4;
21. Швеция
22. Перу

Расчет итогового балла и его перевод в оценку:

Таблица 1

Расчет итогового балла	Перевод баллов в оценку
• максимальное количество баллов за тестирование- 5 баллов; • максимальное количество баллов за решение 1 задачи - 10 баллов; • общее количество максимальных баллов - 25.	22-25 балла – «5» 18-21 балла – «4» 14-17 баллов – «3» 11-13 баллов – «2» 7-10 баллов – «1»

**Типовые задания по учебной дисциплине
ОУД.10 Экология**

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания: - описывает особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду - называет условия устойчивого развития экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса выделяет особенности взаимодействия общества и природы - называет принципы и методы рационального природопользования - описывает принципы размещения производств различного типа - описывает основные группы отходов, их источники и масштабы образования - описывает основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов - описывает методы экологического регулирования - разъясняет понятие и принципы мониторинга окружающей среды - разъясняет правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; - объясняет принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды - описывает природоресурсный потенциал Российской Федерации - описывает охраняемые природные территории - перечисляет принципы производственного экологического контроля - называет условия устойчивого состояния экосистем	В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если: - в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ (за правильный ответ дается 0,1 балла); - в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ (за правильный ответ дается 0,2 балла); - в тестовом задании на установление соответствия, если сопоставление произведено, верно, для всех пар (за правильный ответ дается 0,3 балла); - в тестовом задании на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность (за правильный ответ дается 0,4 балла). Оценка за задание "Тестирование" определяется суммированием баллов. За правильные ответы на все 4 вопроса всех типов заданий студент получает 1 балл. Таким образом, максимальное количество баллов за тестирование составит 5 баллов.
Умения: - анализирует и прогнозирует экологические последствия различных видов деятельности - соблюдает в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Выполнение практического задания оценивается по следующим критериям: 5 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, с пояснениями; 4 балла – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца; 3 балла – в решении имеется ошибка принципиального характера; 2 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 0 баллов – задание не выполнено.

Условия выполнения задания: кабинет, обучающиеся выполняют задания-.
Максимальное время выполнения заданий: 1 час.

Зачетная работа

Выберите правильный вариант ответа.

1. Консументами являются ...

- А. водоросли
- Б. лишайники
- В. млекопитающие
- Г. мхи

2. Выберите верное высказывание:

- А. следует наращивать производственные мощности не за счет увеличения потребления ресурсов, а за счет рационального их использования
- Б. человек должен вернуться к тому образу жизни, когда он был лишь частью природы
- В. для уменьшения интенсивности воздействия на природу следует расширить площадь использования ресурсов планеты
- Г. чтобы решить все экологические проблемы нужно уменьшить численность населения Земли до 1 миллиарда

3. Источниками радиоактивного загрязнения атмосферы являются аварийные выбросы ...

- А. атомных электростанций
- Б. химических предприятий
- В. медеплавильных заводов
- Г. угольных шахт

4. Одной из причин обезлесения является ...

- А. промышленная вырубка лесов
- Б. миграция населения в зоны тропических лесов
- В. повышение температуры воздуха из-за роста содержания в атмосфере углекислого газа
- Г. распространение в лесах лишайников ведет к гибели деревьев

5. Основная часть лесных ресурсов России находится ...

- А) на Северном Кавказе
- Б) восточнее Урала
- В) южнее Москвы
- Г) в Тверской области

Вставьте пропущенное слово.

6. Численность рябчиков, глухарей, куропаток и других видов снижается главным образом в эксплуатируемых лесах, так как они лишаются _____ и мест _____.

7. Промышленные предприятия должны располагаться _____ по течению реки относительно жилой зоны

8. Приему на полигоны подлежат _____ отходы.

9. Контроль за состоянием окружающей среды осуществляется путем экологического _____.

10. . Государственные контролирующие органы должны следить за тем, чтобы не вводились в эксплуатацию предприятия не обеспеченные _____ сооружениями.

Установите соответствие

11. Между названием организации, и ее местом в системе международного сотрудничества

1.	Всемирная организация здравоохранения	А.	Международная финансовая организация
2.	Организация по безопасности и сотрудничеству в Европе	Б.	Международная организация в системе ООН
3.	Всемирный фонд дикой природы	В.	Международная неправительственная организация

4.	Глобальный экологический фонд	Г.	Международная межправительственная организация
----	-------------------------------	----	--

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

12. Между названиями особо охраняемых природных территорий и их назначением

1.	Природные заповедники	А.	Сохраняются и воспроизводятся одни виды ресурсов, другие ограничено и согласованно используются
2.	Природные заказники	Б.	Полностью и навсегда исключены из любого хозяйственного использования. Эталоны природной среды
3.	Национальные природные парки	В.	Имеют реликтовое, научное, историческое, эколого-просветительское значение и нуждаются в особой охране государства
4.	Памятники природы	Г.	Охрана природы сочетается с экологическим воспитанием и туризмом

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

13. Между способом питания организмов и названием трофической группы

1.	Животные питаются живыми растениями	А.	Консументы 2 порядка
2.	Питаются другими животными	Б.	Консументы 1 порядка
3.	Для синтеза органических веществ используют углерод неорганических веществ и солнечную энергию	В.	Продуценты
4.	Питаются мертвыми органическими веществами	Г.	Редуценты

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

14. Между примером межвидовых взаимоотношений и их названием

1.	Организмы не контактируют между собой	А.	Хищничество
2.	Борьба за пространство, пищу, свет, убежище	Б.	Нейтрализм
3.	Организм-потребитель использует живого хозяина для своей пользы	В.	Паразитизм
4.	Представители одного вида поедают представителей другого вида, которых они ловят и умерщвляют	Г.	Конкуренция

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

15. Между загрязнителем и видом загрязнения

1.	Запыленность атмосферы	А.	Механическое
2.	Кислотные дожди	Б.	Химическое
3.	Электромагнитное излучение	В.	Биологическое
4.	Болезнетворные микроорганизмы	Г.	Физическое

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

16. Укажите последовательность звеньев в пищевой цепи.

1. фитофаги
2. хищники
3. зеленые растения
4. детрит

17. Расположите в порядке увеличения масштаба системы

1. экосистема
2. особь
3. биосфера
4. популяция

18. Расположите города в порядке увеличения уровня загрязнения атмосферы

1. Тюмень
2. Омск
3. Магнитогорск
4. Ялуторовск

19. Укажите последовательность изменений возникающих в результате сокращения тропических лесов.

1. парниковый эффект, потепление климата
2. повышение концентрации CO_2 в атмосфере
3. рост частоты засух, пыльные бури
4. снижение урожайности с/х культур

20. Укажите последовательность этапов мониторингов.

1. оценка фактического состояния
2. наблюдение
3. регулирование качества среды
4. прогноз состояния

Выполните практические задания.

21. Ситуационная задача:

Поясните, почему отходы предприятий пищевой промышленности и массового питания повышают вероятность возникновения эпидемий.

22. Задача:

Рассчитайте массу мышьяка, содержащегося в 100 м^3 воды, попадающей в виде стоков в водоемы хозяйственно-питьевого водопользования, если содержание мышьяка соответствует ПДК.

Эталон ответов

1. В;
2. А;
3. А;
4. А;
5. Б;
6. Токовищ, гнездования;
7. Ниже;
8. Твердые;
9. Мониторинга;
10. Очистными;
11. 1Б,2Г,3В,4А;
12. 1Б,2А,3Г,4В;
13. 1Б,2А,3В,4Г;
14. 1Б,2Г,3В,4А;
15. 1А,2Б,3Г,4В;
16. 4,3,1,2;
17. 2,4,1,3;
18. 4,1,2,3;
19. 2,1,3,4;
20. 2,1,4,3;
21. Отходы пищевой промышленности являются субстратом для различных сапрофитных организмов (грибов, бактерий), что создает возможность возникновения эпидемий.

22. 3 x 10⁶ мг

Расчет итогового балла и его перевод в оценку:

Таблица 1

Расчет итогового балла	Перевод баллов в оценку
- максимальное количество баллов за тестирование- 5 баллов; - максимальное количество баллов за решение 1 задачи - 5баллов; - общее количество максимальных баллов - 15.	12-15 балла – «5» 9 - 11 балла – «4» 6 - 8 баллов – «3» Менее 5 баллов – «2»

**Типовые задания по учебной дисциплине
ОУД.06 Физическая культура**

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Умения: - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - технически правильно осуществлять двигательные действия избранного вида спортивной специализации, использовать их в условиях соревновательной деятельности и организации собственного досуга; - проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических способностей, коррекция осанки и телосложения; - разрабатывать индивидуально правильный режим, подбирать и планировать физические упражнения, поддерживать оптимальный уровень индивидуальной работоспособности; - соблюдать правила безопасности и профилактики травматизма на занятиях физическими упражнениями, оказывать первую помощь при травмах.	10 вопросов – максимально 10 баллов, каждый вопрос 1 балл. Критерии оценки при переводе баллов: 8-10 баллов – «5», 6-8 балла – «4», 3-4 балла – «3», 2 и менее баллов – «2»
Знания: - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - психофункциональные особенности собственного организма, индивидуальные способы контроля за развитием его адаптивных свойств, укрепления здоровья и повышения физической подготовленности; - способы организации самостоятельных занятий физическими упражнениями с разной функциональной направленностью; - правила использования спортивного инвентаря и оборудования; - средства профессионально-прикладной физической подготовки	Выполнение контрольных нормативов
<i>Условия проведения:</i> выполняются в день проведения дифференцированного зачёта, на последнем учебном занятии по физической культуре. <i>По лыжной подготовке норматив сдаётся в ходе лыжной подготовки и засчитывается в общий итог.</i> <i>Время выполнения – 1 час 24 мин.</i>	

1. Тестовое задание.
2. Выполнение контрольных нормативов. Бег 100 м. на время с низкого старта. Техника бега, техника дыхания, работа рук.

3. Выполнение контрольных нормативов. Метание гранаты на результат.
4. Выполнение контрольных нормативов по волейболу. Поддача мяча.
5. Выполнение контрольных нормативов по баскетболу. Штрафной бросок.
6. Выполнение контрольных нормативов по футболу.
7. Выполнение контрольных нормативов по лыжной подготовке. Прохождение дистанции на время: юноши -5км., девушки – 3 км.
8. Выполнение контрольных нормативов по гимнастике.

Задание 1.

Тест

1. Понятие «здоровье» можно классифицировать следующим образом:
 - а) здоровье – это отсутствие болезней;
 - б) «здоровье» и «норма» - понятия тождественные;
 - в) здоровье – нормальное психосоматическое состояние человека, отражающее его полное физическое, психическое и социальное благополучие и обеспечивающее полноценное выполнение трудовых, социальных и биологических функций.
2. В процессе умственного труда основная нагрузка приходится:
 - а) на вегетативную нервную систему;
 - б) на дыхательную систему;
 - в) на ЦНС, ее высший отдел - головной мозг;
 - г) на подкорку головного мозга.
3. Работоспособность - это способность человека выполнять:
 - а) конкретную деятельность в рамках заданных временных лимитов и параметров эффективности;
 - б) специальные умения, навыки, определенные психические, физиологические и физические особенности;
 - в) ответственно, добросовестно выполнять работу, необходимую в конкретной деятельности;
 - г) быстро, качественно, целеустремленно выполнять заданную работу.
4. К средствам физического воспитания относятся:
 - а) физические упражнения;
 - б) двигательные действия;
 - в) трудовые действия;
 - г) все перечисленное.
5. Игровой, соревновательный методы относятся:
 - а) к методу спортивного воспитания;
 - б) методу физического воспитания;
 - в) методу психического воспитания;
 - г) методу физического развития.
6. При планировании и проведении самостоятельных занятий надо учитывать, что в период подготовки и сдачи зачетов и экзаменов интенсивность и объем физических нагрузок следует:
 - а) повышать;
 - б) снижать;
 - в) оставить на старом уровне;
 - г) прекратить.
7. Самоконтроль и учет при проведении самостоятельных занятий могут быть представлены в виде количественных показателей:
 - а) частота сердечных сокращений;
 - б) результаты выполнения тестов;
 - в) тренировочные нагрузки;
 - г) все вместе.

8. Московская Олимпиада была проведена:

- а) 1956 г.
- б) 1938 г.
- в) 1972 г.
- г) 1980 г.

9. Недельной нормой двигательной активности студентов являются занятия физическими упражнениями в объеме:

- а) 4-6 ч.
- б) 5-7 ч.
- в) 16 ч.
- г) 10-12 ч.

10. Спорт высших достижений и массовый спорт относятся:

- а) к спортивной подготовке;
- б) физической подготовке;
- в) профессионально-прикладной физической подготовке;
- г) к профессиональной подготовке.

Эталоны ответов

№ вопроса	Эталон ответа
1	в
2	в
3	а
4	а
5	б
6	б
7	г
8	г
9	б
10	г

Задание 2.

Выполнение контрольных нормативов. Бег 100 м. на время с низкого старта. Техника бега, техника дыхания, работа рук.

Преподаватель перед началом забега проверяет участников по стартовому протоколу и после этого подает команду «На старт!». Убедившись, что все участники приняли правильное стартовое положение и прекратили всякое движение, поднимает флажок вверх и подает команды «Внимание!» и «Марш!». Если один или несколько участников нарушили правила старта, возвращает участников «Назад!» (фальстарт). Преподаватель на финише определяет время каждого участника по секундомеру, с точностью до 0,1 сек. и заносит результаты в протокол.

Критерии оценки:

№ п/п	Виды упражнений	Пол	«3»	«4»	«5»
1.	Бег 100 м (сек)	Ю	15,0	14,8	14,5
		Д	17,0	16,8	16,4

Задание 3.

Выполнение контрольных нормативов. Метание гранаты на результат.

Метание выполняется более сильной рукой с места из и.п. стоя лицом в сторону метания, левая (правая) впереди, правая (левая) сзади на передней части стопы, рука с гранатой над плечом на уровне головы. Каждому обучающемуся предоставляется по 3 попытки. Результаты заносятся в протокол.

Критерии оценки:

№ п/п	Виды упражнений	Пол	«3»	«4»	«5»
1.	Метание гранаты 700г. (м) 500г. (д)	Ю	35	37	40
		Д	23	24	25

Задание 4.

Выполнение контрольных нормативов. Подача мяча.

В парах.

1. Обучающиеся располагаются на противоположных боковых линиях площадки. Один выполняет нижнюю прямую подачу в направлении партнера, который, поймав мяч, повторяет задание.

2. Подачи мяча в стенку с расстояния 7-, не ниже линии, проведенной на высоте верхнего края сетки.

3. Выполнение нижней прямой подачи через сетку из-за лицевой линии.

4. Подачи мяча с изменением направления полета мяча - правую и левую части площадки.

5. Подачи мяча с изменением высоты траектории полета мяча.

6. Подачи мяча на точность по зонам площадки.

Критерии оценки:

№ п/п	Виды упражнений	Пол	«3»	«4»	«5»
1.	В/б. Подача мяча из 5 из 6	Ю	1	2	3
		Д	1	2	3

Задание 5.

Выполнение контрольных нормативов. Штрафной бросок в баскетболе.

Выполняется с линии штрафного броска без помех. Ноги бросающего располагаются за линией штрафного броска на ширине плеч, ступни параллельно или одна нога выставлена вперед. Перед выполнением штрафного броска обучающийся должен знать:

- перед броском ударить мяч три раза об пол, чтобы расслабить пальцы, кисть, предплечье, плечи;
- смотреть на цель до момента завершения броска;
- давать себе установку попасть напереднюю дужку сверху кольца;
- перед броском сделать глубокий вдох, выдох и бросить мяч на задержке дыхания;
- выполнить бросок без прыжка;
- выполнять бросок каждый раз строго одинаково.

Критерии оценки:

№ п/п	Виды упражнений	Пол	«3»	«4»	«5»
1.	Б/б. Штрафной бросок из 5 из 6	Ю	1	2	3
		Д	1	2	3

Задание 6.

Выполнение контрольных нормативов по футболу.

Перемещение игрока с мячом и без мяча. Удар с места, в движении. Ведение мяча, обводка, удар по воротам.

Эталон ответа

За правильно выполненное упражнение выставляется – 1 балл.

За не правильно выполненное упражнение выставляется – 0 баллов.

Критерии оценки:

5 баллов – «5», 4 балла – «4», 3 балла – «3», 2 и менее баллов – «2»

Задание 7.

Выполнение контрольных нормативов. Прохождение дистанции на время: юноши - 5 км., девушки – 3 км.

Дистанцию прокладывают на открытой среднeperесеченной местности (несколько подъемов и спусков крутизной не более 5° и протяженностью 20-30 м) или в лесу. Форма одежды обучающихся произвольная в зависимости от погодных условий: головной убор, курточка, брюки, ботинки, спортивная обувь. Старт индивидуальный. Время каждого участника определяется индивидуально и заносится в протокол.

Критерии оценки:

№ п/п	Виды упражнений	Пол	«3»	«4»	«5»
1.	Лыжные гонки 5 км (мин.)	Ю	33	32	31
	3 км (мин.)	Д	21	20	19

Задание 8.

Выполнение контрольных нормативов по гимнастике.

Подтягивание на перекладине. Порядок выполнения упражнения: из виса на прямых руках хватом сверху подтянуться так, чтобы подбородок был выше перекладины, опуститься из виса до полного выпрямления рук, зафиксировать это положение, а затем начинать следующее подтягивание. Маховые движения и рывки не разрешаются. Упражнение выполняется большое количество раз.

Сгибание и разгибание рук лежа в упоре на гимнастической скамейке. Из положения, лежа в упоре на гимнастической скамейке сохраняя правильное положение тела (спина слегка прогнута, ноги прямые), плавно согнуть руки до легкого касания грудью скамейки, после чего разогнуть руки до полного выпрямления.

Критерии оценки:

№ п/п	Виды упражнений	Пол	«3»	«4»	«5»
1.	Подтягивание на высокой перекладине (раз)	Ю	6	8	9
	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа (раз)	Д	7	12	15

Типовые задания по учебной дисциплине ОУД.11 Химия

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания:	- в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ (за правильный ответ дается 0,1 балла); - в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ (за правильный ответ дается 0,2 балла); - в тестовом задании на установление соответствия, если сопоставление произведено, верно, для всех пар (за правильный ответ дается 0,3 балла); - в тестовом задании на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность (за правильный ответ дается 0,4 балла). Таким образом, максимальное количество баллов за тестирование составит 5 баллов.
- определяет мест химии в современной научной картине мира	
- объясняет роль химии в формировании кругозора человека для решения практических задач	
- грамотно использует основополагающие химические понятия, теории, законы и закономерности	
- называет основные методы научного познания, используемые в химии: наблюдение, описание, измерение, эксперимент	
- перечисляет основные правила техники безопасности при работе с химическими веществами	
Умения:	Выполнение практического задания оценивается после решения двух приведенных задач по следующим

- грамотно пользуется химической терминологией и символикой	критериям: 10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибкам, не влияющими на результат; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 30 % решения задачи; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи; 0 баллов – задание не выполнено.
-оценивает, объясняет и обрабатывает результаты проведенных опытов и делать выводы	
- дает количественные оценки и производит расчеты по химическим формулам и уравнениям	
- применяет правила техники безопасности при использовании химических веществ.	
<i>Условия выполнения задания:</i> кабинет, обучающиеся выполняют задания. <i>Максимальное время выполнения заданий:</i> 1 час.	

Зачетная работа

Выберите правильный вариант ответа.

- Число неспаренных электронов в максимально возбужденном состоянии атома серы ...
 - 8
 - 6
 - 5
 - 2
- В каком из предложенных рядов элементов неметаллические свойства возрастают (слева направо):

- А. Li =>Na =>K =>Rb
 Б. S => Se => Te => Po
 В. Si =>P =>S =>Cl

Г. O =>N =>C =>B

3. Ковалентную полярную связь имеет вещество:

- А. CL₂
 Б. H₂
 В. HCL
 Г. NaCl

4. Степень окисления равную нулю хлор имеет в веществе:

- А. CL₂
 Б. HCL
 В. CCL₄
 Г. NH₄CL

5. Веществом, в узлах кристаллической решетки которого находятся молекулы, является...

- А. хлорид меди (II)
 Б. хлор
 В. калий
 Г. графит

Вставьте пропущенное слово.

6. Оксиды: CO₂, SiO₂, SO₃ являются _____ оксидами.

7. При взаимодействии натрия с водой образуется _____.

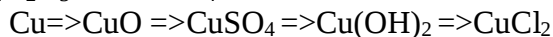
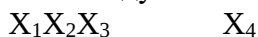
8. При взаимодействии негашеной извести с водой выделяется много тепла и образуется _____, называемый гашеной известью.

9. При взаимодействии гидроксида цинка с серной кислотой, образуется _____ и _____.

10. Качественной реакцией на ион бария служат растворимые вещества, содержащие _____ ионы.

Установите соответствие

11. Между местом в схеме превращений:



и формулой вещества

1.	X ₁	А.	H ₂ SO ₄
2.	X ₂	Б.	O ₂
3.	X ₃	В.	HCl
4.	X ₄	Г.	NaOH

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

12. Между названиями пар изомеров

1.	2- метилбутан	А.	3- метилбутанол-1
2.	2- метилбутанол-1	Б.	2- метилпентан
3.	2, 3-диметилбутан	В.	2,2,3-триметилбутан
4.	2,2- диметилпентан	Г.	Пентан

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

13. Между уравнением химической реакции и типом реакции

1.	C ₄ H ₉ Cl + NaOH => C ₄ H ₉ OH + NaCl	А.	Замещение
2.	C ₄ H ₉ Br + KOH => C ₄ H ₈ + KBr + H ₂ O	Б.	Отщепление
3.	CH ₂ CH ₂	В.	Присоединение

	$ \begin{array}{ccc} / & \backslash & / & \backslash \\ \text{CH}_2\text{CH}_2\text{CH}_2\text{CH}_2 & & & \\ / & \backslash & => & \backslash & / \\ \text{CH}_2\text{CH}_2\text{CH} - \text{CH}_2 & & & & \\ \backslash & / & & \backslash & \\ \text{CH}_2 & & & \text{CH}_3 \end{array} $		
4.	$n \text{CH}_2 = \text{CH}_2 \Rightarrow (\text{CH}_2 - \text{CH}_2)_n$	Г.	Изомеризация

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

14. Между названием вещества и веществами, с которыми оно реагирует

1.	Этанол	А.	HNO_3 и $\text{Cu}(\text{OH})_2$
2.	Глицерин	Б.	NaOH и Br_2
3.	Фенол	В.	H_2 и Ag_2O
4.	Этаналь	Г.	Na и HBr

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

15. Между формулами двух веществ и реактивом, с помощью которого можно различить эти вещества.

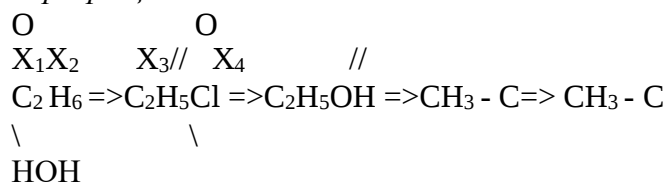
1.	HCl и NH_3	А.	лакмус
2.	HNO_3 (p-p) и HCl (p-p)	Б.	Cu
3.	Na_2SO_4 и KNO_3	В.	$\text{Ba}(\text{NO}_3)_2$
4.	NaCl и MgCl_2	Г.	NaOH

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

16. Укажите последовательность взаимного превращения органических веществ:

1. Этановая кислота
2. Этанол
3. Этаналь
4. Бромэтан

17. Укажите последовательность использования реактивов для осуществления следующей схемы превращений:



1. хлор
2. гидроксид натрия
3. аммиачный раствор оксида серебра
4. оксид меди

18. Расположите алканы в порядке увеличения в их молекулах атомов углерода:

1. метан
2. этан
3. пропан

4. бутан

19. Расположите металлы в порядке усиления их металлических свойств:

1. натрий
2. калий
3. цезий
4. рубидий

20. Расположите формулы веществ в порядке увеличения молярной массы:

1. HCl
2. NH₃
3. NaOH
4. HNO₃

Выполните практические задания.

21. Задача:

Из 250 г. раствора с массовой долей хлорида кальция 2,5% выпарили 80 г. воды и добавили 16 г. той же соли. Массовая доля соли в полученном растворе равна _____% (Запишите число с точностью до десятых)

22. Задача:

Вычислите количество вещества меди, вступившей в реакцию с избытком кислорода, если образуется оксид меди (II) массой 20 г. (Запишите число с точностью до сотых).

Эталон ответов

1. Б;
2. В;
3. В;
4. А;
5. Б;
6. Кислотными;
7. Гидроксид натрия, вода;
8. Гидроксид кальция;
9. Сульфат цинка и вода;
10. Сульфат;
11. 1Б,2А,3Г,4В;
12. 1Г,2А,3Б,4В;
13. 1А,2Б,3Г,4В;
14. 1Г,2А,3Б,4В;
15. 1А,2Б,3В,4Г;
16. 4,2,3,1;
17. 1,2,4,3;
18. 1,2,3,4;
19. 1,2,4,3;
20. 2,1,3,4;
21. 11,96%
22. 0,25 моль

Расчет итогового балла и его перевод в оценку:

Таблица 1

Расчет итогового балла	Перевод баллов в оценку
• максимальное количество баллов за тестирование- 5 баллов; • максимальное количество баллов за решение 1 задачи - 10 баллов; • общее количество максимальных баллов - 25.	22-25 балла – «5» 18-21 балла – «4» 14-17 баллов – «3»

	11-13 баллов – «2» 7-10 баллов – «1»
--	---

**Типовые задания по учебной дисциплине
ОУД.09 Информатика**

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания:	В зависимости от типа вопроса баллы начисляются следующим образом: в тестовом задании с выбором ответа за правильный ответ дается 1 балл; в тестовом задании на заполнение пропусков за правильный ответ дается 2 балла; в тестовом задании на установление соответствия за 4 правильно установленных соответствия дается 2 балла, за 2 правильно составленных соответствия -1 балл.
–роль информации и информационных процессов в окружающем мире;	
–навыки алгоритмического мышления и методы формального описания алгоритмов, основные алгоритмические конструкции анализа алгоритмов;	
–готовые прикладные компьютерные программы по профилю подготовки;	
–способы представления, хранения и обработки данных на компьютере;	
–компьютерные средства представления и анализа данных в электронных таблицах;	
–представление о базах данных и простейшие средства управления ими;	
–компьютерно-математические модели и анализ соответствия модели и моделируемого объекта (процесса);	
–навыки и умения по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации;	
–основы правовых аспектов использования компьютерных программ и прав доступа к глобальным информационным сервисам;	
–средства защиты информации от вредоносных программ, соблюдение правил личной безопасности и этики в работе с информацией и средствами коммуникаций в Интернете.	
Умения:	7 баллов – работа выполнена правильно и полностью самостоятельно; 6 баллов – работа выполнена правильно с учётом 1 несущественной ошибки, исправленной самостоятельно по требованию преподавателя; 5 баллов – работа выполнена правильно с учётом 2-3 несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя; 4 баллов – допущена существенная ошибка, которую учащийся не может исправить даже по требованию преподавателя;
–определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации	
–использовать различные виды познавательной деятельности для решения информационных задач, применять основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;	
–использовать различные информационные объекты, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере в изучении явлений и процессов;	
–использовать различные источники информации, в том числе электронных библиотек, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;	
–анализировать и представлять информацию, данную в электронных форматах на компьютере в различных видах;	

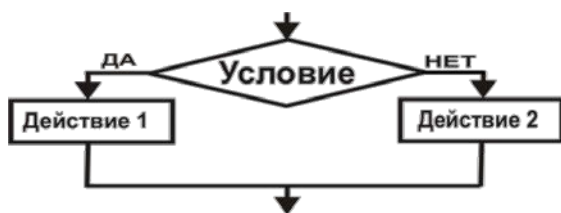
–использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;	3 балла – допущены 2 существенных ошибки, которые учащийся не может исправить даже по требованию преподавателя;
–публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;	2 балла – допущены 3 существенных ошибки, которые учащийся не может исправить даже по требованию преподавателя;
	1 балла – допущены 4 существенных ошибки, которые учащийся не может исправить даже по требованию преподавателя;
	0 баллов – задание не выполнено;
<i>Условия проведения дифференцированного зачёта.</i> Дифференцированный зачет состоит из двух этапов. Первый этап - проверка теоретических знаний проводится решением теста. Преподаватель распределяет между студентами 1 и 2 варианты теста. Второй этап - выполнение практического задания. Практическое задание студент выбирает из предложенных 25 заданий и выполняет на компьютере. За каждый этап начисляются баллы (1 этап- 23 балла, 2 этап - 7 баллов). Оценка выставляется по сумме набранных баллов. Время выполнения – 2 академических часа.	

Тест по дисциплине «Информатика»

Выберите правильный вариант ответа

- Производительность работы компьютера (быстрота выполнения операций) зависит от
 - размера экрана дисплея
 - частоты процессора
 - напряжения питания
 - быстроты нажатия на клавиши
- За основную единицу измерения количества информации принят
 - 1 бод
 - 1 бит
 - 1 байт
 - 1 Кбайт
- При выключении компьютера вся информация стирается ...
 - на гибком диске
 - на CD-ROM диске
 - на жестком диске
 - в оперативной памяти
- Какое устройство может оказывать вредное воздействие на здоровье человека?
 - принтер
 - монитор
 - системный блок
 - модем
- Файл - это ...
 - единица измерения информации
 - программа в оперативной памяти
 - текст, распечатанный на принтере
 - программа или данные на диске, имеющие имя
- Свойством алгоритма является ...
 - результативность

- б) цикличность
 в) возможность изменения последовательности выполнения команд
 г) возможность выполнения алгоритма в обратном порядке
 7. Алгоритмическая структура какого типа изображена на блок-схеме?



- а) цикл
 б) ветвление
 в) подпрограмма
 г) линейная
 8. Какую строку будет занимать запись Pentium после проведения сортировки по возрастанию в поле Опер.память?

21.wdb			
☒	Компьютер	Опер. память	Винчестер
☐ 1	Pentium	16	2Гб
☐ 2	386DX	4	300Мб
☐ 3	486DX	8	800Мб
☐ 4	Pentium II	32	4Гб

- а) 1
 б) 2
 в) 3
 г) 4
 9. Глобальная компьютерная сеть - это:
 а) информационная система с гиперсвязями
 б) множество компьютеров, связанных каналами передачи информации и находящихся в пределах одного помещения, здания
 в) система обмена информацией на определенную тему
 г) совокупность локальных сетей и компьютеров, расположенных на больших расстояниях и соединенные в единую систему
 10. Информация – это.....
 а) сведения, передаваемые людьми различными способами – устно, с помощью сигналов или технических средств.
 б) сведения, являющиеся объектом хранения, передачи и преобразования.
 в) данные, находящиеся в компьютере.
 г) знания, получаемые из Интернета.
 11 Выберите из приведенных записей абсолютную ссылку:
 а) \$4B
 б) C\$7
 в) \$B\$5
 г) D1+\$5
 12. Системное программное обеспечение – это.....
 а) совокупность программ, посредством которых пользователь решает свои информационные задачи, не прибегая к системам программирования;
 б) совокупность программных средств, предназначенных для поддержания функционирования компьютера и управления его устройствами;

- в) комплекс инструментальных программных средств, обеспечивающие создание, модификацию компьютерных программ на одном из языков программирования.
- г) совокупность программ, обеспечивающих работоспособность самой информационной системы и решение задач организации.

13. Программой для создания компьютерных презентаций является:

- а) Microsoft Word
- б) Microsoft Excel
- в) Microsoft Power Point
- г) Microsoft Publisher

14. В процессе редактирования текста изменяется ...

- а) размер шрифта
- б) параметры абзаца
- в) последовательность символов, слов, абзацев
- г) параметры страницы

15. Чтобы сохранить текстовый файл (документ) в определенном формате необходимо задать

- а) размер шрифта
- б) тип файла
- в) параметры абзаца
- г) размеры страницы.

16. Инструментами в графическом редакторе являются...

- а) линия, круг, прямоугольник
- б) выделение, копирование, вставка
- в) карандаш, кисть, ластик
- г) наборы цветов (палитры)

17. Основным элементом базы данных является...

- а) поле
- б) форма
- в) таблица
- г) запись

18. Установите соответствие между информационными процессами и оборудованием:

- 1. Ввод информации
- 2. Вывод информации
- 3. Хранение информации
- 4. Передача информации

- а) модем
- б) наушники
- в) жесткий диск
- г) сканер

Вставьте пропущенные слова:

19. Способ представления объектов и изображений в компьютерной графике, основанный на использовании геометрических примитивов, таких как точки, линии, сплайны и многоугольники, называется_____.

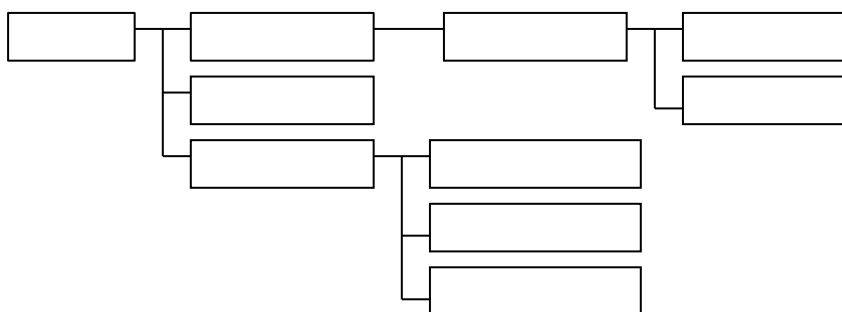
20. Область памяти, которая служит для_____хранения данных,_____для обмена, называется_____.

Эталон ответов

1 вариант	
1	б
2	в
3	г
4	б
5	г
6	а
7	б
8	в
9	г
10	б
11	в
12	б
13	в
14	в
15	б
16	а
17	в
18	1- г 2- б 3- в 4- а
19	Векторная графика
20	Временного, предназначенных, буфером обмена

Перечень практических заданий

- Используя программу «Проводник» постройте дерево каталогов:



- Используя возможности MSWord, наберите текст по приведенному образцу:

Информационное общество – общество, в котором большинство работающих занято производством, хранением и обработкой информации; общество, во все сферы деятельности которого включен ПК, как орудие интеллектуального труда.

Основные черты информационного общества:

- ✓ решена проблема информационного кризиса (проблема между информационной лавиной и информационным голодом);
- ✓ в качестве основного ресурса выдвигается информация;
- ✓ главной формой развития станет информационная экономика;
- ✓ в основу будут заложены автоматизированные системы по хранению, обработке и использованию знаний с помощью новейших информационных технологий

Недостатки:

- ❖ все большее влияние на общество оказывает СМИ (средства массовой информации);
- ❖ проблема отбора качественной и достоверной информации;
- ❖ возможность разрушения частной жизни людей.

3. Создайте презентацию «*Движение земли вокруг солнца*», состоящую не менее чем из 4 слайдов. Выберите фон презентации *Планета*. Добавьте эффекты анимации

4. Постройте график функции $y=x^4$ с помощью электронной таблицы MSExcel. При построение таблицы выбрать шаг изменения значений аргумента равным единице. При заполнении таблицы воспользоваться возможностью копирования (быстрого заполнения) ячеек электронной таблицы необходимыми формулами.

5. Используя возможности MSWord, оформите таблицу по образцу:

<i>Виды списков</i>		
<i>Бюллетень</i>	<i>Нумерованный</i>	<i>Иерархический</i>
• Компьютерное оборудование ❖ Системный блок ❖ Монитор ❖ Клавиатура ❖ Принтер • Программное обеспечение ❖ Операционные системы ❖ Прикладные программы • Информационные материалы и документы	1. Компьютерное оборудование ○ Системный блок ○ Монитор ○ Клавиатура ○ Принтер 2. Программное обеспечение ○ Операционные системы ○ Прикладные программы 3. Информационные материалы и документы	1. Компьютерное оборудование 1.1 Системный блок 1.2 Монитор 1.3 Клавиатура 1.4 Принтер 2. Программное обеспечение 2.1 Операционные системы 2.2 Прикладные программы 3. Информационные материалы и документы

6. Используя возможности MSWord, оформите документ по образцу:

Пути развития традиционной индустрии информационных технологий намечают корпорации Microsoft и Intel. Некий усредненный компьютер согласно стандарту PC 2001 имеет следующие параметры:

Критерий	Персональный компьютер	Рабочая станция
Процессор	от 500 МГц	от 700 МГц
Кэш L2	от 128 Кбайт	от 512 Кбайт
Память	от 64 Мбайт	от 1284 Мбайт

7. Используя возможности MSWord, оформите документ по образцу:

ВЕДОМОСТЬ № 1

УЧЕТА ОСТАТКОВ ПРОДУКТОВ И ТОВАРОВ НА СКЛАДЕ от «29» января 2016 г.

№ п/п	Продукты и товары		Единица измерения		Учетная цена, р.к.	Остаток на «20» января 2007	
	Наименование	Код	Наименование	код по ОКЕИ		Количество	Сумма р.к.
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Говядина		кг		118,00	17,00	?
2	Куры		кг		80,00	10,00	?
3	Легкие		кг		50,00	19,800	?
4	Пельмени		кг		100,00	8,00	?
5	Сердце		кг		45,00	9,00	?

8.

9. Используя, Мастер формул редактора MSWord, наберите формулы по образцам:

$$f(x) = f(0) + \frac{f'(0)}{1!}x + \frac{f''(0)}{2!}x^2 + \dots + \frac{f^{(n)}(0)}{n!}x^n + \dots$$

$$f(x) = \begin{cases} \frac{1}{4}, -\pi \leq x \leq 0 \\ \frac{1}{4}(\pi x - 1), 0 \leq x \leq \pi \end{cases}$$

$$\lim_{x \rightarrow 2} \left| \frac{\sqrt{3+x+x^2} - \sqrt{9-2(x+x^2)}}{x^2-3x+2} \right|$$

$$y = \arctg e^{2x} + \ln \sqrt{\frac{1+e^{2x}}{e^{2x}-1}}$$

$$\cos^2 x = \frac{1}{2} \left[1 + \left(1 - \frac{2^2 x^2}{2} + \frac{2^4 x^4}{2} - \dots + (-1)^n \frac{2^{2n} x^{2n}}{(2n)!} + \dots \right) \right]$$

10. Используя возможности MSExcel, создайте таблицу финансовой сводки за неделю.

	А	В	С	Д
1	Финансовая сводка за неделю (тыс.руб)			
2				
3	Дни недели	Доход	Расход	Финансовый результат
4	понедельник	3 245,20	3 628,50	?
5	вторник	4 572,50	5 320,50	?
6	среда	6 251,66	5 292,10	?
7	четверг	2 125,20	3 824,30	?
8	пятница	3 896,60	3 020,10	?
9	суббота	5 420,30	4 262,10	?
10	воскресенье	6 050,60	4 369,50	?
11	Ср. значение	?	?	
12				
13	Общий финансовый результат за неделю			?

11. Используя возможности MSExcel, заполните таблицу, произведите расчеты, выделите максимальную и минимальную сумму покупки.

	A	B	C	D	E
1	Анализ продаж				
2	№	Наименование	Цена, руб.	Кол-во	Сумма, руб.
3	1	Туфли	820	150	?
4	2	Сапоги	1530	60	?
5	3	Куртки	1500	25	?
6	4	Юбки	250	40	?
7	5	Шарфы	125	80	?
8	6	Зонты	80	50	?
9	7	Перчатки	120	120	?
10	8	Варежки	50	40	?
11				Всего:	?
12					
13		Минимальная сумма покупки			?
14		Максимальная сумма покупки			?

12. Используя возможности MSExcel, заполните ведомость учета брака, произведите расчеты, выделите минимальную, максимальную и среднюю суммы брака, а также средний процент брака.

	A	B	C	D	E	F
1	ВЕДОМОСТЬ УЧЕТА БРАКА					
2	Месяц	Ф.И.О.	Табельный номер	Процент брака	Сумма зарплаты	Сумма брака
3	Январь	Иванов	245	10%	3 265,00	?
4	Февраль	Петров	289	8%	4 568,00	?
5	Март	Сидоров	356	5%	4 500,00	?
6	Апрель	Паньчук	657	11%	6 804,00	?
7	Май	Васин	568	9%	6 759,00	?
8	Июнь	Борисова	849	12%	4 673,00	?
9	Июль	Сорокин	409	21%	5 677,00	?
10	Август	Федорова	386	46%	6 836,00	?
11	Сентябрь	Титова	598	6%	3 534,00	?
12	Октябрь	Пирогов	4569	3%	5 789,00	?
13	Ноябрь	Светов	239	2%	4 673,00	?
14	Декабрь	Козлов	590	1%	6 785,00	?
15						
16		Максимальная сумма брака				?
17		Минимальная сумма брака				?
18		Средняя сумма брака				?
19		Средний процент брака				?

13. Используя возможности MSWord, наберите текст по образцу:

Понятие информация Философы под информацией понимают отраженное многообразием т. е. отражение в сознании человека происходящих вокруг изменений. В технических науках информацией считают коды, знаки и сигналы, которые можно передавать и получать с помощью технических устройств, при этом смысл сообщения значения не имеет. Смысл информации важен для 	Понятие информация Философы под информацией понимают отраженное многообразием т. е. отражение в сознании человека происходящих вокруг изменений. В технических науках информацией считают коды, знаки и сигналы, которые можно передавать и получать с помощью технических устройств, при этом смысл 	Понятие информация Философы под информацией понимают отраженное многообразием т. е. отражение в сознании человека происходящих вокруг изменений. В технических науках информацией считают коды, знаки и сигналы, которые 
---	---	---

журналистов, генетиков, биологов. В теории информации информацией считают сведения, снимающие полностью или частично существующую неопределенность знания.	сообщения значения не имеет. Смысл информации важен для журналистов, генетиков, биологов. В теории информации информацией считают сведения, снимающие полностью или частично существующую неопределенность знания.	можно передавать и получать с помощью технических устройств, при этом смысл сообщения значения не имеет. Смысл информации важен для журналистов, генетиков, биологов. В теории информации информацией считают сведения, снимающие полностью или частично существующую неопределенность знания.
$y=x^2$	$y=\sqrt{x+1}$	$y=x^{\frac{1}{x}}$

14. Создайте презентацию «Устройства компьютера», состоящую не менее чем из 4 слайдов. Выберите фон презентации Блокнот. Добавьте эффекты анимации и гиперссылки.

15. Используя возможности MSWord, наберите текст по образцу:

16. Создайте базу данных с информацией об учащихся по предлагаемому образцу:

	ID	Фамилия	Имя	Пол	Дата рождения
	1	Иванов	Павел	м	15.05.1993
	2	Семенов	Валентин	м	30.12.1993
	3	Друнина	Екатерина	ж	12.09.1993
	4	Бабанов	Иван	м	25.12.1993
	5	Павлова	Евдокия	ж	14.01.1994
	6	Смоковин	Валентин	м	25.08.1994

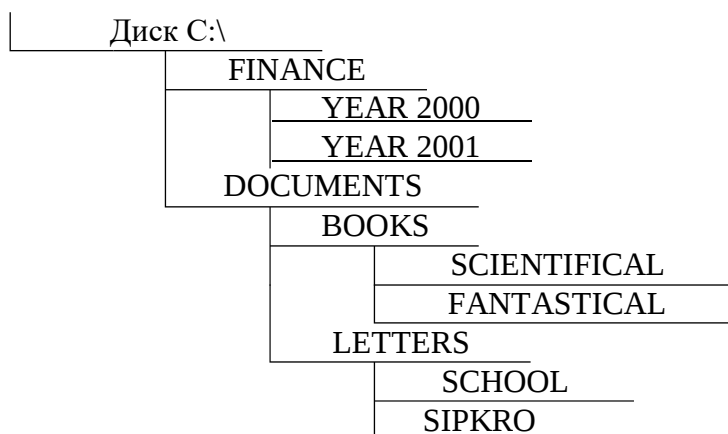
Упорядочьте значения в поле Фамилия по алфавиту. Сформируйте запрос для вывода на экран фамилии мальчиков 1993 года рождения.

17. Используя MSExcel, создайте таблицу и заполните ее по предлагаемому образцу:

№	Наименование товара	Цена (руб.)	Кол-во
1	Мыльница	106	196
2	Стойка душевая	413	98
3	Крючок для полотенец	58	196
4	Лейка для душа	141	98
5	Карниз для душевой кабины	144	98
6	Кронштейн для душа (пласт.)	39	98
	Сумма заказа		

Добавьте в таблицу графу «Стоимость». Подсчитайте стоимость всех товаров и стоимость заказа. Оформите границы и заливку таблицы. Упорядочьте данные в таблице по алфавиту.

18. Используя программу «Проводник» на диске C:\ создайте следующую структуру вложенных папок:



FINANCE (Финансы), YEAR (год), DOCUMENTS (Документы), BOOKS (Книги), SCIENTIFICAL (Научный), FANTASTICAL (Фантастический), LETTERS (Письма), SCHOOL (Школа), SIPKRO (СИПКРО).

19. Используя возможности MS PowerPoint, создайте презентацию на тему «Моя специальность». Презентация должна содержать не менее 5 слайдов, 1 рисунка, 1 таблицы.

20. Используя возможности MS PowerPoint, создайте презентацию на тему «О себе». Презентация должна содержать не менее 5 слайдов, 1 рисунка, 1 таблицы.

21. Используя возможности MS Access, создайте таблицу «Студенты», содержащую поля: *Фамилия, Имя, Отчество, Курс, Группа, Специальность, Стипендия*. Введите 10 произвольных записей. Выберите из таблицы «Студенты» фамилии, имена и отчества тех студентов, у которых фамилия начинается на букву «С».

22. Постройте график функции: $y = 2x^2 + 5x + 3$ на отрезке $x = [-5; 5]$.

23. Постройте график функции: $y = 5 \cos(2\pi t)$.

24. Постройте график функции: $y = 2 \sin(\pi t)$.

25. Вставьте текстовый документ рисунок, нарисованный в графическом редакторе Paint (нарисовать связку воздушных шаров на фоне неба) и сделайте подпись к этому рисунку с помощью WordArt.

Расчет итогового балла и его перевод в оценку:

Расчет итогового балла	Перевод баллов в оценку
* максимальное количество баллов за тестирование - 23 балла;	27-30 баллов – «5»
* максимальное количество баллов за решение 1 задачи - 7 баллов;	23-26 баллов – «4»
* общее количество максимальных баллов - 30.	18-22 баллов – «3»
	17 и менее баллов – «2»

**Типовые задания по учебной дисциплине
ОУД.12 Биология**

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания: - объясняет основные положения биологических теорий и закономерностей: клеточной теории, эволюционного учения, учения В.И.Вернадского о биосфере, законы Г.Менделя, закономерностей изменчивости и наследственности - объясняет строение и функционирование биологических объектов: клетки, генов и хромосом, структуры вида и экосистем - указывает сущность биологических процессов: размножения, оплодотворения, действия искусственного и естественного отбора, формирование приспособленности, происхождение видов, круговорот веществ и превращение энергии в клетке, организме, в экосистемах и биосфере - называет вклад выдающихся (в том числе отечественных) ученых в развитие биологической науки - грамотно использует биологическую терминологию и символику	В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если: в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ (за правильный ответ дается 0,1 балла); в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ (за правильный ответ дается 0,2 балла); в тестовом задании на установление соответствия, если сопоставление произведено, верно, для всех пар (за правильный ответ дается 0,3 балла); в тестовом задании на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность (за правильный ответ дается 0,4 балла). Оценка за задание "Тестирование" определяется суммированием баллов. За правильные ответы на все 4 вопроса всех типов заданий студент получает 1 балл. Таким образом, максимальное количество баллов за тестирование составит 5 баллов.
Умения: -правильно и полно объясняет роль биологии в формировании научного мировоззрения; вклад биологических теорий в формирование современной естественно - научной картины мира; единство живой и неживой природы, родство живых организмов; отрицательное влияние алкоголя, никотина, наркотических веществ на эмбриональное и постэмбриональное развитие человека; влияние экологических факторов на живые организмы, влияние мутагенов на растения, животных и человека; взаимосвязи и взаимодействие организмов и окружающей среды; причины и факторы эволюции, изменчивость видов; нарушения в развитии организмов, мутации и их значение в возникновении наследственных заболеваний; необходимость сохранения многообразия видов - решает элементарные биологические задачи; составлять элементарные схемы скрещивания; описывать особенности видов по морфологическому критерию - выявляет приспособления организмов к среде обитания, источники и наличие мутагенов в окружающей среде (косвенно), антропогенные изменения в экосистемах своей местности - сравнивает биологические объекты: химический состав тел живой и неживой природы, зародышей человека и других животных, природные	Выполнение практического задания оценивается после решения двух приведенных задач по следующим критериям: 10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки

экосистемы и агроэкосистемы своей местности; процессы (естественный и искусственный отбор, половое и бесполое размножение) и делать вывод и обобщения на основе сравнения и анализа	принципиального характера; 30 % решения задачи; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи;
- анализирует и оценивает различные гипотезы о сущности, происхождении жизни и человека, глобальные экологические проблемы и их решения, последствия собственной деятельности в окружающей среде	1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи; 0 баллов – задание не выполнено.
<i>Условия выполнения задания:</i> кабинет, обучающиеся выполняют задания. <i>Максимальное время выполнения заданий:</i> 1 час.	

Зачетная работа

Выберите правильный вариант ответа.

- Передние конечности лягушки, крота, кита, летучей мыши – это
 - гомологичные органы
 - аналогичные органы
 - рудименты
 - атавизмы
- К микроорганизмам не относятся ...
 - бактерии
 - плесневые грибы
 - грызуны
 - одноклеточные водоросли
- Интерфероны – это ...
 - виды гормона инсулина
 - белки, подавляющие рост вирусов
 - кормовые добавки
 - возбудители разных видов гриппа
- Переход от спор к размножению семенами является ...
 - ароморфозом
 - идиоадаптацией
 - дегенерацией
 - инфекцией
- В общей биологии рассматриваются законы, свойственные ...
 - всем уровням организации жизни
 - клеточному уровню организации жизни
 - самому высокому биоценотическому уровню организации жизни
 - молекулярному

Вставьте пропущенное слово.

- Согласно теории биогенеза, живое происходит от_____.
- Элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов -_____.
- Парные хромосомы, имеющие одинаковое строение и выполняющие одинаковую функцию называются_____.
- Партеногенез относится к_____размножению.
- Важная заслуга_____в создании биарной номенклатуры

Установите соответствие

- Между понятием и его определением

1.	Наследственность	А.	Способность разных особей данного вида проявлять признаки, отличающие эти организмы от других
2.	Изменчивость	Б.	Способность родителей передавать потомству

			определенные, строго характерные для данных организмов признаки
3.	Ген	В.	Участок молекулы ДНК, ответственный за наличие и передачу конкретного признака организма
4.	Фенотип	Г.	Один или несколько конкретных признаков, характеризующих данный организм

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

12. Между видом искусственного отбора и примером его использования

1.	Бессознательный	А.	При ведении домашнего хозяйства в потомство отбирают кур с большей яйценоскостью
2.	Целевой	Б.	На конкретной делянке отбирают семена только с конкретных растений
3.	Индивидуальный	В.	Работа С.И. Алиханяна с коллегами по выведению штаммов грибов, вырабатывающих пенициллин в большом количестве
4.	Массовый	Г.	Сбор всех семян данного сорта растений на делянке

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

13. Между группами доказательств эволюции и их характеристикой

1.	Цитологические	А.	Для клеток животных и растений характерен общий план строения и общие по функциям органоиды
2.	Эмбриологические	Б.	Развитие всех организмов начинается с одной клетки - зиготы
3.	Сравнительно-анатомические	В.	У различных организмов имеются гомологичные и аналогичные органы
4.	Палеонтологические	Г.	Остатки ископаемых животных и растений свидетельствуют о том, что органический мир Земли в разные эпохи был различен

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

14. Между экологической проблемой и ее причиной

1.	Разрушение озонового слоя	А.	Фосфорные, калийные, азотные удобрения
2.	Кислотные дожди	Б.	Фреоны, сверхзвуковые самолеты
3.	Парниковый эффект	В.	Углекислый газ, метан
4.	Эвтрофикация водоемов	Г.	Оксиды серы, азота

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

15. Между названием органеллы клетки и ее функцией

1.	Эндоплазматическая сеть	А.	Образование и перемещение из одной части клетки в другую
2.	Митохондрии	Б.	«Энергетические станции клетки»

3.	Рибосомы	В.	Биосинтез белковых молекул
4.	Клеточный центр	Г.	Управление процессом деления клеток

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

16. Расположите уровни организации живого в порядке усложнения

1. клеточный
2. биосферный
3. органный
4. популяционно-видовой

17. Укажите последовательность событий, происходящих при стабилизирующем отборе

1. увеличение размера чашечки цветка
2. опыления следующего цветка не происходит
3. пыльца не попадает на тело пчелы
4. растение с большой чашечкой цветка не дает потомства
5. пчела свободно проникает внутрь цветка, не задевая тычинок

18. Укажите последовательность событий, характеризующих популяционные волны

1. благоприятные погодно-климатические условия

2. восстановление кормовой базы
3. усиленное размножение и рост растений
4. уменьшение плодовитости травоядных
5. усиленное размножение травоядных
6. истощение кормовой базы

19. Расположите предков человека в направлении от обезьяноподобных предков к современному человеку

1. дриопитек
2. неандерталец
3. синантроп
4. австралопитек
5. кроманьонец

20. Укажите последовательность этапов возникновения жизни на Земле

1. процессы дегазации, которые привели к созданию атмосферы
2. образование биополимеров
3. появление структур, способных к самовоспроизведению
4. выделение в первичном «питательном бульоне» особых коацерватных капель

Выполните практические задания.

21. Задача:

Хорошим спросом пользуются макаронные изделия из твёрдых сортов пшеницы. За этот признак отвечает доминантный ген А. Мягкие сорта пшеницы содержат ген рецессивный ген – а. Определите, решив задачу, всегда ли при скрещивании твердых сортов мягкими получаются растения с твердым эндоспермом

22. Ситуационная задача:

Хлебобулочные изделия хранились при влажности 70% и температуре 15 градусов. Какие микроорганизмы разовьются на поверхности этих пищевых продуктов?

Эталон ответов

1. А;
2. В;
3. Б;
4. А;
5. А;
6. Живого;

7. Клетка;
8. Гомологичными;
9. Половому;
10. Линнея;
11. 1Б,2А,3В,4Г;
12. 1А,2В,3Б,4Г;
13. 1А,2Б,3В,4Г;
14. 1Б,2Г,3В,4А;
15. 1А,2Б,3В,4Г;
16. 1,3,4,2;
17. 1,5,3,2,4;
18. 1,3,5,6,4,2;
19. 1,4,3,2,5;
20. 1,2,4,3;
21. Аа, аа не всегда
22. Плесневые грибы

Расчет итогового балла и его перевод в оценку:

Таблица 1

Расчет итогового балла	Перевод баллов в оценку
- максимальное количество баллов за тестирование - 5 баллов; - максимальное количество баллов за решение 1 задачи - 10 баллов; - общее количество максимальных баллов - 25.	22-25 балла – «5» 18-21 балла – «4» 14-17 баллов – «3» Менее 13 баллов – «2»

Типовые задания по учебной дисциплине ОУД.15 Индивидуальный проект

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания: - основы методологии исследовательской и проектной деятельности; - структура и правила оформления исследовательской и проектной работы. - формулирование темы исследовательской и проектной работы, доказывание ее актуальности; - составление индивидуального плана исследовательской и проектной работы; - выделение объекта и предмета исследовательской и проектной работы; - определение цели и задачи исследовательской и проектной работы.	актуальность рассматриваемой проблемы 3 б.; - оригинальность и самостоятельность исследования 3 б.; - степень обоснованности теоретических положений исследования и их экспериментальное подтверждение, аргументированность выводов 3 б.; - логика изложения материала, четкая выдержанность структуры работы 3 б.; - стиль изложения и качество оформления работы 3 б.; - наиболее существенные результаты исследования, их теоретическое и практическое значение 3 б.
Умения: - работа с различными источниками, в том числе с первоисточниками, грамотное их цитирование, оформление библиографических ссылок, составление библиографического списка по проблеме; - выбор и применение на практике методов исследовательской деятельности адекватным задачам исследования; - оформление теоретических и экспериментальных	

результатов исследовательской и проектной работы; - рецензирование чужой исследовательской или проектной работы; - наблюдение за биологическими, экологическими и социальными явлениями; - описание результатов наблюдений, обсуждения полученных фактов; - проведение опыта в соответствии с задачами, объяснение результатов; - проведение измерения с помощью различных приборов; - выполнение письменных инструкций правил безопасности; - оформление результатов исследования с помощью описания фактов, составления простых таблиц, графиков, формулирования выводов.	
<i>Условия выполнения задания:</i> Исследователь выступает с докладом о своих исследовательских результатах перед членами аудитории, после доклада автор защищает свою работу, отвечая на вопросы. Демонстрация работы является более полноценной, если участником представлен макетный образец, действующая модель или другие материалы, иллюстрирующие проведённые исследования и полученные результаты. <i>Максимальное время выполнения заданий</i> - 15 мин. (для доклада/ публичной защиты предоставляется 10 минут и 5 минут для ответов на вопросы (форма презентации - на усмотрение автора).	

Тематика проектов:

- «Энергетические напитки и их влияние на организм подростка»
- «Нитраты в продуктах питания»
- «Пенообразующие продукты»
- «Углеводы, их роль в профессии повара»
- «Застолье и застольный этикет населения Сибири»
- «Роль малого бизнеса в развитии экономики РФ (региона, муниципального образования)».
- «Организация рекламной кампании предприятия общественного питания».
- «Культура питания: пища и напитки»
- «Праздничная и ритуальная пища населения»
- «Дикорастущие растения в системе питания»
- «Традиции лечебного питания»
- «Безалкогольные напитки (чай, кофе) в традициях застолья и общения»

Параметры оценки:

- актуальность рассматриваемой проблемы;
- оригинальность и самостоятельность исследования;
- степень обоснованности теоретических положений исследования и их экспериментальное подтверждение, аргументированность выводов;
- логика изложения материала, четкая выдержанность структуры работы;
- стиль изложения и качество оформления работы;
- наиболее существенные результаты исследования, их теоретическое и практическое значение.

Типовые задания по учебной дисциплине

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания: - использует в своей речи основные понятия и термины микробиологии; - называет основные группы микроорганизмов; - указывает микробиологический состав основных пищевых продуктов; - называет основные пищевые инфекции и отравления и их причины; - называет методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - перечисляет правила личной гигиены работников организации питания; - классифицирует моющие и дезинфицирующие средства, объясняет правила их применения и хранения; - указывает значение для организма пищевых веществ; - рассчитывает суточную норму потребности человека в питательных веществах, суточный расход энергии, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - объясняет физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если: • в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ (за правильный ответ дается 0,1 балла); • в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ (за правильный ответ дается 0,2 балла); • в тестовом задании на установление соответствия, если сопоставление произведено, верно, для всех пар (за правильный ответ дается 0,3 балла); • в тестовом задании на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность (за правильный ответ дается 0,4 балла). Оценка за задание "Тестирование" определяется суммированием баллов. За правильные ответы на все 4 вопроса всех типов заданий студент получает 1 балл. Таким образом, максимальное количество баллов за тестирование составит 5 баллов.
Умения: - правильно и полно выполняет задания, включающие санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков. - точно формулирует требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ. - точно рассчитывает концентрации растворов дезинфицирующих и моющих средств; - в соответствии с требованиями проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. - оптимально выбирает рационы питания для различных категорий потребителей.	Выполнение практического задания оценивается по следующим критериям: 6 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок; 5 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат; 4 балла – численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 3 балла – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, правильное решение 60 % задачи; 2 балла – в решении имеется ошибка, 50 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи; 0 баллов – задание не выполнено.
<i>Условия выполнения задания:</i> кабинет, лист заданий, оценочный лист <i>Максимальное время выполнения заданий:</i> 45 мин.	

Зачетная работа

Выберите правильный вариант ответа.

1. Д.И. Ивановский обнаружил существование ультрамалых микроорганизмов - ...

А. бактерий

Б. вирусов

В. плесневых грибов

Г. водорослей

2. Дрожжи – это одноклеточные, _____ микроорганизмы.

А. спорообразующие

- Б. неподвижные
В. многоядерные
Г. палочковидные
3. В молоке содержится много различных микробов, но быстрее всех развиваются ...
А. плесневые грибы
Б. молочно-кислые бактерии
В. гнилостные бактерии
Г. дизентерийные палочки
4. Из перечисленных заболеваний выберите инфекционное
А. ботулизм
Б. фузариотоксикоз
В. бруцеллез
Г. эрготизм

5. Чтобы на предприятии общественного питания не появились грызуны, нужно...
А. обрабатывать места возможного их появления кипятком
Б. использовать препарат «Септодор»
В. своевременно удалять пищевые отходы
Г. хранить продукты и сырье лишь в замороженном виде

Вставьте пропущенное слово.

6. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников ПОП осуществляют специалисты территориальных органов_____.

7. На предприятиях общественного питания чаще всего пользуются следующими дезинфицирующими препаратами:_____и_____.

8. В животных жирах стерины содержатся в виде_____, который обеспечивает нормальное состояние клеток, участвует в образовании половых клеток, желчных кислот, витамина D.

9. Первый принцип сбалансированного питания заключается в строгом соответствии энергетической ценности пищи_____организма.

10. Глюкоза идет на образование энергии и частично откладывается в печени в виде запасного вещества - _____.

Установите соответствие

11. Между названиями кондитерских изделий и временем хранения в холодильной камере при температуре 2-4 градуса

1.	Пирожное с заварным кремом	А.	24 часа
2.	Кондитерские изделия с творожной начинкой	Б.	18 часов
3.	Пирожное «Картошка»	В.	36 часов
4.	Пирожное с белковым кремом	Г.	72 часа

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

12. Между концентрацией раствора хлорной извести и его назначением

1.	1% (рабочий)	А.	Для обработки оборудования
2.	0,5%	Б.	Для дезинфекции оборудования и инвентаря кондитерского цеха
3.	2%	В.	Для дезинфекции столовой посуды, рук
4.	0,2%	Г.	Для обработки помещений (полов, стен, дверей)

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

13. Между органолептическими показателями кулинарной продукции и оценкой качества

1.	Полностью отвечают требованиям, установленным рецептурой и технологией производства	А.	«Неудовлетворительно»
----	---	----	-----------------------

2.	Имеют дефекты (цвет, нарезка, слегка недосоленные)	Б.	«Отлично»
3.	Имеют дефекты (посторонние запах и вкус, несоответствующая консистенция)	В.	«Хорошо»
4.	Имеют дефекты (недосол, частичное подгорание, нарушение формы)	Г.	«Удовлетворительно»

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

14. Между теорией питания и ее сущностью

1.	Религиозные посты	А.	Средство, содействующее очищению и возвышению духа над плотью
2.	Раздельное питание	Б.	Исключение из употребления продуктов животного происхождения
3.	Голодание	В.	Употребление при одном приеме пищи продуктов только одной группы
4.	Вегетарианство	Г.	Освобождает организм от ядовитых веществ, накопившихся от неправильного питания

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

15. Между заболеванием и блюдами, запрещенными к употреблению

1.	Сердечно-сосудистые заболевания, гипертония	А.	Редис, консервы, копчености, грибные бульоны, острые закуски
2.	Заболевания почек	Б.	Жирные сорта мяса, острые закуски, сдобные мучные изделия
3.	Острые и хронические заболевания кишечника с выраженной дисфункцией	В.	Молоко, овощи, жареные блюда
4.	Язва желудка, гастриты с повышенной секрецией желудочного сока	Г.	Соленые продукты, консервы, острые закуски

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

16. Укажите последовательность действий при уборке зала.

1. вытирают пыль с окон
2. вытирают обеденные столы
3. вытирают пыль с радиаторов, мебели
4. моют пол

17. Укажите последовательность подготовки яиц для приготовления крема

1. сортируют
2. замачивают в теплой воде
3. промывают в 0,5% -ном растворе кальцинированной соды
4. выборочно овоскопируют
5. дезинфицируют 0,5% раствором хлорамина
6. ополаскивают проточной водой

18. Расположите в порядке увеличения частоты осуществления лабораторного и инструментального производственного контроля территориальными центрами гигиены ФГУЗ

1. вода питьевая из разводящей сети
2. смывы с инвентаря, столовой посуды, рук
3. готовая продукция
4. упаковочные и вспомогательные материалы

19. Расположите продукты в порядке увеличения энергетической ценности

1. яблоки
2. сметана 30%-ной жирности
3. сосиски молочные
4. картофель

20. *Расположите продукты в порядке увеличения срока годности*

1. пироги из мяса птицы
2. креветки вареные
3. лук зеленый обработанный
4. мясо жареное, тушеное

Выполните практические задания.

21. Ситуационная задача:

Василий Мартинчик занялся приготовлением блюд из мяса на мангале (шашлыков). Через 2 недели органы Роспотребнадзора запретили его деятельность. Почему?

- А) он готовил полуфабрикаты прямо на глазах у покупателей
- Б) он хранил полуфабрикаты в холодильном шкафу своего киоска
- В) он использовал для жаренья готовый древесный уголь
- Г) он осуществлял жаренье непосредственно перед реализацией

22. Ситуационная задача:

Последовательно выберите правильные ответы и осуществите расчеты. Для обработки раковин, умывальников, унитазов используют...

- А) хлорную известь
- Б) хлорамин
- В) гипохлорит кальция

Концентрация должна быть...

- А) 10%
- Б) 5%
- В) 2%

Чтобы приготовить 10 литров раствора такой концентрации берут воды и дезинфицирующего вещества.

Эталон ответов

1. Б;
2. Б;
3. Б;
4. В;
5. В;
6. Роспотребнадзор;
7. Хлорная известь, хлорамин;
8. Холестерина;
9. Энергозатратам;
10. Гликогена;
11. 1Б,2А,3В,4Г;
12. 1Г,2А,3Б,4В;
13. 1Б,2В,3А,4Г;
14. 1А,2В,3Г,4Б;
15. 1Б,2Г,3В,4А;
16. 2,1,3,4;
17. 1,4,2,3,5,6;
18. 2,1,3,4;
19. 1,4,3,2;
20. 2,3,1,4;

21. А
22. А, Б, 10л. 500г

Расчет итогового балла и его перевод в оценку:

Таблица 1

Расчет итогового балла	Перевод баллов в оценку
- максимальное количество баллов за тестирование - 5 баллов; - максимальное количество баллов за решение 1 задачи - 6 баллов; - общее количество максимальных баллов - 21.	18-21 балла – «5» 14-17 балла – «4» 10-13 баллов – «3» 7-9 баллов – «2» Менее 7 баллов – «1»

**Типовые задания по учебной дисциплине
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания: Перечисляет ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров Называет виды сопроводительной документации на различные группы продуктов Рассказывает методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов Приводит примеры видов складских помещений и требования к ним Перечисляет правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков Называет современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов	В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если: в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ (за правильный ответ дается 0,1 балла); в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ (за правильный ответ дается 0,2 балла); в тестовом задании на установление соответствия, если сопоставление произведено верно для всех пар (за правильный ответ дается 0,3 балла); в тестовом задании на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность (за правильный ответ дается 0,4 балла). Пример расчёта итогового балла и его перевода в оценку, если: Максимальное количество баллов за тестирование - 5
Умения: Показывает способы проведения органолептической оценки качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья Объясняет условия оценки и организации хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) Поясняет оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов Показывает виды контроля хранения и расхода продуктов	Максимальное количество баллов за решение 2 задач - 20 Общее количество максимальных баллов - 25
Условия выполнения задания: кабинет (лаборатория) организации хранения и контроля запасов и сырья, организация обслуживания Максимальное время выполнения заданий: 1 час.	

Тестирование

Выберите правильный вариант ответа

1. Основная зерновая культура:
 - а) пшеница
 - б) овёс
 - в) рожь
 - г) ячмень
2. Важные составные части муки:
 - а) углеводы
 - б) крахмал и белки
 - в) витамины
 - г) жиры
3. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении:
 - а) мука
 - б) сахар
 - в) соль
 - г) яичный порошок
4. По какому признаку делятся макаронные изделия:
 - а) по виду
 - б) по форме
 - в) по размеру
 - г) по цвету
5. Ответственная операция при изготовлении макарон:
 - а) замес теста
 - б) формование
 - в) сушка
 - г) развешивание
6. Высушенные продукты растительного происхождения:
 - а) приправы
 - б) молодые побеги растений
 - в) пряности
 - г) чай
7. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки:
 - а) ничего
 - б) расплывается и киснет
 - в) получается пористое изделие
 - г) потеряет в массе
8. Время выпечки хлеба:
 - а) 30 мин.
 - б) от 8 до 80 мин.
 - в) от 50 до 120 мин.
 - г) 1 час.
9. Опара составляет:
 - а) 40% воды – 60% муки
 - б) 50% воды – 50% муки
 - в) 60% воды – 40% муки
 - г) 30% воды – 50% муки
10. Закваска для бараночных изделий:
 - а) закваска
 - б) притвор
 - в) солод

- г) опара
11. Земляника относится к...
- а) сложным ягодам
 - б) настоящим ягодам
 - в) ложным ягодам
 - г) лесным
12. Апельсин относится к...
- а) тропическим плодам
 - б) цитрусовым плодам
 - в) экзотическим плодам
 - г) субтропическим плодам
13. Более ценная часть гриба:
- а) весь гриб
 - б) шляпка
 - в) ножка
 - г) нет пищевой ценности
14. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд:
- а) витамины
 - б) углеводы
 - в) экстрактивные вещества
 - г) жиры
15. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус:
- а) дубильные вещества
 - б) органические кислоты
 - в) ароматические вещества
 - г) экстрактивные вещества
16. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника:
- а) водка
 - б) фрукты
 - в) мёд
 - г) сахар
17. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы:
- а) торт
 - б) пирожное
 - в) пряники
 - г) конфеты
18. Из чего получают чай:
- а) из шиповника, мяты и т.д.
 - б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.
 - в) из молодых побегов смородины, малины.
 - г) из чая.
- Допишите предложение:**
19. Пряности представляют собой.....
20. Значение пряностей заключается в том, что они
21. Акцизная марка на водку, ликероводочные изделия подтверждают
22. Букетом вина называют
23. считается виноградное вино улучшенного качества, получаемое выдержкой перед розливом в бутылки не менее 6 мес.
24. На бутылку с вином наклеивают этикетку с указанием.
- Вставьте пропущенные слова:**
25. Для приготовления блюд из яиц используют , меланж,

26. Мартини Экстра – очень сухой, имеет цвет.
27. Болезни вин возникают в результате, а пороки вин
28. Столовый уксус содержит % уксусной кислоты.
29. По цвету различают виноградные вина, и
30. Виды кофе:
- а) арабийский
 - б)
 - в) робуста
 - г) краснодарский
31. Ассортимент кофе:
- а)
 - б) кофе в зернах
 - в) кофе молотый
 - г)

Установите соответствие:

32. Выбрать по определению вид алкогольного напитка

Алкогольные напитки	Определение напитка
а. игристые вина.	1. Эти вина называют «вермутами», что в переводе с немецкого означает «полынь». Они имеют мягкий приятный вкус, слегка горьковатый и жгучий, со специфическими ароматами трав с преобладанием полынного тона.
д. специальные вина.	2. Эти вина искусственно насыщают углекислым газом, во вкусе ощущается острота, свойственная газированным напиткам.
б. безалкогольные вина.	3. Эти вина содержат углекислый газ, который образуется при вторичном брожении.
в. шипучие вина.	4. Это освежающие вина, содержат 0,5% алкоголя, который выпаривается под вакуумом на последнем этапе производства.
г. ароматизированные вина.	5. Алкогольные напитки, получаемые в результате полного или частичного брожения сока свежего винограда без добавления спирта, сахара, ароматизирующих или каких либо других веществ. Содержание спирта в них 9 до 14%.
е. натуральные вина.	6. Особенностью приготовления этих вин является неполное сбраживание сусла при добавлении ректификованного этилового спирта. Добавка спирта приостанавливает процесс брожения и сохраняет несброженный сахар. По содержанию спирта подразделяются на сухие, крепкие, полудесертные, десертные, ликерные.

33. Между напитками и классификацией

1. Виски	а. ликёроводочные изделия
2. Бальзам	б. виноградные вина
3. Шампанское	в. слабоалкогольные напитки
4. Кока-кола	г. безалкогольные напитки
5. Кагор	
6. Пиво	
7. Мускат	
8. Нектар	

34. Между изделиями и сроками хранения:

- а) изделия с масляным кремом
- б) ----- с творожным кремом
- в) 72час;
- г) 36 час;
- д) ----- с белковым кремом
- е) 24час.

Установите правильную последовательность

35. Процесс подготовки яичного порошка к производству:
- а) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5
 - б) просеивают
 - в) выдерживают 30 минут для набухания
 - г) вымешивают
36. Обработка яиц к производству:
- а) промываем в проточной воде
 - б) замачиваем на 10 минут
 - в) обрабатываем раствором хлорамина
 - г) мойка в тёплой воде с добавлением кальцинированной соды
37. Последовательность операций при производстве пива.
- а) варка сусла
 - б) приготовление затора
 - в) брожение сусла
 - г) получение солода
 - д) обработка
 - е) розлив
 - ж) выдержка.

Практические задания

38. Вычислите контрольную цифру предложенного штрихового кода EAN-13, пользуясь методикой, приведенной в примере.

Пример: штрих-код – 5012233213046.

39. Определите качество меда органолептическим путем.

40. Пользуясь стандартом и учебником товароведения, дайте характеристику говядины, баранины и свинины по категориям упитанности и укажите порядок их клеймения.

Результаты запишите по следующей форме:

Название мяса	Категория упитанности	Степень развития мышц	Степень выступления костей	Место и степень развития жировых отложений	Клеймение мяса		
					Форма клейма	Место наложения	Количество клейм

Эталон ответа

1. а	22.
2. б	23.
3. а	24.
4. а	25. яйца, яичный порошок
5. а	26.
6. в	27.
7. б	28.
8. в	29.
9. а	30. либерийский.
10. а	31. кофе растворимый, кофе молотый по-турецки, кофе молотый с цикорием.
11. а	32. а-3; б-4; в-2; г-1; д-6; е-5
12. б	33. 1-а; 2-а; 3-в; 4-г; 5-б; 6-в; 7-б; 8-в
13. б	34. а-е; б-г; д-в
14. в	35. б, а, в, г
15. а	36. а, б, в, г
16. б	37. д, б, а, в, г, ж, е
17. б	38. 33
18. б	39.

19.	40.							
20.	Название мяса	Категория упитанности	Степень развития мышц	Степень выступания костей	Место и степень развития жировых отложений	Клеймение мяса		
21. качество						Форма клейма	Место наложе ния	Кол-во клейм
	свинина	мясная	хорошая	1 степень	грубинка	треуголь ник	окорок	3

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

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	не оценивается

Типовые задания по учебной дисциплине
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания:	
Перечисляет классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования	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 разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.
Рассказывает принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации	
Перечисляет правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции	
Называет способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции	
Рассказывает правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	
Умения:	
Показывает правила организации рабочего места для обработки сырья, приготовления	Критерии оценки решения задачи 10 баллов – задание полностью выполнено, без

полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	ошибок, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками,;
Определяет вид, выбор в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	7 баллов – задание выполнено в основном правильно, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, правильное решение 60 % задачи;
Объясняет подготовку к работе, использование технологического оборудования по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	5 баллов – в решении имеется ошибка; 50 % решения задачи; 4 балла – в решении две ошибки; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки; 30 % решения задачи; 2 балла – в решении четыре ошибки; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи; 0 баллов – задание не выполнено;
<i>Условия выполнения задания:</i> кабинет (лаборатория) организации хранения и контроля запасов и сырья, организация обслуживания <i>Максимальное время выполнения заданий:</i> 1 час.	

Тестирование

Выберите правильный вариант ответа

1. Задача работников предприятий общественного питания:

- а) радушно встретить гостей;
- б) быстро и вкусно накормить гостей;
- в) создать условия для отдыха гостей;
- г) все ответы верны;

2. В зависимости от производственной деятельности все предприятия подразделяются на:

- а) рестораны, кафе, бары, буфеты, закусочные, столовые и др.;
- б) рестораны, заготовочные предприятия;
- в) кафе, столовые, заготовочные предприятия;
- г) фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов;

3. Классы предприятий общественного питания подразделяются:

- а) люкс, высший, первый;
- б) люкс, высший, первый, второй;
- в) люкс, первый, второй;
- г) люкс, высший;

4. Рестораны различают:

- а) рыбные, винные;
- б) городские, вокзальные, гостиничные, вагоны — рестораны;
- в) национальные, тематические;
- г) все ответы верны;

5. Назначение буфета:

- а) для продажи кулинарных изделий;
- б) для продажи полуфабрикатов;
- в) для продажи кулинарных изделий, полуфабрикатов, сопутствующих товаров, для приготовления и отпуска горячих напитков;

6. Поступающие на предприятия общественного питания продукты условно можно разделить:

- а) на сырье;
- б) на полуфабрикаты;
- в) готовую продукцию;
- г) все ответы верны;

7. Ассортимент кофе:

- а) натуральный, капучино, люц;
- в) по - варшавски, карретто, экспрессо;
- б) натуральный, капучино, по - турецки;
- г) все ответы верны

8. Специализированные предприятия:

- а) диетические столовые, школьные столовые, чебуречные, пирожковые;
- б) рестораны, кафе, кулинарные фабрики, деловые центры;
- в) бары;
- г) заготовочные, доготовочные;

9. Обслуживающий персонал:

- а) швейцар, гардеробщик, метрдотель, официант, бармен;
- б) начальник цеха, швейцар, гардеробщик, метрдотель;
- в) гардеробщик, метрдотель, швейцар.

10. Машины для предприятий общественного питания –

- а) мясорубки
- б) кофемолки
- в) кассовые аппараты
- г) витрины

11. Машина МРО- 50-200 предназначена для –

- а) нарезки вареных овощей
- б) нарезки сырых овощей
- в) протираания картофельного пюре
- г) взбивания кремов

12. Машины для обработки мяса и рыбы:

- а) мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлительные машины;
- б) мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлительные машины, котлетоформовочные, рыбоочистители и универсальные приводы;
- в) мясорубки, рыбоочистительные машины, размолочные механизмы, куттеры;
- г) мясорубки, фаршемешалки, размолочные механизмы, универсальные приводы.

13. Основные рабочие органы картофелеочистительной машины МОК-250.

- а) конусный диск, покрытый абразивной массой
- б) рабочая камера с рабочими органами
- в) вращающийся диск с ножами
- г) диск с подвижными ножами-решетками

14. Назначение фрез мясорыхлительной машины –

- а) для рыхления верхних волокон мяса
- б) предупреждают наматывание продуктов на вал
- в) направляют мясо в подставленную тару
- г) для «складывания» внахлест

15. Рабочие органы МПМ-800: -

- а) шнек, сито, каркас с лопастями
- б) магнитная ловушка
- в) крыльчатка, сито
- г) магнит, сито

Допишите предложение:

16. Корпус машины - предназначен для размещения.....
17. Микровыключатель - прибор, обеспечивающий включение и
18. Для подключения к сети переносных и передвижных электрических машин

Впишите в определение недостающие слова:

19. Машина – механизм, представляющий собой ... двигательного ... и ... механизмов.
20. МРОВ-160, машина для нарезки
21. Электроприводом называется устройство, используемое для..... в движение
22. Предприятия общественного питания – предприятие, предназначенное для
продукции, мучных изделий, их реализации и их
23. Заготовочные предприятия – предприятия, предназначенные длявыпуска
полуфабрикатов, а также изделий.
24. Цех - первичная ячейка предприятия, в которой кулинарная обработка
25. Охрана труда в России – это широкий комплекс правовых,,..... и
организационных мероприятий, направленных на....., безопасных и
высокопроизводительных условий труда на предприятиях.....питания.
26. Основные материалы для изготовления деталей машин:

а) черные металлы;

б).....

в) пластмассы;

г).....

27. К машинам для обработки овощей и картофеля относят:
сортировочные, , машины для нарезки овощей,

28. Рабочие органы МОК - 250:

а) вращающийся диск;

б) ;

29. Машины для нарезки овощей делят на:

а) машины для вареных овощей;

б) ;

Установите соответствие:

30. Между взбивателем и машиной

1. прутковый а) для взбивания сливок, белков

2. крючкообразный б) для замешивания теста для пирожков, оладий

в) для взбивания кремов, бисквитного теста

г) для взбивания муссов, самбуков

31. Между передачами и машиной

1.Зубчатые передачи а) тестомесильные машины;

2.Червячные передачи б) тестораскаточные машины;

в) взбивальные машины;

г) картофелеочистительные машины.

Установите правильную последовательность

32. Принцип действия РО-1:

а) левой рукой придерживают рыбу за хвост

б) очищают труднодоступные места

в) очищают рыбу от хвоста к голове

г) очистив рыбу с одной стороны, ее поворачивают и очищают с другой стороны

д) промывание

33. Замес теста в ТММ -1М:

а) загрузка в дежу продуктов;

б) включение машины;

в) правильная установка дуги с ограждающими щитками;

г) замес теста.

Практические задания

34. Определить производительность фаршемешалки, если продолжительность цикла обработки (40с), а количество кг сырья 35 кг.

35. Определить производительность рыбоочистительной машины, если продолжительность цикла обработки (7мин), а количество сырья 49 кг.

Эталон ответа

1	г
2	а
3	а
4	г
5	в
6	г
7	г
8	в
9	а
10	а
11	б
12	б
13	а
14	а
15	а
16.	в нем рабочих органов
17.	и выключение электродвигателя
18.	штепсельные разъемы
19.	совокупность передаточного исполнительного
20.	вареных овощей
21.	приведение исполнительных механизмов
22.	. производства кулинарной кондитерских организации потребления
23.	механизированные централизованные кулинарных кондитерских
24.	обособленная осуществляется механическая сырья
25.	санитарно-гигиенических, технических, создание, здоровых, общественного
26.	цветные, полимерные
27.	сортировочные, картофелеочистительныепротирочныемашины для приготовления картофельного пюре
28.	абразивные сегменты
29.	машины для сырых овощей
30.	1-а,в; 2-б,г
31.	1-а,в; 2-б,г
32.	а, в, г, б, д
33.	в, б, а, г
34.	7 кг
35.	7 кг

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

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	не оценивается

Типовые задания по учебной дисциплине
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания: -принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; Умения: -проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	Оценка за задание "Тестирование" определяется суммированием баллов. За правильные ответы на все вопросы всех типов заданий студент получает 1 балл. Таким образом, максимальное количество баллов за тестирование составит 10 баллов. Выполнение практического задания оценивается после решения двух приведенных задач по следующим критериям: А - работа выполнена правильно и полностью самостоятельно - 5 баллов; Б - работа выполнена правильно с учётом 1 незначительной ошибки, исправленной самостоятельно по требованию преподавателя - 4 балла; В - работа выполнена правильно с учётом 2-3 незначительных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя - 3 балла; Г - допущена существенная ошибка, которую учащийся не может исправить даже по требованию преподавателя - 2 балла; Д - допущены 2 или 3 существенных ошибки, которые учащийся не может исправить даже по требованию преподавателя - 1 балл; Е - работа не выполнена - 0 баллов
Условия выполнения задания: Внимательно прочитайте задания своего варианта. Используйте бланк ответа. Время выполнения задания – 1 час.	

Тест

Обязательная часть

Выберите правильный ответ

1.Право собственности предполагает...

- А) владение, пользование, аренда
- Б) владение, распоряжение, аренда
- В) владение, пользование, распоряжение
- Г) покупка, пользование, распоряжение

2. Для чего предназначено ПОП?

- А) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий и булочных изделий, их реализация и организация их потребления
 Б) предприятие, предназначенное для выпуска п\ф из мяса, рыбы, овощей
 В) предприятие, обслуживающие только школьников, студентов, рабочих.

Допишите пропущенные пункты:

3. Основные признаки предприятия:

а) Предприятие как самостоятельно-хозяйствующий субъект.

б) _____

в) Наличие обособленного имущества.

г) _____

д) Наличие собственного имени (наименования).

Выберите правильный ответ

4. Что понимается под трудовыми ресурсами предприятия –

А) запас трудовых возможностей у людей;

Б) всех тех, кто участвует в трудовом процессе;

В) всех желающих участвовать в трудовом процессе;

Г) работающих в основных цехах;

Д) рабочих сдельщиков

5. Определите статус лиц, перечисленных ниже, в соответствии с вариантом классификации:

а) работник, уволенный по собственному желанию и ищущий работу;

б) работник, переведенный на режим неполного рабочего дня;

в) учитель, который по состоянию здоровья (инвалидности) больше не может работать;

г) уволенный рабочий, который в течение длительного времени не мог найти работу и поэтому прекратил ее поиски;

д) автомеханик, который учится на вечернем отделении учебного заведения;

е) домашняя хозяйка, которая часть времени работает в качестве библиотекаря,

ж) работник, находящийся в очередном отпуске;

з) работник, уволенный в связи с сокращением штата и ищущий работу;

и) жена, помогающая мужу на семейном предприятии;

к) военнослужащий;

л) работник, получивший инвалидность на производстве;

м) человек, давно потерявший работу и прекративший поиски новой работы,

Если они классифицируются как:

- экономически активное население в составе трудовых ресурсов (1);

- безработные (2);

- экономически неактивное население (3).

6. Отнесите следующие виды основных фондов к активной или пассивной части:

Элементы основных фондов	Группы элементов основных фондов	
	Активная часть	Пассивная часть
1. Здания		
2. Сооружения		
3. Силовые машины		
4. Рабочие машины и оборудование		
5. Измерительные приборы		
6. Вычислительная техника		
7. Регулирующие приборы		

Выберите правильный ответ

7. Виды трудового договора по срокам действия:

- А) Срочный, бессрочный, на время сезонной работы.
 Б) Срочный, бессрочный, краткосрочный.
 В) Краткосрочный, среднесрочный, на время определенной работы.
 Г) Краткосрочный, сезонный, долгосрочный.

8. Срочный трудовой договор заключается на срок:

- А) до 2 лет
 Б) до 5 лет
 В) до 10 лет
 Г) до 15 лет

9. Для сдельной формы оплаты характерна оплата труда в соответствии с:

- А) количеством изготовленной (обработанной) продукции
 Б) количеством отработанного времени
 В) количеством оказанных услуг
 Г) должностным окладом

Допишите недостающее слово:

10. Товародвижение – это транспортировка _____ от мест их производства до мест потребления.

Дополнительная часть

Выполните практические задания 11 и 12 письменно.

Задание 11.

Дать определение понятия предприятия в соответствии с ГК РФ и предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-95.

Задание 12.

Решите задачу.

Рассчитать месячную заработную плату работника при применении сдельно-прогрессивной формы оплаты труда.

Рабочий изготовил за месяц 280 единицы продукции, в том числе 80 единицы – сверх установленного задания. Расценка за единицу продукции, изготовленной в пределах производственного задания, - 97 руб., за дополнительную выработку предусматривается повышение расценки на 8%.

Эталон ответов

1 вариант

1.	В
2.	А
3.	- отвечает своим имуществом по обязательствам; - имеет право быть истцом в юридической системе;
4.	В
5.	1 - б, д, е, ж, к 2 - а, з 3 - в, г, и, л, м
6.	А - 3, 4, 5, 6, 7 П - 1, 2
7.	А
8.	Б
9.	А
10.	товаров
11.	Предприятие представляет собой самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный предпринимателем или объединением предпринимателей для производства и реализации продукции, товаров, выполнения работ и оказания услуг с

	целью удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли. (ГОСТ 50762-95) Под предприятием общественного питания понимается предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления (ГК РФ).
12.	$280 \cdot 97 = 27160$ $97/100 \cdot 8 = 7,76$ $7,76 \cdot 80 = 620,8$ $620,8 + 27160 = \mathbf{27780}$

**Критерии оценки задания дифференцированного зачета
в виде набора тестовых заданий и практического задания**

Критерий	Содержание критерия	Баллы
А	- работа выполнена правильно и полностью самостоятельно	5
Б	- работа выполнена правильно с учётом 1 несущественной ошибки, исправленной самостоятельно по требованию преподавателя	4
В	- работа выполнена правильно с учётом 2-3 несущественных ошибок, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя	3
Г	- допущена существенная ошибка, которую учащийся не может исправить даже по требованию преподавателя	2
Д	- допущены 2 или 3 существенных ошибки, которые учащийся не может исправить даже по требованию преподавателя	1
Е	- работа не выполнена	0

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Отметка	Минимальное число баллов, необходимое для получения отметки
«3» (удов.)	10
«4» (хорошо)	11-15
«5» (отлично)	16 и более

**Типовые задания по учебной дисциплине
ОП.05 Основы калькуляции и учёта**

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета; - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;	В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если: • в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ (за правильный ответ дается 0,1 балла); • в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ (за правильный ответ дается 0,2 балла); Оценка за задание "Тестирование" определяется суммированием баллов, максимальное количество баллов за

- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.	тестирование составит 2 балла.
Умения: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве; - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;	

- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.	
<i>Условия проведения аттестации:</i> учебный кабинет. 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. Баллы, полученные вами за выполнение заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать большее число баллов. <i>Максимальное время выполнения:</i> 1 час.	

Задания группы А

Выберите правильный вариант ответа.

1. Условия заключение договора о материальной ответственности:
 - а) между администрацией и сторожем
 - б) между администрацией и заведующей столовой
 - в) между администрацией и техническим персоналом
2. Какие показатели указываются в Сборниках рецептур в графе «брутто»:
 - а) нормы полуфабриката
 - б) нормы сырья
 - в) выход готового изделия
3. Какое количество порций берется за основу для расчета продажной стоимости блюд и изделий если по Сборнику рецептур выход указан в порциях:
 - а) 200 порций
 - б) 10 порций
 - в) 100 порций
4. Каким документом оформляются получение продуктов со склада:
 - а) транспортной накладной
 - б) наряд – заказом
 - в) требованием – накладной
5. Какие формы ответственности используют в общественном питании:
 - а) административная
 - б) общественная
 - в) материальная.
6. Какой графой Сборника рецептур пользуются повара овощного цеха:
 - а) брутто
 - б) нетто
 - в) «всего» продуктов
7. Какой документ является основанием для приготовления продукции на производстве:
 - а) транспортная накладная
 - б) требование накладная
 - в) план – меню
8. Как определяется продажная стоимость продукции:

- а) общая стоимость сырья + торговая наценка + наценка общественного питания
- б) общая стоимость сырья + торговая наценка
- в) общая стоимость сырья + наценка общественного питания

9. Какой измеритель учета не существует в общественном питании:

- а) натуральный
- б) природный
- в) бухгалтерский

10. На какую норму дан выход супов в Сборнике рецептур:

- а) 10 л
- б) 1 л
- в) 500 гр.

11. Какой документ используют для расчета и образования цены на продукцию производства:

- а) авансовый отчет
- б) план – меню
- в) калькуляционная карточка.

12. Какими техническими справочниками пользуются для расчета цен на мучные и кондитерские изделия:

- а) таблицы кондиций сырья
- б) технологические карты
- в) Сборник рецептур мучных и кондитерских изделий

Вставьте пропущенные слова

13. Продолжите предложение « Торговая наценка – это добавленная стоимость к покупным товарам, для возмещения и получения

14. Инвентаризация – это учет наличия

15. Торговая наценка – это добавленная стоимость к цене товара для возмещения расходов и получения

Дать определение понятию

16. Дать определение понятию « План – меню»

Задания группы Б

Пример 1. Для приготовления блюда выделено 200 кг неочищенного картофеля. Определить массу отходов при механической обработке картофеля, если норма отходов составляет 35 % от массы брутто.

Пример 2. Для приготовления блюда необходимо израсходовать 50 кг очищенного картофеля. Определить, сколько следует взять неочищенного картофеля, если отходы при механической обработке составляют 40 % массы брутто. 28

Пример 3. Масса неочищенного картофеля составляет 120 кг. Масса отходов при его механической обработке — 48 кг. Определить про цент отходов.

Пример 4. Определить количество продуктов, необходимых для приготовления 200 порций компота из свежих яблок по рецептуре № 859, если масса одной порции компота 200 г, а закладка продуктов в рецептуре дана на выход 1000 г.

Пример 5. Для приготовления булочки молочной согласно рецептуре № 123 (на 100 шт.) требуется 3850 г муки пшеничной высшего сорта, 150 г муки на подпыл, 48 г дрожжей прессованных, 2000 г молока, 48 г соли. Сколько необходимо получить продуктов для приготовления 600 булочек?

Эталон ответов группы А

- 1.б)
- 2.б)
- 3.в)
- 4.в)

5. в)
6. а)
7. в)
8. а)
9. б)
10. б)
11. в)
12. в)
13. расходов, прибыли
14. материальных ценностей
15. покупной, прибыли
16. Документ определяющий план производства продукции на день.

Эталон ответов группы Б

Пример 1: Рассуждение. Данное в задаче число 200 кг является начальным, так как при механической обработке за начальное число принимается масса брутто и от него дана норма отходов. Оно содержит 100 %. Масса отходов — искомое число, равное 35 %. Записываем кратко условие задачи: 200 кг неочищенного картофеля — принимаем за 100%; масса отходов ? кг — составляет 35 %.

Решение. Определяем, сколько килограммов содержит 1 %. Для этого: $200 \text{ кг} : 100 = 2 \text{ кг}$. Вычисляем, сколько килограммов содержит 35 %. Для этого: $2 \text{ кг} \cdot 35 \% = 70 \text{ кг}$.

Ответ: масса отходов равна 70 кг.

Пример 2: Рассуждение. Начальным числом при механической обработке является масса брутто. Это искомое число, и оно равно 100 %. Данное число (масса нетто) равно 50 кг. Оно содержит $100 - 40 = 60 \%$ (так как масса нетто равна массе брутто за вычетом массы отходов). Записываем кратко условие задачи: 50 кг очищенного картофеля — принимаем за 60 %; масса неочищенного картофеля ? кг — содержит 100%.

Решение. Определяем, сколько килограммов содержит 1 %. Для этого: $50 \text{ кг} : 60 = 0,83 \text{ кг}$. Вычисляем, сколько килограммов содержат 100 %. Для этого: $0,83 \text{ кг} \cdot 100 = 83 \text{ кг}$.

Ответ: масса неочищенного картофеля равна 83 кг.

Пример 3: Рассуждение. Следует найти процент отходов, поэтому массу отходов (48 кг) следует выразить в процентах. Начальным числом, содержащим 100%, является масса неочищенного картофеля (120 кг). Записываем кратко условие задачи: масса неочищенного картофеля 120 кг — составляет 100%; масса отходов при механической обработке 48 кг — составляет ? %.

Решение. Находим процент отходов. Для этого: $48 \text{ кг} \cdot 100 \% : 120 \text{ кг} = 40 \%$.

Ответ: масса отходов 48 кг составляет 40 % от неочищенного картофеля.

Пример 4: Решение. Определяем массу 200 порций компота: $0,2 \cdot 200 = 40 \text{ кг}$. Повару следует получить: яблок — 13,64 кг (341 г -40); сахара — 6 кг (150 г -40); кислоты лимонной — 0,04 кг (1 г -40). Воды нужно взять 26,4 л ($660 \text{ г} \cdot 40$).

Пример 5: Решение. Норму закладки продуктов умножают на 6 и получают результат: муки — 23,1 кг; муки на подпыл — 0,9 кг; дрожжей — 0,288 кг; молока — 12,0 кг; соли — 0,288 кг.

Типовые задания по учебной дисциплине ОП.06 Охрана труда

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания:	В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если: в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный
Называет законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность	

организации	ответ (за правильный ответ дается 0,1 балла); в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ (за правильный ответ дается 0,2 балла); в тестовом задании на установление соответствия, если сопоставление произведено верно для всех пар (за правильный ответ дается 0,3 балла); в тестовом задании на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность(за правильный ответ дается 0,4 балла). Пример расчёта итогового балла и его перевода в оценку, если: Максимальное количество баллов за тестирование- 5
Перечисляет обязанности работников в области охраны труда	
Правильно выбирает фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	
Перечисляет возможные последствия несоблюдения технологических процессов производственных инструкций подчиненным и работниками (персоналом)	
Перечисляет порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности	
Перечисляет порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	
Умения:	
Объясняет опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	Максимальное количество баллов за решение 2 задач-20 Общее количество максимальных баллов - 25
Показывает правила использования средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	
Определяет участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	
Показывает пример проведения вводного инструктажа помощника повара (кондитера), инструктирует их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	
Письменно излагает приемы контроля навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда	
Условия выполнения задания: кабинет (лаборатория) организации хранения и контроля запасов и сырья, организация обслуживания Максимальное время выполнения заданий: 1 час	

Тестирование

Выберите правильный вариант ответа

1. Важное направление государства в области охраны труда:

- а) профилактические мероприятия
- б) быстрая смена технологий
- в) сохранение жизни и здоровья людей
- г) высокая смертность работающих

2. Административная ответственность:

- а) выговор
- б) замечание
- в) увольнение
- г) судебное вмешательство

3. Труд женщин запрещен:

- а) в ночное время
 - б) в сверхурочное время
 - в) на работах с вредными и опасными условиями труда
 - г) в выходные дни
4. Для вновь прибывших на работу, обучение безопасности на предприятии начинается с инструктажа:
- а) вводного
 - б) текущего
 - в) внеплановый
 - г) повторный
5. Какого инструктажа не существует?
- а) целевого
 - б) периодического
 - в) первичного
 - г) вторичного
6. Комбинированные и групповые знаки безопасности –
- а) содержат однозначное смысловое выражение требований по обеспечению безопасности
 - б) содержат поясняющую надпись
 - в) знаки безопасности
 - г) состоят из основных и дополнительных знаков и являются носителями комплексных требований по обеспечению безопасности
7. Опасные и вредные производственные факторы:
- а) химические
 - б) производственные
 - в) биологические
 - г) бытовые
8. Биологический производственный фактор:
- а) испуг
 - б) бактерии
 - в) аллергия
 - г) яркость света
9. Профессиональные заболевания:
- а) астма
 - б) бронхит
 - в) снижение слуха
 - г) ангина
10. Электрические травмы
- а) внешние
 - б) внутренние
 - в) вредные
 - г) особо опасные
11. Документ, в котором установлены права и обязанности работодателей и работников в области охраны труда:
- а) инструкция по охране труда
 - б) Трудовой кодекс РФ
 - в) СанПиНы
 - г) ГОСТы
12. СанПиН – это:
- а) санитарные нормы и правила
 - б) гигиенические нормативы
 - в) ГОСТ
 - г) строительные нормы и правила

13. Техника безопасности – это

- а) правила по охране труда
- б) производственная санитария
- в) организация работ по охране труда
- г) трудовой кодекс РФ

14. Различают следующие виды возгорания:

- а) вспышка
- б) искра
- в) повышенная температура
- г) огонь

15. Причина пожара:

- а) огонь
- б) искра
- в) вспышка
- г) повышенная температура

16. Назовите инструктаж при смене оборудования:

- а) первичный
- б) на рабочем месте
- в) вводный
- г) внеплановый

17. Обязан ли работник службы ОТ организации участвовать в рассмотрении несчастного случая на производстве:

- а) по усмотрению работодателя;
- б) обязан;
- в) не обязан;
- г) по усмотрению трудового коллектива;

18. Работодатель при несчастном случае на производстве обязан:

- а) организовать первую помощь;
- б) предотвратить развитие аварийной ситуации;
- в) проинформировать родственников пострадавшего;
- г) организовать первую помощь, предотвратить развитие аварийной ситуации, зафиксировать сложившуюся обстановку, обеспечить расследование, проинформировать родственников пострадавшего;
- д) обратиться в инспекцию по труду.

19. В каком количестве экземпляров оформляется акт по форме Н-1:

- а) в одном;
- б) в двух;
- в) в трех;
- г) в пяти;

20. Фибрилляционный ток вызывает:

- а) пощипывание, покалывание;
- б) сокращение мышц;
- в) хаотичное разновременное сокращение волокон сердечной мышцы;
- г) человеком не ощущается;
- д) вызывает ощутимую реакцию.

Допишите предложение:

21. Охрана труда – система сохранения жизни и здоровья работников.....

22. Пожар – это неконтролируемое горение вне специального

23. Рабочее место – место, где работник

24. Работник – физическое лицо, работающее

Вставьте пропущенные слова:

25. Сигнальный цвет – цвет, предназначенный для привлечения..... опасности..... которые могут

26. Виды ответственности:

а) уголовная

б)

в)

г) материальная

27. Знаки безопасности классифицируются на:

а) основные

в)

б)

г).....

28. Техника безопасности - система.....мероприятий и средств, предотвращающих..... на работника

Установите соответствие

29. Между видами ответственности и видами взысканий

Виды ответственности	Виды взысканий
1. уголовная	А. протезирование
2. материальная	Б. выговор
3. административная	В. лишение премии
4. дисциплинарная	Г. суд
	Д. штраф инспектором по охране труда
	Ж. понижение в должности
	З. лечение

30. Между сигнальными цветами и контрастом сигнальных цветов

Сигнальные цвета	Контраст сигнальных цветов
А) красный	1) белый цвет
Б) желтый	2) черный цвет
В) зеленый	
Г) синий	

31. Между значением сигнальных цветов сигнальными цветами

Значение сигнальных цветов	Сигнальные цвета
1. стоп	А) красный
2. запрещено	Б) желтый
3. внимание	В) зеленый
4. разрешение	Г) синий
5. безопасность	
6. информация	
7. внимание – иди!	

32. Между сигнальным цветом, знаком безопасности и геометрической формой

Сигнальные цвета	Знаки безопасности	Геометрическая форма
А) красный	1. предупреждающий знак	а. Круг с поперечной полосой
Б) желтый	2. предписывающий знак	б. треугольник
В) зеленый	3. запрещающий знак	в. круг
Г) синий	4. указательный знак	г. Квадрат красного цвета
	5. знак пожарной безопасности	д. Прямоугольник зеленого цвета
	6. эвакуационные знаки и знаки медицинского назначения	ж. Квадрат синего цвета
		з. Треугольник зеленого цвета
		к. Прямоугольник красного цвета

Установите правильную последовательность

33. Оказание первой помощи

- а) вынести пострадавшего на свежий воздух
- б) освободить пострадавшего от воздействия на него повреждающего фактора
- в) расстегнуть пояс и пуговицы
- г) вызвать скорую помощь
- д) провести искусственное дыхание

34. Первая помощь при ожогах

- а) направить пострадавшего в врачу
- б) наложить примочку
- в) перевязать место ожога стерильным бинтом
- г) нельзя вскрывать пузыри, удалять одежду.

Практические задания

35. Рабочий коснулся корпуса холодильника, который в результате неисправности оказался электрически связанным с питающим фазным проводом. Определите значения токов проходящих через тело человека при разной влажности пола, опишите, какие ощущения будет испытывать сотрудник в двух указанных случаях. Как зависит сопротивление тела человека от величины напряжения прикосновения?

36. Сотрудник офиса стоит, касаясь рукой корпуса системного блока персональной ЭВМ. Доставая документы из стоящего рядом сейфа, он второй рукой коснулся его металлической полки. Шнур питания системного блока оснащен вилкой с двумя рабочими и третьим защитным контактом (по европейскому стандарту), но розетка, к которой он подключен, имеет только два рабочих контакта (российская конструкция), что является нарушением действующих правил. В результате неисправности произошло замыкание фазного проводника на корпус системного блока. Сейф имеет электрическую связь с металлическими конструкциями здания. Определите значения токов проходящих через тело сотрудника до его прикосновения к сейфу и после прикосновения. Определите значения напряжений прикосновения до и после касания сотрудника сейфа.

37. При возвращении из аэропорта коммерческого директора и переводчицы фирмы после проводов иностранных партнеров произошла поломка автомобиля. Пока шофер занимался ремонтом, переводчица спустилась с дороги, чтобы набрать полевых цветов. Не заметив лежащий в траве оборванный фазный провод воздушной линии электропередачи, она наступила на него ногой. Оценить опасность электропоражения, если ноги находятся на одной прямой с оборванным проводом. Обувь промокла от росы, поэтому ее сопротивление можно не учитывать. Сопротивлением растекания с ног пренебречь. Длина участка провода, лежащего на земле, намного больше его диаметра

Эталон ответа

1. а	21. в процессе трудовой деятельности включающая в себя правовые, социально – экономические, организационно – технические, санитарно – гигиенические, реабилитационные и др. мероприятия.
2. а	22. очага, наносящее материальный ущерб и создающее опасность для жизни и здоровья людей.
3. в	23. должен находится или куда ему необходимо прибыть в связи с его работой, которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя.
4. а	24. в организации на основе трудового договора
5. г	25.
6. г	26. административная, дисциплинарная
7. б	27. запрещающие, предупреждающие, предписывающие
8. в	28. организационных и технических воздействие опасных производственных

	факторов
9. а	29. 1-г; 2-в; 3-б; 4-ж
10. г	30. а-1; б-1; в-1; г-2
11. б	31.1-а; 2-а; 3-б; 4-в; 5-в; 6-г
12. а	32. а-3-в; б-1-б; в-6 д; г-2 ж.
13. а	33. б, в, а, г
14. а	34. в, г, а
15. б	35. Ток переменный, легкое покалывание Сухая кожа человека имеет сопротивление около 100 000 Ом; Влажная около 1000 Ом; А сопротивление внутренних органов примерно 500 -1000 Ом.
16. б	36. Сила тока от 1 до 8 мА - переменный ток – легкий зуд Сила тока от 8 до 15 мА – переменный ток – ощущение теплоты
17. а	37. возможна фибрилляция сердца
18. г	
18. г	
19. в	
20. д	

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

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	не оценивается

Типовые задания по учебной дисциплине ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
В результате изучения учебной дисциплины «Английский язык» обучающийся должен знать: Лексический материал – 2000 слов для рецептивного усвоения, из них 600 слов – для продуктивного усвоения. Грамматический материал Для продуктивного усвоения: – простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом, модальными глаголами, их эквивалентами); 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;	Максимальное количество баллов за тестирование- 43 За каждое задание (баллов) 1)1 8)2 15)1 2)3 9)3 16)4 3)2 10)2 17)2 4)2 11)2 18)1 5)2 12)3 19)1 6)3 13)3 20)1 7)3 14)1 21)1 Максимальное количество баллов за перевод текста-10 Задача № 1 Качество письменной речи 0-3 Грамотность 0-2

предложения с оборотом *there is/are*;
 сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами *and, but*; сложноподчиненные предложения с союзами *because, so, if, when, that*; понятие согласования времен и косвенная речь;
 – 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;
 – местоимения: указательные (*this/these, that/those*) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные. 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*;
 – глагол. Понятие глагола-связки. Система модальности. Образование и употребление глаголов *Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present Continuous/Progressive, Present Perfect*; глаголов *Present Simple/Indefinite* для выражения действий в будущем после *if, when*.
 Для рецептивного усвоения:
 – предложения с сложным дополнением типа *I want you to come here*;
 сложноподчиненные предложения с союзами *for, as, till, until, (as) though*;
 сложноподчиненные предложения с придаточными типа *If I were you, I would do English, instead of French*. Предложения с союзами *neither...nor, either...or*;
 – дифференциальные признаки глаголов *Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past*;
 – глаголы в страдательном залоге, преимущественно в *Indefinite Passive*;
 – 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.

Задача № 2
 Глубина понимания текста 0-4
 Независимость выполнения задания 0-1
Итого: 53 балла

Оценка по результату определяется выражением	Перевод баллов в оценку
набранное количество баллов × 100:	45-53 б. – «5»
максимальное количество баллов =	38-44 б. – «4»
итоговый балл	30-37 б. – «3»
Например $20 \times 100 : 25 = 80$	Менее 30 б. – «2»
Оценка: «4»	

Условия выполнения задания: учебный кабинет, бланк заданий, бланк ответов
 Максимальное время выполнения заданий: 45 минут

Тестирование

1. В каком из следующих слов звук, передаваемый “s”, отличается от остальных:

1) six, 2) miss, 3) bus, 4) house, 5) seem, 6) busy.

2. Выберите правильный вспомогательный глагол:

1) They ... come to see us next week.

a) *shall*

b) *will*

2) ... I help you?

a) *shall*

b) *will*

3) It ... rain in a moment.

a) *shall*

b) *will*

4) There ... be foreign guests at the party.

a) *shall*

b) *will*

3. Выберите правильную форму глагола:

1) They ... their parents every weekend.

a) *visit*

b) *visits*

c) *shall visit*

2) We ... them next weekend.

a) *visited*

b) *visit*

c) *will visit*

d) *had to visit*

4. Завершите разделительный вопрос, выбрав правильный вариант:

1) I shall get up very early tomorrow, ... ?

a) *Shall I*

b) *Shan't I*

c) *Can't I*

d) *Don't I*

2) He will have to take his examination in autumn, ... ?

a) *Will he*

b) *Won't he*

c) *Doesn't he*

d) *Hasn't he*

5. Укажите правильные варианты перевода английских причастий:

1) Reading

a) *читающий*

b) *прочитанный*

c) *читая*

d) *читаемый*

2) Described

a) *описывающий*

b) *описанный*

c) *описывая*

d) *описываемый*

6. Выберите правильную форму глагола “to be”:

1) I ... writing a letter.

a) *is*

- b) *am*
- c) *are*
- 2) You are watching TV, ...n't you?

- a) *is*
- b) *am*
- c) *are*

- 3) Who ... reading the newspaper?

- a) *is*
- b) *am*
- c) *are*

7. Укажите правильную форму глагола:

- 1) Every evening at 9 o'clock he ... his dog for a walk.

- a) *Is taking*
- b) *Takes*
- c) *Will take*

- 2) What ... she doing now?

- a) *Is*
- b) *Does*
- c) *has*

- 3) Look out of the window. It ... hard.

- a) *Rains*
- b) *Is raining*
- c) *Will rain*

8. Выберите правильную форму глагола "to be":

- 1) My car ... at the entrance.

- a) *was*
- b) *were*

- 2) We ... watching TV at that time yesterday.

- a) *was*
- b) *were*
- c) *will be*

9. Укажите правильную форму глагола:

- 1) The sun ... in the East.

- a) *will rise*
- b) *rises*
- c) *is rising*
- d) *was rising*

- 2) When he came, they ... dinner.

- a) *will have*
- b) *have*
- c) *were having*
- d) *are having*

- 3) You ... this test now.

- a) *will write*
- b) *write*
- c) *were writing*
- d) *are writing*

10. Выберите правильный предлог:

- 1) I was looking ... the gloves everywhere but couldn't find them.

- a) *out*
- b) *at*
- c) *for*

- 2) You must put ... your coat, it's cold outside.
a) *out*
b) *at*
c) *on*
d) *off*

11. Соотнесите английский вариант с русским:

- 1) She is going to spend her holidays at the seaside.
a) *Она хочет провести свой отпуск у моря.*
b) *Она собирается провести свой отпуск у моря.*
c) *Она провела свой отпуск у моря.*
2) What are you doing tonight?
a) *Что ты делаешь сегодня вечером?*
b) *Что ты хочешь делать сегодня вечером?*
c) *Что ты делала сегодня вечером?*

12. Выберите правильный вариант глагола в придаточном приложении:

- 1) If the weather ... fine we shall go to the country.
a) *is*
b) *was*
c) *will be*
2) When everybody ... we shall begin the meeting.
a) *is coming*
b) *comes*
c) *will come*
3) We shall give you a call as soon as he
a) *is arriving*
b) *will arrive*
c) *arrives*

13. Укажите правильный артикль:

- 1) He was born in ... small Russian town.
a) *a*
b) *an*
c) *the*
d) *-*
2) ... Petrovs are our neighbours.
a) *a*
b) *an*
c) *the*
d) *-*
3) ... ice – cream is made of milk and sugar.
a) *a*
b) *an*
c) *the*
d) *-*

14. Определите, какой из вариантов является ответом на вопрос:

At what time were you returning yesterday?

- a) *I was returning home because it was late.*
b) *I was very tired when I was returning home.*
c) *I was returning home whet the clock struck 11.*

15. Определите , на какой из вопросов данное утверждение является ответом:

She likes pop music

- a) *Who likes pop music?*
b) *What kind of music does she like?*

c) *Why does she like pop music?*

16. Сопоставьте краткие ответы с вопросами:

- 1) Is it warm today?
- 2) Does he love her?
- 3) Is she swimming now?
- 4) Are you a student?
- 5) Do you have to go to school on Sundays?
- 6) Was she asking a lot of questions?
- 7) Could you answer all the questions?
- 8) Shall I help you?
- 9) Will they be able to meet us

- a) *Yes, please.*
- b) *Yes, she is.*
- c) *Yes, he does.*
- d) *No, I don't*
- e) *Yes, I am.*
- f) *No, they won't.*
- g) *No, I couldn't.*
- h) *Yes, it is.*
- i) *Yes, she was.*

17. Подберите слова, противоположные по значению:

- 1)
 - a) Cold, b) far, c) best, d) old, e) tall, f) slim, g) light
 - a) Worst, b) new, c) fat, d) dark, e) short, f) near, g) hot
- 2)
 - a) Stand, b) leave, c) take, d) borrow/
 - a) Come, b) lend, c) give, d) lose/

18. Укажите, какое выражение не имеет отношения к остальным:

Every day, in time, on Saturdays, once a week, usually, occasionally, normally, as a rule, often, sometimes, once a year

19. Какое обобщающее слово объединяет следующие понятия:

Eggs, ham, tea, coffee, porridge, cornflakes, milk, sugar, butter, toasts, bread

- a) *lunch*
- b) *breakfast*
- c) *dinner*

20. Прочтите текст и ответьте на вопрос:

There are three rooms downstairs: a big living-room, a fairly big kitchen opposite the living-room and a very small dining-room, there's also a toilet opposite the stairs. The bedrooms are upstairs: John and Mary's bedroom is at the top of the stairs on the right, the bathroom is opposite their room and the toilet is next to the bathroom. Next to John and Mary's bedroom is the children's bedroom. The spare bathroom is at the end of the corridor on the left.

How many rooms are there in the house?

21. Прочтите текст и ответьте на вопрос:

Four people work in an office: two women and two men. Ann likes Catherine but she doesn't like the two men. Peter doesn't like the person that Ann likes, but he likes Ann. Only one person likes Catherine. John likes two people. One person doesn't like Ann.

Who is it?

Эталоны ответов

1. b
2. 1b, 2a,3b,4b

3. 1a,2c
4. 1b,2b
5. 1a,2b
6. 1b,2c,3a
7. 1b,2a,3b
8. 1a,2b
9. 1.b,2c,3d
10. 1c,2c,
11. b, a
12. a,b,c
13. a,c,d
14. c
15. b
16. 1 h,2 c, 3b, 4e, 5c, 6i, 7g, 8d, 9f
17. 1. a-g, b-f, c-a, d-b, c-c, f-c, g-d
2.a-f, b-a, c-c, d-b, e-e
18. On Saturdays
19. b
20. 6
21. Catherine

Задание «Перевод профессионального текста.

Задача 1. *Переведите приведённый ниже текст, используя словарь.*

Meals in England

In Great Britain as everywhere else there are no strict rules when we speak about meals, but still the British have some traditions, such as: they usually have breakfast, lunch, tea at five o'clock and dinner. If the dinner is late enough it is called supper. Sometimes they have both dinner and supper, if they like. The biggest meal of the day for an ordinary Englishman is considered to be breakfast. It is usually held between 7 and 9 o'clock. It must be rather big and nourishing, much bigger than breakfast on the Continent. Traditional British breakfast consists of bacon, ham or sausages, fried or boiled eggs, some porridge, cornflakes, toasts, jam, a cup of coffee or strong tea.

Between 12 and 1.30 p.m. the British have their lunch. It is not so heavy as breakfast and usually consists of some tiny sandwiches or rolls, cold ham, a packet of crisps, some fruit and some drink: a cup of coffee, tea with sugar and milk or cream. Children prefer juice or milk. Mothers usually give their children plastic containers with packed food to be eaten at school or college.

At midday from 1.30 till 2.30 the British have their dinner. Some people eat their dinner rather late: from 6.30 to 8.00 p.m. Then they call it «supper». It depends upon their minds. It is the main meal of the day. It may consist of several courses, such as roast meat, chops, beefsteaks, accompanied with vegetables. In Britain the most common kinds of meat are beef, chicken, lamb and pork. Meat is traditionally served with hot sauce. The most popular vegetables are potatoes, cabbages, onions, peas, carrots and tomatoes. After the main course a sweet pie or a pudding or stewed fruit may come.

The so-called «five-o'clock tea» is quite a substantial meal. The British have it between five and six p.m. Traditional «five-o'clock» usually consists of ham, sausages or tongue, tinned salmon, bread, butter, cheese, caviar (it depends upon the budget, of course), buns, cakes, pies, different kinds of pastries with cream or custard, stewed and tinned fruit: apples, apricots, pears, pineapples and so on. Everything is served with terribly strong tea! Of course, «five-o'clocks» are not available for everybody and every day. This type of meals is common for people of high

rank or, perhaps, for well-to-do families. They invite guests and spend a few hours sitting at table and chatting.

Задание 2. Ответьте на вопросы

- 1) What kinds of English meals do you know?
- 2) What is breakfast?
- 3) What is dinner consist of?
- 4) What is « five o'clock»?

Эталонные ответы

В Великобритании, как и везде, нет строгих правил, когда мы говорим о приеме пищи, но все же Британия имеет некоторые традиции, такие как: они обычно имеют завтрак. Ланч, пятичасовой чай и обед. Если обед состоится поздно. Он называется ужин. Иногда они одновременно и обедают и ужинают Самым существенным приемом пищи за день для обычного англичанина является завтрак. Он обычно проходит от 7 до 9 часов утра. Он обычно большой и питательный, гораздо больше, чем завтрак на Континенте. Традиционный английский завтрак обычно состоит из бекона, ветчины или колбасы, жареных или вареных яиц, овсяной каши, кукурузных хлопьев, тостов, джема, чашки кофе или крепкого чая.

Между 12 и 1.30 дня у Англичан ланч. Он обычно не такой обильный, как завтрак, и состоит из пары сэндвичей или булочек, холодной ветчины, чипсов, фруктов и напитков: чашки кофе, чая с сахаром и молоком или сливками. Дети предпочитают сок или молоко. Мама обычно дают детям пластиковые контейнеры с упакованной пищей в школу или колледж.

В полдень от 1.30 до 2.30 у англичан обед. Некоторые люди обедают гораздо позднее, с 6.30 до 8 вечера. Тогда они называют это ужином. Это зависит от их мнения. Это самый большой прием пищи за день. Он может состоять из нескольких блюд, таких как жареное мясо, отбивные, бифштексы, гарнированные овощами. В Британии наиболее принятыми видами мяса являются говядина, курятина, баранина и свинина. Мясо обычно подается с горячим соусом. Наиболее популярными овощами являются картофель, капуста, лук, горох, морковь и помидоры. После основных блюд следуют сладкий пирог, или пудинг, или запеченные фрукты. Так называемый «пятичасовой чай» представляет собой вполне существенный прием пищи. Британцы пьют его между 5 и 6 часами вечера.

Традиционный «пятичасовой» состоит из ветчины, колбасы или языка, консервированного лосося, хлеба, масла, сыра икры (это зависит, конечно, от бюджета), булочек, печенья, пирогов, различных пирожных со сливками или заварным кремом, печеных или консервированных фруктов: яблок, абрикосов, груш, ананасов и так далее. Все это подается с очень крепким чаем. Конечно, «пятичасовые» доступны не всем и не каждый день. Этот прием пищи принят у людей с высоким положением или в семьях с хорошим достатком. Они приглашают гостей и проводят несколько часов, сидя за столом и болтая.

- 1) Какие виды английских приёмов пищи вы знаете?
- 2) Что такое завтрак?
- 3) Что входит в обед?
- 4) Что такое «пятичасовой чай»?

**Типовые задания по учебной дисциплине
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности**

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания: -дает определение основных составляющих здорового образа жизни и их влияние на	В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если:

безопасность жизнедеятельности личности - дает определение репродуктивному здоровью и факторам, влияющим на него - правильно выбирает потенциальные опасности природного, техногенного и социального происхождения, характерные для региона проживания -перечисляет основные задачи государственных служб по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера - дает определения основам Российского законодательства об обороне государства и воинской обязанности граждан - называет порядок первоначальной постановки на воинский учет, медицинского освидетельствования, призыва на военную службу - называет состав и предназначение Вооруженных Сил Российской Федерации - дает определения основным правам и обязанностям граждан до призыва на военную службу, во время прохождения военной службы и пребывания в запасе - называет основные виды военно-профессиональной деятельности; особенности прохождения военной службы по призыву и контракту, альтернативной гражданской службы - дает определение требованиям, предъявляемым военной службой к уровню подготовленности призывника - называет предназначение, структуру и задачи РСЧС - называет предназначение, структуру и задачи гражданской обороны	• в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ (за правильный ответ дается 0,1 балла); • в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ (за правильный ответ дается 0,2 балла); • в тестовом задании на установление соответствия, если сопоставление произведено, верно, для всех пар (за правильный ответ дается 0,3 балла); • в тестовом задании на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность (за правильный ответ дается 0,4 балла). Оценка за задание "Тестирование" определяется суммированием баллов. За правильные ответы на все 4 вопроса всех типов заданий студент получает 1 балл. Таким образом, максимальное количество баллов за тестирование составит 5 баллов.
Умения: - объясняет этапы организации и проведения мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций - письменно излагает предпринимаемые профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту - объясняет способы использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения - объясняет способы применения первичные средства пожаротушения - анализирует устно умение ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные с	Выполнение практического задания оценивается после решения двух приведенных задач по следующим критериям: 10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи;

получаемой специальностью	4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 30 % решения задачи; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи; 0 баллов – задание не выполнено.
- сопоставляет и делает выводы по применению профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью	
-формулирует выводы по умению владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	
- объясняет способы и методы умения оказывать первую помощь пострадавшим	
Условия выполнения задания: кабинет. Максимальное время выполнения заданий: 1 час	

Тест

Выберите правильный вариант ответа.

1. Положил начало формированию служивого дворянства

- А. Иван-IV
- Б. Николай-I
- В. Николай-II
- Г. Иван-III
- Д. Петр-I

2. Начало Курской битвы

- А. 10 сентября 1943 года
- Б. 05 июня 1943 года
- В. 05 августа 1943 года
- Г. 15 июля 1943 года
- Д. 15 августа 1943 года

3. Начало Сталинградской битвы

- А. 11 июня 1942 года
- Б. 17 июля 1942 года
- В. 17 сентября 1942 года
- Г. 10 сентября 1942 года
- Д. 17 августа 1942 года

4. Армия формировавшаяся по принципу добровольности и рекомендаций

- А. ВС СССР
- Б. рабоче-крестьянская красная армия
- В. стрелковое войско
- Г. ВС РФ
- Д. княжеские дружины

5. Главная ударная сила сухопутных войск

- А. десантные войска
- Б. внутренние войска
- В. танковые войска
- Г. мотострелковые войска
- Д. артиллерия

Вставьте пропущенное слово.

6. К боевым традициям воинов Российских Вооруженных Сил относится _____ отношение к врагу.

7. При острой сердечной недостаточности необходимо придать человеку _____ положение.
8. При первом осмотре пострадавшего необходимо установить _____ травмы.
9. При наложении повязки необходимо _____ рану.
10. Ритуал принятие военной присяги это _____.

Установите соответствие

11. Между терминами поражающих факторов ядерного взрыва

1.	Ударная	А.	Излучение
2.	Световое	Б.	Заражение
3.	Проникающая	В.	Волна
4.	Радиоактивное	Г.	Радиация

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

12. Между терминами оружия массового поражения

1.	Электромагнитный	А.	Оружие
2.	Зона	Б.	Импульс
3.	Очаг	В.	Разрушений
4.	Химическое	Г.	Взрыва

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

13. Между терминами здоровья и здорового образа жизни

1.	Индивидуальное	А.	Факторы
2.	Биологические	Б.	Питание
3.	Режим	В.	Здоровье
4.	Рациональное	Г.	Жизнедеятельности

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

14. Между терминами химического оружия

1.	Отравляющие	А.	Свойства
2.	Поражающие	Б.	Кислота
3.	Синильная	В.	Происхождения
4.	Микробного	Г.	Вещества

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

15. Между терминами биологического оружия

1.	Болезнетворные	А.	Контакт
2.	Бактериологическое	Б.	Микроорганизмы
3.	Контагиозность	В.	Период
4.	Инкубационный	Г.	Оружие

Ответ: 1__, 2__, 3__, 4__.

16. Укажите последовательность мониторинга чрезвычайной ситуации.

1. динамика
2. масштабы
3. наблюдение
4. влияни
17. *Укажите последовательность аварийно спасательных работ.*
 1. вскрытие сооружений
 2. разведка маршрутов
 3. розыск людей
 4. тушение пожаров
18. *Укажите последовательность подразделений ВС РФ в структуре полка.*
 1. взвод
 2. батальон
 3. рота
 4. отделение
19. *Укажите последовательность выполнения воинской обязанности.*
 1. воинский учет
 2. призыв на военную службу
 3. прохождение военной службы
 4. подготовка к военной службе
 5. призыв на военные сборы
 6. пребывание в запасе
20. *Укажите последовательность воинских званий высшего офицерского состава.*
 1. генерал-полковник
 2. адмирал-флота
 3. вице-адмирал
 4. генерал-майор

Выполните практические задания.

21. Ситуационная задача:

Находясь вне дома Вы получили оповещение штаба гражданской обороны о химическом заражении местности. Дома остались ваши родственники о судьбе которых Вам ничего не известно.

Вопрос. Каков порядок Ваших действий?

Инструкция. Удалите неверные ответы - верные расставьте по ранжиру:

1. Проверю эвакуировались мои родственники или нет, после чего выйду в указанный район сбора населения.
2. Возьму продукты питания и воду после чего выйду в указанный район сбора населения.
3. Следуя указаниям штаба гражданской обороны выйду в указанный район сбора населения.
4. Постараюсь укрыться в находящихся поблизости строениях.

22. Ситуационная задача:

На АЭС произошла авария с выбросом в атмосферу радиоактивных веществ. АЭС расположена в 24 км к западу от города. Дует западный ветер со скоростью 4 м/с.

Рассчитайте время подхода зараженного воздуха к городу.

Выберите правильный ответ:

1. Время подхода зараженного воздуха составляет 1 час 30 минут.
2. Время подхода зараженного воздуха составляет 1 час 40 минут.
3. Время подхода зараженного воздуха составляет 1 час 50 минут.
4. Время подхода зараженного воздуха составляет 2 часа.

Эталон ответов

1. Г;
2. В;
3. Б;
4. Б;
5. В;
6. Гуманное;
7. Сидячее;
8. Обстоятельства;
9. Продезинфицировать;
10. Клятва;
11. 1В,2А,3Г,4Б;
12. 1Б,2В,3Г,4А;
13. 1В,2А,3Г,4Б;
14. 1Г,2А,3Б,4В;
15. 1Б,2Г,3А,4В;
16. 3,4,1,2;
17. 2,4,1,3;
18. 4,1,3,2;
19. 1,4,2,3,6,5;
20. 4,3,1,2;
21. «3»
22. «2»

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

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	не оценивается

Типовые задания по учебной дисциплине ОП.09 Физическая культура

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Умения: - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - технически правильно осуществлять двигательные действия избранного вида спортивной специализации, использовать их в условиях соревновательной деятельности и организации собственного досуга; - проводить самостоятельные занятия по развитию основных физических способностей, коррекция осанки и телосложения; - разрабатывать индивидуально правильный режим,	10 вопросов – максимально 10 баллов, каждый вопрос 1 балл. Критерии оценки при переводе баллов: 8-10 баллов – «5», 6-8 балла – «4», 3-4 балла – «3», 2 и менее баллов – «2»

подбирать и планировать физические упражнения, поддерживать оптимальный уровень индивидуальной работоспособности; - соблюдать правила безопасности и профилактики травматизма на занятиях физическими упражнениями, оказывать первую помощь при травмах.	
Знания: - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - психофункциональные особенности собственного организма, индивидуальные способы контроля за развитием его адаптивных свойств, укрепления здоровья и повышения физической подготовленности; - способы организации самостоятельных занятий физическими упражнениями с разной функциональной направленностью; - правила использования спортивного инвентаря и оборудования; - средства профессионально-прикладной физической подготовки	Выполнение контрольных нормативов
<i>Условия проведения:</i> выполняются в день проведения дифференцированного зачёта, на последнем учебном занятии по физической культуре. <i>Время выполнения – 1 час.</i>	

1. Тестовое задание.
2. Выполнение контрольных нормативов. Бег 100 м. на время с низкого старта. Техника бега, техника дыхания, работа рук.
3. Выполнение контрольных нормативов. Метание гранаты на результат.
4. Выполнение контрольных нормативов по волейболу. Поддача мяча.
5. Выполнение контрольных нормативов по баскетболу. Штрафной бросок.
6. Выполнение контрольных нормативов по футболу.
7. Выполнение контрольных нормативов по лыжной подготовке. Прохождение дистанции на время: юноши -5км., девушки – 3 км.
8. Выполнение контрольных нормативов по гимнастике.

Задание 1.

Тест

1. Понятие «здоровье» можно классифицировать следующим образом:
 - а) здоровье – это отсутствие болезней;
 - б) «здоровье» и «норма» - понятия тождественные;
 - в) здоровье – нормальное психосоматическое состояние человека, отражающее его полное физическое, психическое и социальное благополучие и обеспечивающее полноценное выполнение трудовых, социальных и биологических функций.
2. В процессе умственного труда основная нагрузка приходится:
 - а) на вегетативную нервную систему;
 - б) на дыхательную систему;
 - в) на ЦНС, ее высший отдел - головной мозг;
 - г) на подкорку головного мозга.
3. Работоспособность - это способность человека выполнять:
 - а) конкретную деятельность в рамках заданных временных лимитов и параметров эффективности;
 - б) специальные умения, навыки, определенные психические, физиологические и физические особенности;

- в) ответственно, добросовестно выполнять работу, необходимую в конкретной деятельности;
- г) быстро, качественно, целеустремленно выполнять заданную работу.
4. К средствам физического воспитания относятся:
- а) физические упражнения;
- б) двигательные действия;
- в) трудовые действия;
- г) все перечисленное.
5. Игровой, соревновательный методы относятся:
- а) к методу спортивного воспитания;
- б) методу физического воспитания;
- в) методу психического воспитания;
- г) методу физического развития.
6. При планировании и проведении самостоятельных занятий надо учитывать, что в период подготовки и сдачи зачетов и экзаменов интенсивность и объем физических нагрузок следует:
- а) повышать;
- б) снижать;
- в) оставить на старом уровне;
- г) прекратить.
7. Самоконтроль и учет при проведении самостоятельных занятий могут быть представлены в виде количественных показателей:
- а) частота сердечных сокращений;
- б) результаты выполнения тестов;
- в) тренировочные нагрузки;
- г) все вместе.
8. Московская Олимпиада была проведена:
- а) 1956 г.
- б) 1938 г.
- в) 1972 г.
- г) 1980 г.
9. Недельной нормой двигательной активности студентов являются занятия физическими упражнениями в объеме:
- а) 4-6 ч.
- б) 5-7 ч.
- в) 16 ч.
- г) 10-12 ч.
10. Спорт высших достижений и массовый спорт относятся:
- а) к спортивной подготовке;
- б) физической подготовке;
- в) профессионально-прикладной физической подготовке;
- г) к профессиональной подготовке.

Эталоны ответов

№ вопроса	Эталон ответа
1	в
2	в
3	а
4	а
5	б
6	б
7	г

8	г
9	б
10	г

Практическая часть задания.

Задание 1

Челночный бег 10х10, выбирается высокий старт, выполнение осуществляется 3-4 обучающимися одновременно. Упражнение можно выполнять как на открытом воздухе, так и в закрытых помещениях. Перед стартом участниками занимается положение старта, при этом носок ноги должен находиться возле линии, без заступа на дистанцию. После команды «Марш» проводится разгон, пробег дистанции, торможение, касание линии или заступ и разворот с последующим стартом выполнения очередного этапа. После проведения последнего разворота, прохождение финишного отрезка осуществляется в максимальном темпе. Окончание выполнения упражнения считается пересечение линии финиша любой частью тела.

Задание 2

Прыжок в длину с места. Участник встает около линии, не касаясь ее носками, слегка сгибает ноги в коленях (руки – вниз-назад) и, оттолкнувшись обеими ногами, прыгает вперед с махом рук. Длина прыжка измеряется от стартовой линии до ближайшей точки приземления (пятки, рука и др.) Упражнение выполняется из трех попыток, лучшая попытка идет в зачет.

Задание 3

Поднимание и опускание туловища из положения лежа, ноги закреплены, руки за головой. Поднимание туловища выполняется в положении лежа на спине (на гимнастическом мате или на коврике). Ноги зафиксированы или удерживаются партнером, колени согнуты, руки за головой в замок. По команде «Марш!» начинается выполнение данного упражнения, до положения согнувшись локтями коснуться колен.

Задание 4

Прыжки через скакалку. Исходное положение: скакалка сзади. По команде «Марш!» участник начинает вращать скакалку и перепрыгивает через нее одновременно толчком обеих ног и останавливается по команде «Стоп!».

Задание 5

Подтягивание (юноши). Подтягивание выполняется на высокой перекладине из положения виса хватом сверху. При подтягивании нужно подбородком перейти линию перекладины, при опускании туловища руки выпрямляются полностью. Во время подтягивания не допускаются раскачивание или движение ногами.

Задание 6

Сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу (девушки). Выполняется из положения лежа на полу. Сгибание рук осуществляется до касания грудью ориентира высотой 10 см.

Контрольные нормативы

№ п/п	Виды	Пол	Оценка		
			«3»	«4»	«5»

1	Челночный бег 3х10м/с	Юн	8,5	7,6	7,2
		Дев	9,0	7,8	7,4
2	Прыжки в длину с места (см)	Юн	195	220	240
		Дев	170	185	215
3	Поднимание туловища за 30 сек (кол-во)	Юн	25	28	31
		Дев	18	20	24
4	Прыжки через скакалку за 1 мин (кол-во)	Юн	120	130	135
		Дев	125	138	145
5	Подтягивания из веса (кол-во)	Юн	8	10	12
		Дев	---	---	---
6	Сгибания и разгибания рук (кол-во)	Юн	---	---	---
		Дев	8	12	15

Таблица 1

Расчет итогового балла	Перевод баллов в оценку
- максимальное количество баллов за тестирование- 5 баллов; - максимальное количество баллов за решение 1 задачи - 10 баллов; - общее количество максимальных баллов - 25.	22-25 балла – «5» 18-21 балла – «4» 14-17 баллов – «3» 11-13 баллов – «2» 7-10 баллов – «1»

Типовые задания по междисциплинарному курсу МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки и хранения полуфабрикатов профессионального модуля (дифференцированный зачёт)

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания: - Перечисляет требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Рассказывает назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Перечисляет последовательность выполнения технологических операций. - Приводит примеры современных методов техники обработки, подготовки сырья и продуктов. - Правильно выбирает регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценку управления опасными факторами	В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если: в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ (за правильный ответ дается 0,1 балла); в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ (за правильный ответ дается 0,2 балла); в тестовом задании на установление соответствия, если сопоставление произведено верно для всех пар (за правильный ответ дается 0,3 балла); в тестовом задании на установление правильной последовательности

(система НАССР) и нормативно-техническую документацию, используемую при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. - Перечисляет возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. - Перечисляет требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. - Перечисляет виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. - Рассказывает правила утилизации отходов. - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. - Перечисляет виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. - Правильно выбирает виды технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. - Перечисляет способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. - Приводит примеры способов правки кухонных ножей.	установлена правильная последовательность (за правильный ответ дается 0,4 балла).
Умения: - Определяет визуально чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. - Поясняет рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Показывает уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Объясняет применение моющих и дезинфицирующих средств. - Объясняет технику ухода за весоизмерительным оборудованием. - Показывает процесс мойки посуды в посудомоечной машине, чистки и раскладывания на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов в соответствии со стандартами чистоты. - Показывает регулирование температурного режима в холодильном оборудовании. - Поясняет правильный выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом сырья и способом его обработки. - Показывает порядок включения и подготовки к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Критерии оценки решения задачи 10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 30 % решения задачи;

- Отвечает на дополнительные вопросы соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. - Показывает порядок подготовки материалов, посуды, оборудования для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. - Письменно излагает рациональную организацию рабочего места с учетом стандартов чистоты	2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи; 0 баллов – задание не выполнено.
<i>Условия выполнения задания:</i> кабинет (лаборатория) организации хранения и контроля запасов и сырья, организация обслуживания <i>Максимальное время выполнения заданий:</i> 1 час	

Выберите правильный вариант ответа

1. Полуфабрикат – это...

- а) продукт, прошедший частичную кулинарную обработку
- б) продукт, подготовленный к употреблению
- в) кулинарное изделие
- г) сырье

2. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

- а) удаляют чешуйки, обрезают корневища
- б) удаляют только корневища
- в) удаляют увядшие листья, обрезают ботву
- г) удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

3. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы

- а) свекла, морковь;
- б) чеснок, лук;
- в) картофель, огурец;
- г) тыква, капуста.

4. Овощи, содержащие ароматические и эфирные масла

- а) картофель, тыква;
- б) сельдерей, петрушка;
- в) свекла, капуста;
- г) спаржа, шпинат.

5. Критерии для оценки овощей, поступающих на ПОП:

- а) сверяют данные накладной;
- б) проверяют по качеству, количеству и сверяют с данными накладной;
- в) доверяют экспедитору, так как он материальное лицо.

6. Дефекты овощей не допустимые при приемке на их производство:

- а) крепкие;
- б) целые;
- в) имеющие дефекты развития;
- г) в овощах до 5% механических повреждений.

Допишите предложение:

7. Доброкачественные овощи должны быть,,,,

Вставьте пропущенные числа:

8. Количество рыбы на 1 порцию составляет - ... гр.

9. Температура подачи горячих рыбных блюд должна быть не ниже - ...⁰ С.

Вставьте пропущенные слова:

10. Грибы содержат белки, ..., экстрактивные вещества, поэтому обладают хорошим вкусом и ароматом.

11. Десертные овощи – ревень,,

12. Дополните правила эксплуатации и технику безопасности оборудования:

а) проверка крепления и заземления

б) наличие резинового коврика

в)

г) и т. д.

13.13.

Часть передней четвертины говядины	Кулинарное назначение
Лопатка	
Шея	
Грудинка	
Покромка	
Толстый край	

14. Полуфабрикаты из рубленой массы:

а) бифштекс

б) фрикадельки

д)

в)

г)

е)

Укажите:

15. Способы оттаивания мороженной рыбы

а) _____

б) _____

в) _____

Установите соответствие:

16. Между отходами овощей и их назначением

Наименование отходов овощей	Назначение отходов
1.Картофель	а. крахмал
2.Свекла	б. инулин
3.Стебель петрушки, сельдерея, укропа	в. краситель
	г. бульоны, супы

Установите соответствие колонок между:

17. Классификацией и видами морепродуктов

1) ракообразные

а) ламинария

2) моллюски

б) крабы, креветки, омары, раки

3) водоросли

в) кальмары, мидии, трепанги

18. Рыбными блюдами и сроками их хранения

1) отварная рыба

а) 2-3 часа

2) запеченная рыбы

б) 30 минут

3) жареная рыба

в) не подлежит хранению

19. Полуфабрикатами и сроками хранения

1. крупнокусковые полуфабрикаты

а) 36 час

2. порционные полуфабрикаты

б) 48 час

3. панированные полуфабрикаты

в) 24 час

4. мясной фарш

г) 3-5 час

5. кости

д) 6 час.

20. Классификацией и видами дичи:

а) перепела

1) боровая дичь

б) утки

2) водоплавающая дичь

в) кулики

3) степная дичь

г) рябчики

4) болотная дичь

- д) бекасы
- е) тетерева

21. Классификацией и упитанностью:

- | | |
|-------------------|-----------------------------|
| 1. Говядина | а) 1 и 2 категория |
| 2. Баранина | б) 1 категория |
| 3. Свинина | в) 1 и 3 категория |
| | г) мясная, обрезная, жирная |

Установите правильную последовательность

22. Правил техники безопасности при работе с механическим оборудованием:

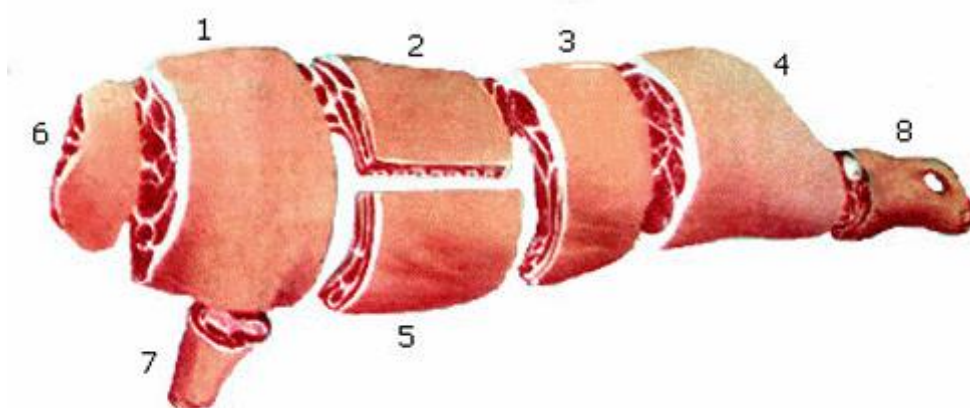
- а) проверяют на холостом ходу;
- б) загружают в рабочую камеру;
- в) проверяют исправность заземления и санитарное состояние;
- г) машину промывают и просушивают;
- д) выключают

23. Для каждого предложения подбери нужную концовку и впиши её номер в колонку «Ответ»

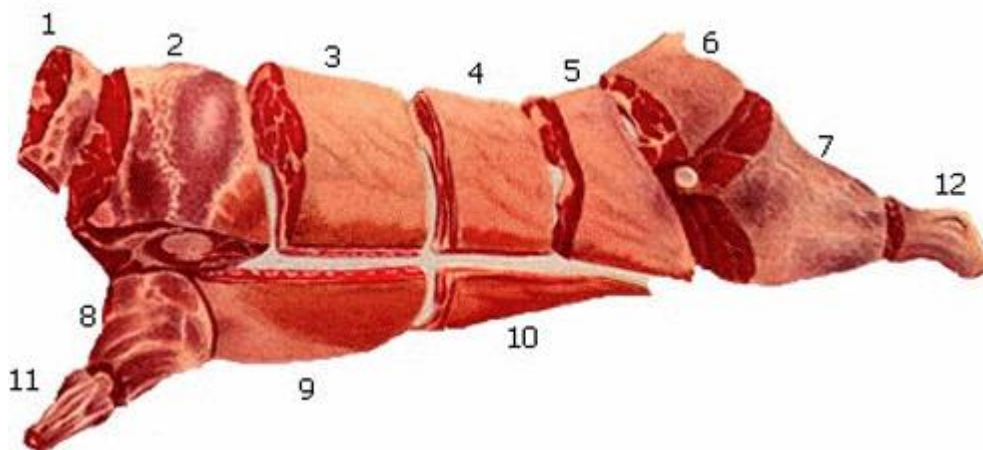
Предложение	Концовка	Ответ
1 – Зразы имеющие форму полумесяца.....	а - отходы	1- г
2 – Котлетная масса является скоропортящимся изделием, так как в ней начинают быстро развиваться.....	б – расстегаев и кулебяк	
3 – Пищевые и технические остатки, образуемые в процессе кулинарной обработки.....	в – соусном цехе	
4 – Икра карповых рыб	г – тельное из рыбы	
5 – Визигу используют в фарш для	5 – 65С	
6 – Горячие рыбные блюда приготавливают в	д – пробуя рыбу на вкус	
7 – Полуфабрикат из рыбной котлетной массы с фаршем внутри...	е – пряном отваре	
8 – Температура подачи горячих рыбных блюд.....	ж - ядовита	
9 – Готовность отварной рыбы определяют по внешнему виду и.....	з - зразы	
10 – Морскую рыбу с резким специфическим запахом варят в	и - микроорганизмы	

Обозначьте цифрами части туши в соответствии с рисунком.

24. Схема разделки туши свинины:



25. Схема разделки туши говядины:



Практические задания

Задание 26.

Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто.

Задание 27.

При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, отходы 13.5%, потери при разделке 0.5%, определите массу мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120кг.

Эталон ответа

1. а	15. на воздухе, в воде и комбинированный способ
2. в, а, г	16. 1-а,в; 2-в; 3-г
3. б	17. 1-б; 2-в; 3-а
4. б	18. 1-в; 2-б; 3-а
5. б	19. 1-б; 2-в; 3-а; 4-г; 5-д
6. г	20. а-3; б-2; в-4; г-1; д-3; е-1
7. свежими, целыми, чистыми, сухими, неувядшими, без вмятин, глазков, темных пятен, с запахом, свойственным данному продукту	21.1-б; 2-а; 3-г
8. 125 гр.	22. в, а, б, г, д
9. +65С	23. 1-г; 2-и; 3-а; 4-ж; 5-б; 6-в; 7-г; 8-з; 9-д; 10 -е
10. жиры	24. 1. подлопаточная часть 2. корейка 3. задний отруб 4. окорок 5. грудинка 6. шея 7. лопатка 8. кострец
11. спаржа, артишоки	25. 1. шея 2. шейная часть 3. толстый край 4. тонкий край 5. наружная часть задней ноги 6. кострец 7. внутренняя часть задней ноги 8. кострец 9. пашина 10. грудинка 11. кострец

12. включение и выключение сухими руками, не оставляют оборудование без присмотра, наличие резинового коврика	26. Решение: Следует найти массу отходов? Начальные 80 кг содержит 100%, масса отходов X кг содержит 30%. Найдем массу отходов. $80 \text{ кг} - 100\%$ $X \text{ кг} - 30\%$ $X = 80 \cdot 30 / 100 = 24 \text{ кг.}$ Ответ: 24 кг масса отходов.
13. Лопатка - варка, котлетная масса Шея – тушение, рубленая масса Грудинка - жарка Покромка – варка Толстый край - тушение	27. Решение: Найдем массу мякоти, которая составляет 86% $120 \text{ кг} - 100\%$ $X \text{ кг} - 86\%$ $X = 120 \cdot 86 / 100 = 103,2$ –масса мякоти Найдем массу отходов, которые составляют 13,5%. $120 \text{ кг} - 100\%$ $X \text{ кг} - 13,5\%$ $X = 120 \cdot 13,5 / 100 = 16,2$ -масса отходов Найдем потери, если их процент при разделки составляет 0,5% $120 \text{ кг} - 100\%$ $X \text{ кг} - 0,5\%$ $X = 120 \cdot 0,5 / 100 = 0,6 \text{ кг} -$ потери при разделки Ответ: 103,2 кг-масса мякоти, 16,2 кг-масса отходов, 0,6-масса потерь.
14. филе, лангет, котлеты, шницель, ромштекс, люля - кебаб	

Пример расчёта итогового балла и его перевода в оценку, если:

- максимальное количество баллов за тестирование – 5 б.
- максимальное количество баллов за решение 2 задач-20 б.
- общее количество максимальных баллов - 25 б.

Таблица 1

Оценка по результату определяется выражением	Перевод баллов в оценку
набранное количество баллов $\times 100$: максимальное количество баллов = итоговый балл Например $20 \times 100 : 25 = 80$ Оценка: «4»	21-25 балла – «5» 17-20 балл – «4» 13-16 баллов – «3» менее 15 баллов – «2»

Типовые задания по междисциплинарному курсу МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов (дифференцированный зачёт)

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания: - Перечисляет требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. - Рассказывает правила оформления заявок на склад. - Дает определения назначению и правилам эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.	В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если: в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ (за правильный ответ дается 0,1 балла); в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ (за правильный

- Перечисляет правила обращения с тарой поставщика. - Перечисляет ответственность за сохранность материальных ценностей. - Называет правила поверки весоизмерительного оборудования. - Правильно выбирает правила приема продуктов по количеству и качеству. - Правила снятия остатков на рабочем месте. - Правила проведения контрольного взвешивания продуктов - Перечисляет требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Перечисляет назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Называет ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Правильно выбирает методы приготовления полуфабрикатов. - Рассказывает о способах сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. - Перечисляет правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - Перечисляет ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. - Перечисляет технику порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. - Дает определение правилам заполнения этикеток. - Правилам складирования упакованных полуфабрикатов. - Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. - Перечисляет требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.	ответ дается 0,2 балла); в тестовом задании на установление соответствия, если сопоставление произведено верно для всех пар (за правильный ответ дается 0,3 балла); в тестовом задании на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность (за правильный ответ дается 0,4 балла).
Умения: - Объясняет способы распознавания недоброкачественных продуктов. - Показывает приемы мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. - Показывает рациональное использование сырья, продукты при их обработке, подготовке. - Определяет выбор, применение, комбинирование различных методов обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. - Показывает выбор, применение различных методов	Критерии оценки решения задачи 10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат;

дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. - Показывает обработку овощей вручную и с использованием технологического оборудования. - Показывает удаление излишней горечи из отдельных видов овощей, как предотвратить потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. - Письменно излагает соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте. - Объясняет безопасный выбор, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья. - Поясняет различие пищевых и непищевых отходов, подготавливает пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. - Анализирует правила утилизации непищевых отходов. - Поясняет выбор, рациональное использование материалов, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. - Показывает, как осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. - Объясняет выбор применения различных способов хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. - Письменно излагает соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. - Показывает соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании. - Объясняет безопасное использование оборудования для упаковки - Анализирует соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. - Поясняет выбор, применение комбинированных различных способов приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования. - Поясняет выбор, применение различных методов дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. - Объясняет выбор, применение различных способов хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. - Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. - Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. - Безопасно использовать оборудование для упаковки соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. - Поясняет выбор, применение комбинированных различных способов приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования.	7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 30 % решения задачи; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи; 0 баллов – задание не выполнено;
<i>Условия выполнения задания:</i> кабинет (лаборатория) организации хранения и контроля запасов и сырья, организация обслуживания	

Максимальное время выполнения заданий: 1 час

Выберите правильный вариант ответа

1. Для фарширования используют овощи:
а) кабачки, перец, помидоры, капусту, баклажаны.
б) кабачки, перец, капусту.
в) кабачки, перец, капусту, баклажаны.
г) перец, капусту.
2. Шашки – форма нарезки:
а) репчатого лука;
б) белокочанной капусты;
в) свеклы;
г) моркови.

Допишите предложение:

3. Механическую кулинарную обработку картофеля производят следующими способами:.....,-
4. Механическая кулинарная обработка рыбы включает следующие стадии:,,, ,
5. Тесто кляр
6. Обвалка
7. Панировка – это

Вставьте пропущенные слова:

8. Стадии обработки мороженого мяса:, обмывание,, кулинарный разруб,,, сортировка,
9. Поджарку готовят из ..., нарезают ... обжаривают до готовности, добавляют лук, и жарят еще 2-3 мин. Отпускают с гарниром.
- 10.

Наименование полуфабрикатов	Форма полуфабриката	Вид панировки
Котлеты		
Биточки		
Тефтели		

11.

Части мяса говядины	Виды тепловой обработки		
	Жарка	Варка	Тушение
Вырезка			
Лопаточная часть			
Грудинка			
Кострец			
Толстый край			
Тонкий край			

12.

Части мяса	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
Баранина			
Корейка			Шашлыки
Тазобедренная часть	Для жарки целиком		
Лопаточная часть			
Грудинка			
Свинина			

Корейка			
Тазобедренная часть		Котлеты	
Лопаточная часть		натуральные	
Грудника		отбивные, эскалоп	
Шея			
	Для варки	—	
		Свинина духовая	

13. Приемы по приготовлению мясных полуфабрикатов:

- а) нарезка
- в) шпигование
- д)
- б).....
- г)
- е)

14. Основные ткани мяса:

- а)
- в).....
- б)
- г)

Укажите:

15. Способы фарширования рыбы

- а) _____
- б) _____

16. Классификацию рыбных блюд по способу тепловой обработки

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____

17. Назначение панировки перед жаркой рыбы

- а) _____
- б) _____
- в) _____

Установите соответствие:

18. Между приемами механической кулинарной обработки овощей и их характеристикой

1) распределение овощей по размеру;	а) очистка;
2) полуфабрикат, прошедший первичную обработку	б) сортировка;
3) удаление с поверхности загрязнений;	в) мытье
4) удаление непищевой кожицы	д) нарезка
5) способствует удалению загрязнений и побитых овощей	е) калибровка
6) простые и сложные формы нарезки	ё) приготовление полуфабрикатов

19. Между формами нарезки репчатого лука и назначением

1) кольца;	а) для крупяных супов, фаршей;
2) полукольца	б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд;
3) дольки;	в) для супов, соусов;
4) крошка;	г) для шашлыков, жарки во фритюре.

Установите соответствие колонок между:

20. Полуфабрикатом и способом тепловой обработки

- | | |
|---------------------|----------------|
| 1) котлеты, биточки | а) припускание |
| 2) фрикадельки | б) запекание |
| 3) тефтели, рулет | в) жарка |
21. Полуфабрикатом и его формой
- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1) тефтели, фрикадельки | а) кирпичика с закругленными краями |
| 2) зразы | б) шарики |
| 3) биточки | в) округло-приплюснутая |
22. Классификацией и степенью прожарки бифштекса:
- | | |
|--------------------|--|
| а) с кровью | 1) внутри к центру мясо розоватого цвета |
| б) полупрожаренный | 2) мясо жарят до образования поджаристой корочки, к центру мясо красного цвета |
| в) прожаренный | 3) мясо внутри серого цвета |

Установите правильную последовательность

23. Технологических операций первичной обработки картофеля:

- а) промывание;
- б) очистка;
- в) сортировка;
- г) мытьё;
- д) дочистка;
- е) нарезка

24. Технологических операций первичной обработки грибов:

- а) промывают 3-4 раза;
- б) очищают от листьев, хвои и травинок;
- в) соскабливают загрязнённую кожицу;
- г) удаляют повреждённые места;
- д) отрезают нижнюю часть ножки;

25. Технологического процесса приготовления рыбной котлетной массы:

- а) измельчают на мясорубке
- б) пшеничный хлеб замачивают в жидкости
- в) рыбу разделяют на чистое филе
- г) измельчённое филе и замоченный хлеб соединяют
- д) филе нарезают на небольшие кусочки
- е) добавляют соль, молотый перец и всё тщательно вымешивают
- з) второй раз измельчают на мясорубке
- к) массу выбивают

26. Технологического процесса разделки безчешуйчатой рыбы:

- а) удаление внутренностей
- б) удаление слизи, иногда и кожи
- в) удаление головы
- г) удаление плавников

27. Технологического процесса приготовления рыбной кнельной массы:

- а) измельчают на мясорубке с мелкой решёткой 2-3 раза
- б) пшеничный хлеб замачивают в сливках
- в) рыбу разделяют на чистое филе
- г) измельчённое филе и замоченный хлеб соединяют
- д) филе нарезают на небольшие кусочки
- е) добавляют соль и всё тщательно вымешивают
- ж) второй раз измельчают на мясорубке
- з) добавляют взбитые белки яиц
- к) массу тщательно взбивают

28. Технологического процесса разделки чешуйчатой рыбы:

- а) удаление внутренностей

- б) удаление чешуи
- в) удаление головы
- г) удаление плавников
- д) удаление кожи и костей

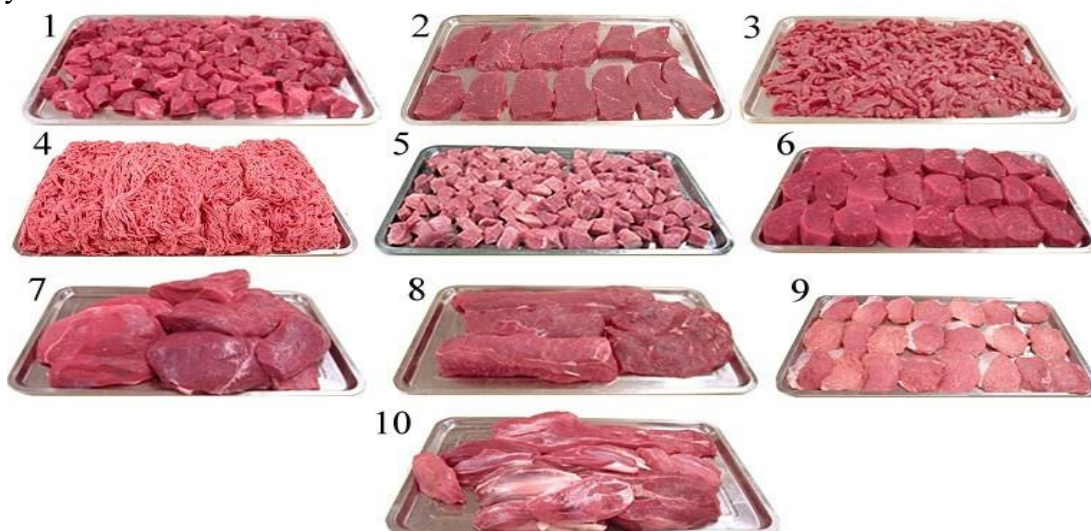
29. Для каждого предложения подбери нужную концовку и впиши её номер в колонку «Ответ»

30.

Предложение	Концовка	Ответ
1 – Для сохранения формы, консистенции и цвета рыбы в процессе варки можно добавить.....	а – сыром, припущенном или жареном виде	1 - 3
2 – Припущенные рыбные блюда раньше называли.....	б – биточки и тефтели	
3 – Если рыба предназначена для холодных блюд, то её жарят только на	в – 30-40 минут	
4 – Полуфабрикаты для запекания используют в.....	г - тефтели	
5 – При отпуске изделий из рыбной котлетной массы соусом поливают только.....	д – мере спроса	
6 - Пищевыми называются отходы, которые в дальнейшем можно использовать для.....	е - льезоне	
7 – Полуфабрикат из котлетной массы в виде шариков диаметром до 3 мм.....	ж – приготовления блюд	
8 – Варёную рыбу хранят в бульоне и используют в течении.....	з - уксус	
9 – Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в специальной жидкости.....	и – растительном масле	
10 – Блюда из рыбы фри и запечённые приготавливают по.....	к - паровыми	

31. Приведите в соответствие с рисунком:

- а) Крупнокусковые полуфабрикаты
- б) Порционные полуфабрикаты
- в) Мелкокусковые полуфабрикаты
- г) Рубленые



Практические задания

Задание 32.

Масса очищенного картофеля 56 кг. Потери при тепловой обработки составляет 3% массы нетто. Определите массу вареного картофеля.

Задание 33.

На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено жареного картофеля, если норма отходов при холодной обработке составляет 30% массы брутто, а потери при тепловой обработке 31% массы нетто

Задание 34.

Определить количество отходов, полученных при обработке 50 кг морского окуня крупного размера потрошеного с головой для получения чистого филе, учитывая % отходов равен 51%.

Эталон ответа

1.а	18. 1-е; 2-ё; 3-в; 4-а; 5-в; 6-д.
2. б	19. 1-г; 2-в; 3-б; 4-а
3. паровая, термическая, огневая	20. 1-в; 2-а; 3-б
4. очистка от чешуи, удаление плавников, глаз и жабр, внутренностей через брюшко, промывание	21. 1-б; 2-а; 3-в
5. молоко соединяют с растительным маслом, солью, мукой, взбивают и в конце добавляют взбитые белки	22. а-1; б-2; в-3
6. Отделение мякоти от костей	23. в, г, д, а, е
7. Обваливание продукта в муке и сухарях	24. б, д, в, г, а
8. оттаивание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб, обвалка, зачистка, сортировка и приготовление п/ф	25. в, б, д, а, г, з, е, к
9. говядины, в виде кубиков толщиной 2 см, пассерованный лук	26. б, г, в, а
10. котлета – с одним заостренным концом, длина 10-12 см толщина 2 см - сухари биточки – округлая форма диаметр, 6 см сухари тефтели – округлая форма, мука	27. в, б, д, г, а, ж, е, з, к
11. Вырезка - жарка Лопаточная часть - тушение Грудинка - варка Кострец - варка Толстый край - тушение Тонкий край - жарка	28. б, г, в, а
12. Баранина Корейка - шашлыки Тазобедренная часть - баранина духовая Лопаточная часть – плов, пилав Грудинка – грудинка фаршированная Свинина Корейка - шашлык Тазобедренная часть – рагу, гуляш Лопаточная часть – котлеты натуральные Грудинка – грудинка фаршированная Шея – котлетная масса	29. 1-г; 2-и; 3-а; 4-ж; 5-б; 6-в; 7-г; 8-з; 9-д; 10-е
13. отбивание, подрезание сухожилий, панирования, маринование	30. 1-з; 2-к; 3-и; 4-а; 5-б; 6-ж; 7-г; 8-в; 9-е; 10-д
14. мышечная, соединительная, костная и жировая	31. а -7,8 б - 2,6,9,10

	в – 1,5 г – 4.3
15. целиком, порционными кусками	32. Решение: Следует найти массу вареного картофеля. Данное число (масса 56 кг) содержит 100%-3%=97%.Записывает краткое условие задачи: 56 кг содержит 100%,а X%-97%. 56кг-100% X кг-97% $X=56*97/100=54,32$ кг Ответ: 54,32 масса вареного картофеля.
16. отварные, жареные, тушеные, запеченные, припущенные	33. Решение Найдем норму отходов при холодной обработке, которая составляет 30% 200 кг-100% X кг – 30% $X=200*30/100=60$ кг $200-60=140$ вес брутто Найдем массу потери при тепловой обработке 140 кг-100% X кг-31% $X=140*31/100=43,4$ И вычисляем массу жареного картофеля $140-43,4=96,6$ кг Ответ:96,6 кг.
17. способствует образованию корочки, уменьшает вытекание сока и испарение влаги	34. Решение: $M=50 \cdot 51 : 100 = 25.5$ кг При обработке 50 кг морского окуня крупных размеров потрошеного с головой для получения чистого филе масса отходов составит 25,5 кг

**Типовые задания по профессиональному модулю
ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
(комплексный экзамен)**

МДК.02.01 Организация приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Знания: -Перечисляет требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Рассказывает назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Правильно организует работы по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Перечисляет последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,	Критерии оценки На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров. Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с

закусок. - Называет регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Приводит примеры возможных последствий нарушения санитарии и гигиены. - Перечисляет требования к личной гигиене персонала. - Приводит примеры правил безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. - Перечисляет правила утилизации отходов. - Дает определения назначению упаковочных материалов, способов хранения пищевых продуктов. - Рассказывает о назначении оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Перечисляет способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Называет условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	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 разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике. Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
Знания: - Называет правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. - Перечисляет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. - Приводит примеры ассортимента, характеристики региональных видов сырья, продуктов. - Правильно выбирает нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Перечисляет ассортимент, рецептуры, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. - Называет температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. - Перечисляет виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении бульонов, отваров, холодных и горячих супов.	Критерии оценки На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров. 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 разрешения производственной ситуации, не уверенно

- Перечисляет ассортимент, характеристику, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. - Правильно выбирает технику порционирования, варианты оформления бульонов, отваров, супов для подачи. - Называет виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, термосов, контейнеров для отпуска на вынос бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Перечисляет методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров, супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Правильно выбирает правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров, супов. - Дает определения правилам охлаждения, замораживания и хранения бульонов, отваров, супов. - Перечисляет требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров, супов. - Правильно выбирает ассортимент и цены на бульоны, отвары, супы. - Называет правила общения с потребителями. - Перечисляет базовый словарный запас на иностранном языке. - Дает определения техники общения, ориентированная на потребителя. - Правильно выбирает правила маркирования упакованных бульонов, отваров, супов, правила заполнения этикеток	отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике. Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.
МДК.02.01 Организация приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Умения: - Определяет визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием. - Поясняет рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Показывает уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Объясняет применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, соблюдение санитарных требований. - Поясняет выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств. - Показывает владение техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. - Показывает процесс мойки вручную и в посудомоечной машине, чистки и раскладывания на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	Критерии оценки решения задачи 10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи;

- Отвечает на вопросы о соблюдении правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. - Письменно излагает соблюдения условий хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. - Поясняет правильный выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Показывает порядок подготовки к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Объясняет соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. - Объясняет выбор, подготовку материалов, посуды, оборудования для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. - Показывает рациональную организацию рабочего места с учетом стандартов чистоты	4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 30 % решения задачи; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи; 0 баллов – задание не выполнено;
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	
Умения: - Объясняет наличие, подбор в соответствии с технологическими требованиями, безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. - Определяет способы организации их хранения до момента использования. - Определяет выбор, подготовку пряностей, приправ, специй. - Показывает взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой. - Анализирует взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - Объясняет использование региональных, сезонных продуктов для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. - Оформляет заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов. - Определяет выбор, применение, комбинированных методов приготовления бульонов, отваров, горячих супов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Поясняет рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. - Соблюдает температурный и временной режим процессов приготовления. - Определяет изменение закладки продуктов в	Критерии оценки решения задачи 10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 30 % решения задачи; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть

соответствии с изменением выхода бульонов, отваров, супов. - Определяет степень готовности бульонов, отваров, супов. - Показывает способ доведения бульонов, отваров, супов до вкуса, до определенной консистенции. - Поясняет приемы приготовления холодных и горячих супов. - Подбирает гарниры к бульонам, холодным, сладким супам. - Сопоставляет и делает выводы по соблюдению санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. - Поясняет взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления бульонов, отваров, холодных и горячих супов с учетом норм взаимозаменяемости. - Формулирует выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. - Проверяет качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос. - Поддерживает температуру подачи бульонов, отваров, супов на раздаче. - Называет приемы порционирования, сервировки и творческого оформления бульонов, отваров, супов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. - Соблюдает выход бульонов, отваров, супов при их порционировании (комплектовании). - Показывает процесс охлаждения и заморозки готовых бульонов, отваров, полуфабрикатов для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Определяет хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных бульонов, отваров, супов с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. - Показывает разогрев охлажденных, замороженных готовых бульонов, отваров, супов с учетом требований к безопасности готовой продукции. - Показывает контейнеры, упаковочные материалы для упаковывания готовых горячих бульонов, отваров, холодных и горячих супов на вынос и для транспортирования. - Рассчитывает стоимость бульонов, отваров, супов. - Объясняет учет реализованных бульонов, отваров, супов. - Определяет визуальный контакт с потребителем. - Объясняет владение профессиональной терминологией. - Отвечает на дополнительные вопросы по консультированию потребителей, оказанию им в помощи в выборе бульонов, отваров, супов на	элементы верного решения; 10 % решения задачи; 0 баллов – задание не выполнено;
---	---

раздаче. - Определяет способы разрешения проблем в рамках своей компетенции	
<i>Условия выполнения задания:</i> кабинет (лаборатория) организации хранения и контроля запасов и сырья, организация обслуживания <i>Максимальное время выполнения заданий:</i> 15 мин. на одного обучающегося.	

Экзаменационные вопросы

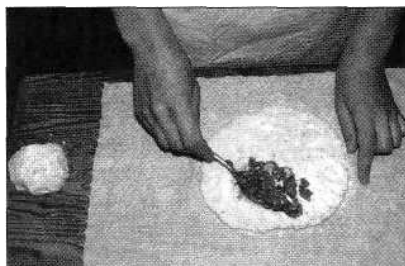
1. Дайте общую характеристику сладких супов. Правила подачи, требования к качеству.
2. Технологический процесс приготовления мясного бульона. Виды бульонов.
3. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления рассольников
4. Дайте общую характеристику борщей. Правила подачи, требования к качеству.
5. Технологический процесс приготовления супа с фасолью. Правила подачи, требования к качеству.
6. Технологический процесс приготовления белого соуса основного на мясном бульоне
7. Правила проведения бракеража.
8. Дайте общую характеристику супов -пюре. Правила подачи, требования к качеству.
9. Технологический процесс приготовления солянки сборной мясной. Отпуск. Подача.
10. Технологический процесс приготовления соуса томатного . Правила подачи, требования к качеству.
11. Технологический процесс приготовления супа с макаронными изделиями. Правила подачи, требования к качеству.
12. Технологический процесс приготовления маринада овощного с томатом
13. Заправочные супы. Классификация. Общие правила варки супов
14. Организация работы супового отделения горячего цеха.
15. Технологический процесс приготовления соуса майонеза с корнишонами.
16. Технологический процесс приготовления борща с капустой и картофелем. Правила подачи, требования к качеству.
17. Технологический процесс приготовления мучных пассеровок. Виды пассеровок.
18. Технологический процесс приготовления супа картофельного рисового. Правила подачи, требования к качеству.
19. Ассортимент и товароведная характеристика овощей и грибов
20. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофеля отварного и рулета картофельного
21. Ассортимент и товароведная характеристика пряностей, приправ, применяемых для приготовления блюд из овощей
22. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей
23. Организация первичной обработки овощей и грибов
24. Технология приготовления картофеля в молоке. Правила подачи, требования к качеству.
25. Способы сервировки и варианты оформления блюда помидоры фаршированные
26. Технология замораживания нарезанных овощей и грибов
27. Температурный режим и правила приготовления простых блюд их овощей и грибов
28. Правила проведения бракеража блюд
29. Изменения, происходящие с овощами при тепловой обработке
30. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в овощном цехе
31. Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из овощей и грибов
32. Технология приготовления картофеля жареного во фритюре. Правила подачи, требования к качеству.
33. Технология приготовления котлет морковных. Правила подачи, требования к качеству.
34. Характеристика сложных форм нарезки овощей

35. Правила жарки овощей
36. Технология приготовления картофеля жареного основным способом. Правила подачи, требования к качеству.
37. Значение блюд и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы.
38. Основные правила варки круп, бобовых и кукурузы, соблюдение температурного режима.
39. Ассортимент блюд из каш, гарниров из круп и риса, блюд из бобовых, кукурузы
40. Способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы.
41. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых, кукурузы.
42. Виды производственного инвентаря и технологического оборудования применяемого при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и кукурузы
43. Приготовление каши гречневой рассыпчатой
44. Приготовление риса, припущенного на бульоне
45. Приготовление каши рисовой вязкой
46. Приготовление каши манной молочной жидкой
47. Приготовление каши овсяной «Геркулес»
48. Значение блюд и гарниров из макаронных изделий
49. Основные правила варки макаронных изделий, соблюдение температурного режима.
50. Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий
51. Способы сервировки, варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров , а также требующие кулинарной обработки средней сложности из макаронных изделий.
52. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из макаронных изделий.
53. Виды производственного инвентаря и технологического оборудования применяемого при приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий
54. Значение блюд из яиц в питании человека
55. Правила варки яиц
56. Ассортимент блюд из вареных яиц простой и средней сложности.
57. Ассортимент жареных и запеченных яичных блюд простой и средней сложности
58. Требования к качеству блюд из яиц. Условия и сроки хранения. Правила отпуска.
59. Значение блюд из творога в питании человека
60. Ассортимент холодных блюд из творога простой и средней степени сложности
61. Ассортимент горячих блюд из творога простой и средней степени сложности
62. Ассортимент замороженных блюд из творога. Требования к качеству готовых блюд. Условия и сроки хранения. Правила отпуска.
63. Виды производственного инвентаря и технологического оборудования применяемого при приготовлении блюд из яиц
64. Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом
65. Технология приготовления теста для пельменей
66. Технология приготовления теста для блинчиков
67. Технология приготовления теста для вареников
68. Требования к качеству изделий из теста. Сроки хранения.
69. Виды производственного инвентаря и технологического оборудования применяемого при приготовлении изделий из теста.
70. Классификация, пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря.
71. Рыба отварная, соус польский. Технология приготовления, отпуск, подача.
72. Виды рыб, часто используемые в питании.
73. Рыба, припущенная с соусом белым. Технология приготовления, отпуск, подача.
74. Механическая кулинарная обработка рыбы.
75. Рыба жаренная во-фритюре. Технология приготовления, отпуск, подача.
76. Технология размораживания и вымачивания рыбы.
77. Рыба в тесте жареная. Технология приготовления, отпуск, подача.

78. Обработка (разделка) рыбы для использования в целом виде.
79. Рыба, жаренная с луком, по-ленинградски. Технология приготовления, отпуск, подача.
80. Механическое оборудование: мясорубки. Принцип работы.
81. Требования к качеству рыбного сырья и нерыбных продуктов моря.
82. Обработка осетровой рыбы.
83. Тельное из рыбы. Технология приготовления, отпуск, подача.
84. Организация работы в рыбном цехе при обработке рыбы и морепродуктов.
85. Рыба, жаренная основным способом. Технология приготовления, отпуск, подача.
86. Организация работы в рыбном цехе при приготовлении полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и правилами.
87. Рыба, жаренная с зеленым маслом. Технология приготовления, отпуск, подача.
88. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса и мясопродуктов.
89. Мясо, жаренное крупным куском (ростбиф). Технология приготовления, отпуск, подача.
90. Механическая кулинарная обработка мяса.
91. Грудинка фаршированная. Технология приготовления, отпуск, подача.
92. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.
93. Бифштекс. Способы подачи. Технология приготовления, отпуск, подача.
94. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.
95. Мясо тушеное. Технология приготовления, отпуск, подача.
96. Обработка мясных субпродуктов.
97. Поджарка. Технология приготовления, отпуск, подача.
98. Механическая кулинарная обработка домашней птицы.
99. Шашлык по – кавказки. Технология приготовления, отпуск, подача.
100. Виды панировок используемых для приготовления полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов.

Задания для практической части экзамена

1. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 60 порций рагу из баранины.
2. Каковы отходы, кг, при холодной обработке и потери при тушении 23 кг головы говяжьей?
3. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 100 кг баранины 1 категории
4. После обвалки части туши масса мяса составила 42 кг. Потери при обработке - 26%. Сколько мяса было обработано?
5. Определить массу котлетного мяса, которое получится при разделке 234 кг свинины 1 категории.
6. Определите название блюда и составьте схему приготовления этого блюда по приведенному набору продуктов: треска, лук репчатый, петрушка (корень), вода, специи, огурцы соленые, грибы белые свежие, гарнир, соус, масло сливочное *(обучающийся может воспользоваться Сборником рецептов)*
7. Используя рисунок, составьте схему приготовления блюда «Тельное из рыбы». Укажите используемые гарниры и соус.



8. Практическое задание: определить количество порций рыбы отварной с картофелем, которое можно приготовить из 32 кг окуня морского.
9. Практическое задание: определите массу нетто осетра с головой при его разделке на звено с кожей и хрящами, если масса брутто 0,862 кг.
10. Определите массу нетто белуги средних размеров с головой при обработке 120 кг рыбы на порционные куски без кожи и хрящей.
11. Определите массу крабов в собственном соку, если масса нетто 2, 65 кг
12. Выписать в марте продукты для приготовления 20 порций окуня отварного с соусом польским и картофельным пюре, если используется окунь морской потрошенный с головой, разделанный на филе с кожей и реберными костями.
13. Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?
14. Приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непышным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?

Пример расчёта итогового балла и его перевода в оценку, если:

- максимальное количество баллов за ответ- 5 б.;
- максимальное количество баллов за решение задач - 10 б.
- общее количество максимальных баллов – 15 б.

Таблица 1

Оценка по результату определяется выражением	Перевод баллов в оценку
набранное количество баллов×100 : максимальное количество баллов = итоговый балл	13-15 баллов – «5»
Например $20 \times 100 : 25 = 80$ Оценка: «4»	10-12 баллов – «4»
	7-9 баллов – «3»
	Менее 6 баллов и 6 – «2»

Типовые задания по междисциплинарному курсу
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок профессионального модуля
(комплексный экзамен)

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания: - Называет правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. - Перечисляет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Рассказывает ассортимент, характеристику региональных видов сырья, продуктов. - Называет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Перечисляет ассортимент, рецептуры, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического	В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если: - в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ (за правильный ответ дается 0,1 балла); - в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ (за правильный ответ дается 0,2 балла); - в тестовом задании на установление соответствия, если сопоставление произведено верно для всех пар (за правильный ответ дается 0,3 балла); - в тестовом задании на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность (за правильный

питания. - Называет температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Называет виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Правильно выбирает нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Перечисляет ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. - Приводит примеры техники порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. - Перечисляет виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Называет методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Правильно выбирает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Перечисляет требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Называет правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток. - Перечисляет ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей, правила торговли, виды оплаты по платежам. - Называет виды и характеристику контрольно-кассовых машин, виды и правила осуществления кассовых операций. - Правильно выбирает правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. - Перечисляет правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями, правила общения с потребителями. - Называет технику общения, ориентированную на потребителя. - Правильно выбирает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Называет виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Правильно выбирает организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий,	ответ дается 0,4 балла).
--	---------------------------------

закусок. - Перечисляет последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Называет регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Перечисляет возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. - Перечисляет требования к личной гигиене персонала. - Приводит примеры правил безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. - Называет правила утилизации отходов. - Перечисляет виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. - Перечисляет виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Называет способы и правила порционирования (комплектования), - Приводит примеры упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Перечисляет условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
Умения: - Объясняет выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья. - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Показывает проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Определяет применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, соблюдение санитарных требований. - Определяет выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств. - Показывает владение техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. - Объясняет мойку вручную и в посудомоечной машине, чистку и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. - Формулирует соблюдение правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. - Поясняет условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. - Объясняет выбор оборудования, производственного	Критерии оценки 10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки

инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Показывает подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Письменно излагает соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	принципиального характера; 30 %решения задачи; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи.
<i>Условия выполнения задания:</i> кабинет (лаборатория) организации хранения и контроля запасов и сырья, организация обслуживания <i>Максимальное время выполнения заданий:</i> 45 мин.	

Тестирование

Выберите правильный вариант ответа

- Цех для приготовления холодных блюд и закусок:
 - горячий
 - холодный
 - овощной
 - кондитерский
- Температура отпуска холодных блюд и закусок:
 - 10⁰-12⁰С
 - 15⁰-17⁰С
 - 12⁰-15⁰ С
 - 17⁰-20⁰ С
- Какой хлеб используют для бутербродов с жирными продуктами:
 - белый хлеб
 - пита
 - черный хлеб
 - булочки для сэндвичей
- Срок хранения отварных очищенных овощей:
 - 24 часа
 - 12 часов
 - 1 час
 - 1 сутки
- Сливочное масло для оформления бутербродов:
 - размягчают до комнатной температуры,
 - взбивают до пышной массы,
 - смешивают с майонезом (горчицей).
- Пита- это:
 - ломтик ржаного хлеба,
 - продолговатый плоский хлеб,
 - основа для хот-дога.
- Для оформления салатов из овощей используют:
 - редис, помидоры
 - раков
 - морковь отварная
 - перец горький
- Вид рыбы, для приготовления салата рыбный:
 - жареная
 - отварная

в) припущенная

г) запеченная

9. Семейства рыб для блюда «Рыба заливная»:

а) карповых, тресковых;

б) окуневых, осетровых;

в) лососевых, осетровые.

г) камбаловые, лососевые

10. Основное правило для сохранения витаминов в овощах:

а) очищенные овощи держать в холодной воде

б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду

в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду

г) готовить овощи на пару

Допишите предложение:

11. При изготовлении, оформлении и хранении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать санитарные правила, для того чтобы.....

12. Для приготовления холодных блюд используют разнообразные продукты

13. Различают бутерброды,,,

14. Овощи для салатов лучше всего варить в кожице, для сохранения

16. Обязательным компонентом винегрета является

17. Температура подачи холодных блюд и закусок

Вставьте пропущенные слова:

18. Простые и сложные бутерброды относятся к ___ и ___ бутербродам.

19. Жюльен из птицы относится к ___ закускам.

20. В качестве приправ используют майонез, ___ и различные _

21. Канапе относится к ___ бутербродам

22. При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить _____ для сохранения цвета.

23. Для открытых бутербродов используют хлеб ___ давности.

24. Салаты-коктейли подают в _____ и _____.

25. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать _____ правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются ___ обработке.

Установите соответствие:

26. Между температурой и временем хранения:

1. жареное мясо а) 1 час

2. мясо заливное б) 12 часов

3. винегреты заправленные в) 48 часов

4. заправленные салаты г) 30-40 мин

5. бутерброды под пищевой пленкой д) 1 час

6. паштеты е) 24 часа

27. Между цветом редиса и способами его обработки:

1) редис белый а) не очищают от кожицы

2) редис красный б) очищают от кожицы

3) редис цветной в) используют натуральным

28. Между хлебом и его размерами

1) для простых бутербродов а) 10 см

2) для закрытых бутербродов б) 8 см

3) для закусочных бутербродов в) 3 : 3 см

Установите правильную последовательность

29. Приготовления винегрета

а) оформить и украсить

б) нарезать картофель

- в) очистить овощи
 - г) нарезать лук
 - д) посолить
 - е) нарезать морковь
 - ж) перемешать овощи
 - з) добавить масло
 - и) нарезать огурцы
 - к) нарезать свеклу
 - л) повторно перемешать
30. Приготовления блюда «Сельдь с гарниром»

- 1) сельдь нарезать кусочками
- 2) подать
- 3) вареные морковь, картофель, свеклу нарезать кубиками
- 4) украсить листьями салата или веточками зелени
- 5) свежие огурцы, помидоры нарезать ломтиками или дольками
- 6) лук нарезать кольцами
- 7) гарнир выложить букетами
- 8) сельдь полить салатной заправкой
- 9) сельдь слабосоленую разделить на чистое филе

31. Приготовления блюда «Жареная рыба под маринадом».

- 1) обжаренную рыбу укладывают в салатник, заливают горячим маринадом;
- 2) порционные куски посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон на растительном масле, после чего дожаривают в жарочном шкафу;
- 3) охлаждают;
- 4) украшают маслинами без косточек;
- 5) рыбу разделяют на чистое филе и нарезают на порционные куски;
- 6) посыпают мелко нарезанным зеленым луком или зеленью петрушки.

Практические задания

32. Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице

33. Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

Эталон ответа

- 1. б
- 2. а
- 3. в
- 4. в
- 5. а
- 6. в
- 7. а
- 8. в
- 9. в
- 10. в
- 11. не было заражения микробами
- 12. яркого цвета
- 13. закрытые, открытые, закусочные, сэндвичи
- 14. витамин С
- 15. витаминов
- 16. свекла

17. +10 С +12С
18. открытые, закрытые
19. горячие
20. сметана, соусы
21. закусочные
22. растительное масло
23. вчерашний
24. обед, ужин
25. санитарные, тепловой
26. 1-в; 2-д; 3-б; 4-а; 5-е; 6-г
27. 1-б; 2-а; 3-в
28. 1-а; 2-б; 3-в
29. в, б, е, и, к, г, ж, д, з, л. А
30. 9,1, 3, 5, 6, 7, 8, 4, 2
31. 5-2-1-3-4-6

Пример расчёта итогового балла и его перевода в оценку, если:

- максимальное количество баллов за ответ на вопрос - 5
- максимальное количество баллов за решение 2 задач - 20
- общее количество максимальных баллов - 25

Таблица 1

Оценка по результату определяется выражением	Перевод баллов в оценку
набранное количество баллов $\times 100$: максимальное количество баллов = итоговый балл Например $20 \times 100 : 25 = 80$ Оценка: «4»	22- 25 балла – «5» 19-21 балл – «4» 15-18 баллов – «3» Менее 15 баллов – «2»

Типовые задания по профессиональному модулю
ПМ 03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
(комплексный экзамен)

МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания: - Перечисляет требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Называет виды, назначение, правила безопасной эксплуатации - Перечисляет технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Рассказывает организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Перечисляет последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Называет регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами	На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров. 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»

(система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Рассказывает возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. - Приводит примеры требований личной гигиены персонала. - Перечисляет правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. - Правильно выбирает правила утилизации отходов. - Называет виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. - Перечисляет виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Правильно выбирает способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Рассказывает условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	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 разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике. Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Знания: - Называет правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. - Перечисляет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Рассказывает ассортимент, характеристику региональных видов сырья, продуктов. - Называет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Перечисляет ассортимент, рецептуры, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. - Называет температурный режим и правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Называет виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Правильно выбирает нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.	На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров. 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 разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить

- Перечисляет ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй. - Приводит примеры техники порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи. - Перечисляет виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Называет методы сервировки и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Правильно выбирает температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. - Перечисляет требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Называет правила маркирования упакованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила заполнения этикеток. - Перечисляет ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски на день принятия платежей. - Правила торговли. - Виды оплаты по платежам. - Называет виды и характеристику контрольно-кассовых машин. - Называет виды и правила осуществления кассовых операций. - Правильно выбирает правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. - Перечисляет правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. - Правила общения с потребителями. - Называет технику общения, ориентированную на потребителя. - Правильно выбирает требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Называет виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Правильно выбирает организацию работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Перечисляет последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Называет регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая	подобную ситуационную задачу на практике. Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.
--	--

документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Перечисляет возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. - Перечисляет требования к личной гигиене персонала. - Приводит примеры правил безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. - Называет правила утилизации отходов. - Перечисляет виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. - Перечисляет виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Называет способы и правила порционирования (комплектования), - Приводит примеры упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Перечисляет условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Умения:	
- Объясняет выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Показывает проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Определяет применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, соблюдение санитарных требований. - Определяет выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств. - Показывает владение техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. - Объясняет мойку вручную и в посудомоечной машине, чистку и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. - Формулирует соблюдение правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. - Поясняет условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. - Объясняет выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Показывает подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Критерии оценки 10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 30 % решения задачи; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть

- Письменно излагает соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	элементы верного решения; 10 % решения задачи.
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Умения: - Объясняет выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья. - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Показывает проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Определяет применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, соблюдение санитарных требований. - Определяет выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств. - Показывает владение техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. - Объясняет мойку ручную и в посудомоечной машине, чистку и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. - Формулирует соблюдение правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. - Поясняет условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. - Объясняет выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. - Показывает подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Письменно излагает соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	Критерии оценки 10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 30 % решения задачи; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи.
<i>Условия выполнения задания:</i> кабинет (лаборатория) организации хранения и контроля запасов и сырья, организация обслуживания <i>Максимальное время выполнения заданий:</i> 15 мин на ответ одного обучающегося.	

Экзаменационные вопросы

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
2. Технология приготовления бутербродов открытых
3. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых и салата из свежей капусты
4. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок
5. Технология приготовления бутербродов закрытых

6. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов закрытых и салата «Весна»
7. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени
8. Технология приготовления бутербродов закусочных
9. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов закусочных и винегрета овощного
10. Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов
11. Технология приготовления яиц фаршированных
12. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления салата витаминного и яиц фаршированных
13. Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов
14. Технология приготовления помидор фаршированных
15. Технология приготовления салата «Летнего»
16. Практическое задание: сколько потребуется колбасы для получения 15 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход 1 порции 75г)
17. Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)
18. Технология приготовления салата из редиса
19. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного и салата из редиса
20. Значение холодных блюд в питании человека
21. Технология приготовления паштета из печени
22. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления паштета из печени и салата из свежих огурцов
23. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок на основе продуктов региона и особенностей их приготовления в регионе.
24. Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром
25. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром и икры баклажанной
26. Классификация бутербродов
27. Технология приготовления сельди с картофелем и маслом
28. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и сельди рубленной
29. Классификация салатов из сырых овощей
30. Технология приготовления салата мясного
31. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного и салата из свежих помидор
32. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок
33. Технология приготовления салата из зеленого лука
34. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука и салата с крабами
35. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов
36. Технология приготовления ветчины с гарниром
37. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего
38. Характеристика салатов-коктейлей
39. Технология приготовления салата-коктейля с ветчиной и сыром
40. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата-коктейля с ветчиной и сыром и грибов маринованных с луком
41. Требования к качеству винегретов
42. Технология приготовления языка отварного с гарниром

43. Требования к качеству паштетов
44. Технология приготовления ростбифа с гарниром
45. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления ростбифа с гарниром и крабов или креветок под майонезом.

Задания практической части экзамена

1. Выписать из Сборника рецептов все необходимые продукты массой брутто для приготовления салата столичного
2. Рассчитать количество продуктов на 30 порций для желе рыбного, используя Сборник рецептов
3. Сколько потребуется скумбрии в томатном соусе для получения 1 кг готового изделия
4. Сколько потребуется колбасы для получения 15 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход 1 порции 75г)
5. Сколько потребуется сыра для приготовления 27 порций готового изделия (выход 75г), если используется сыр «Чеддер»
6. Выписать нормы взаимозаменяемости яичных продуктов используя Сборник рецептов
7. Составьте инструкционно – технологическую схему на паштет из печени
8. Рассчитать выход корейки копченой в сыром виде без шкуры и костей при закладке сырья массой брутто (на 1 порцию 38г)
9. Выберите из инструкции №167 правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе
10. Составьте технологическую схему на поросенка заливного используя Сборник рецептов
11. Рассчитайте выход балыка морского окуня без кожи и костей для приготовления 4 порций при закладке сырья массой брутто (на 1 порцию 47г)
12. Определить , сколько порций сельди с гарниром можно приготовить из 10 кг сельди, разделанной на филе
13. Рассчитать выход горбуши соленой потрошенной с головой, при закладке сырья массой брутто (на одну порцию 29г)
14. Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций какао с молоком выходом 200 мл
15. Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100г можно приготовить при наличии 0,45кг желатина

Пример расчёта итогового балла и его перевода в оценку, если:

- максимальное количество баллов за ответ- 5 б.;
- максимальное количество баллов за решение задач - 10 б.
- общее количество максимальных баллов – 15 б.

Таблица 1

Оценка по результату определяется выражением	Перевод баллов в оценку
набранное количество баллов×100 : максимальное	13-15 баллов – «5»
количество баллов = итоговый балл	10-12 баллов – «4»
Например 20×100:25=80 Оценка: «4»	7-9 баллов – «3»
	Менее 6 баллов и 6 – «2»

Типовые задания по профессиональному модулю
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
(комплексный экзамен)

МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	
Оцениваемые знания, умения	Критерии оценки
Знания: - Дает определения понятий производственной санитарии в организации питания. - Перечисляет виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Рассказывает организацию работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Называет последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Перечисляет регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Рассказывает возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. - Называет требования к личной гигиене персонала. - Перечисляет правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. - Называет правила утилизации отходов. Перечисляет виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. - Перечисляет виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Называет способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Перечисляет условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров. 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 разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительные заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике. Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	
Знание: - Называет правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. - Перечисляет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.	На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

- Определяет ассортимент, характеристику региональных видов сырья, продуктов. - Объясняет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Называет правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. - Правильно выбирает правила составления заявки на склад - Перечисляет ассортимент, рецептуры, пищевую ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. - Называет температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Перечисляет виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Приводит примеры норм взаимозаменяемости сырья и продуктов. - Перечисляет ассортимент, характеристику, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. - Называет ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей. - Рассказывает правила торговли. - Перечисляет правила общения с потребителями. - Называет базовый словарный запас на иностранном языке. - Правильно выбирает технику общения, ориентированную на потребителя - Перечисляет требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Называет виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов - Перечисляет условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов.	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 разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике. Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	
Умения: - Объясняет выбор, подготавливает материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Поясняет рациональную организацию рабочего места с учетом стандартов чистоты. - Показывает выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат;

посуды в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	7 баллов – задание выполнено в основном
- Поясняет подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Анализирует соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. - Письменно излагает выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Показывает порядок текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Определяет применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, соблюдение санитарных требований. - Объясняет выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств. - Показывает владение техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. - Показывает мойку ручную и в посудомоечной машине, чистку и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. - Письменно излагает правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. - Объясняет соблюдение условий хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов.	правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 30 % решения задачи; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи; 0 баллов – задание не выполнено;
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	
Умения: - Объясняет выбор, подготовку ароматических и красящих веществ с учетом требований санитарных норм и правил. - Показывает приемы взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой. - Определяет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. - Поясняет использование региональных, сезонных продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Показывает оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Письменно излагает выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и	10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи;

горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. - Отвечает на дополнительные вопросы по рациональному использованию продуктов, полуфабрикатов. - Поясняет соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. - Объясняет изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. - Объясняет определение степени готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Показывает приемы доведения холодных и горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. - Поясняет технику, приемы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Показывает приемы подбора гарниров, соусов. - Объясняет соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. - Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости. - Показывает выбор, подготовку и использование при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматических и красящих веществ с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. - Поясняет выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, посуды. - Показывает расчет стоимости холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Поясняет ведение учета реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Поясняет владение профессиональной терминологией. - Показывает способы консультирования потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Сопоставляет и делает выводы по разрешению проблемы в рамках своей компетенции - Показывает выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Анализирует проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Отвечает на дополнительные вопросы применение	5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 30 % решения задачи; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи; 0 баллов – задание не выполнено;
--	--

регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, соблюдение санитарных требований. - Поясняет выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств. - Показывает владение техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. - Показывает мойку ручную и в посудомоечной машине, чистку и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. - Письменно излагает соблюдение правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. - Определяет соблюдение условий хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. - Показывает выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Объясняет подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Письменно излагает соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. - Поясняет выбор, подготовку материалов, посуды, оборудования для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. - Показывает рациональную организацию рабочего места с учетом стандартов чистоты.	
<i>Условия выполнения задания:</i> кабинет (лаборатория) организации хранения и контроля запасов и сырья, организация обслуживания <i>Максимальное время выполнения заданий:</i> 15 мин на одного обучающегося	

Вопросы к экзамену

1. Ассортимент и классификация сладких блюд
2. Технология приготовления салата из дыни
3. Технология приготовления компота из свежих яблок
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления салата из дыни и компота из свежих яблок
5. Правила проведения бракеража блюд
6. Ассортимент и характеристика горячих сладких блюд
7. Технология приготовления компота из свежих ягод
8. Технология приготовления желе яблочного
9. Виды основного сырья для приготовления сладких блюд
10. Организация рабочего места по приготовлению горячих сладких блюд
11. Технология приготовления компота из сухофруктов
12. Технология приготовления желе из молока
13. Технология приготовления фруктового десерта
14. Технология приготовления мусса клюквенного
15. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления фруктового десерта и мусса клюквенного

16. Правила хранения сладких горячих блюд
17. Организация рабочего места по приготовлению горячих напитков
18. Технология приготовления мусса яблочного на манной крупе
19. Технология приготовления компота из быстрозамороженных плодов и ягод
20. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления мусса яблочного на манной крупе и компота из быстрозамороженных плодов и ягод
21. Правила хранения холодных сладких блюд
22. Организация рабочего места по приготовлению холодных напитков
23. Технология приготовления компота из консервированных яблок
24. Технология приготовления самбука абрикосового
25. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления компота из консервированных яблок и самбука абрикосового
26. Температурный режим и сроки хранения сладких блюд
27. Изменения, происходящие с углеводами при тепловой обработке
28. Технология приготовления киселя молочного
29. Технология приготовления яблок в тесте жареных
30. Характеристика и классификация напитков
32. Технология приготовления гренок с плодами и ягодами
33. Технология приготовления пудинга сухарного
34. Перечислите оборудование для приготовления гренок с плодами и ягодами и пудинга сухарного
35. Характеристика посуды для подачи сладких блюд
36. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе
37. Технология приготовления шарлотки с яблоками
38. Технология приготовления чая. Способы подачи чая
39. Технология приготовления какао
40. Технология приготовления самбука яблочного
41. Требования к качеству и срок хранения горячих напитков
42. Технология приготовления многослойного желе
43. Технология приготовления кофе черного
44. Технология приготовления киселя из концентрата
45. Технология приготовления желе из клюквы
46. Требования к качеству киселей
47. Технология приготовления яблок печеных
48. Технология приготовления напитка клюквенного
49. Технология приготовления желе лимонного из концентрата
50. Технология приготовления крема ванильного из сметаны
51. Технология приготовления сбитня
52. Технология приготовления кофе на молоке
53. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления сбитня и кофе на молоке
54. Способы подачи кофе
55. Технология приготовления шоколада горячего
56. Технология приготовления киселя из яблок
57. Технология приготовления желе из лимонов
58. Технология приготовления кофе-гляссе
59. Правила подачи холодных напитков
60. Технология приготовления компота из консервированных слив
61. Технология приготовления салата из дыни
62. Технология приготовления клубники со взбитыми сливками
63. Технология приготовления киселя из свежих ягод

64. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления клубники со взбитыми сливками и киселя из свежих ягод
65. Технология приготовления малины с молоком
66. Технология приготовления желе из апельсинов
67. Подготовка и обработка свежих фруктов к подаче
68. Технология приготовления компота из груш
69. Технология приготовления самбука из йогурта и творожной массы
70. Технология приготовления желе из мандаринов

Задания для практического этапа экзамена

1. Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций какао с молоком выходом 200 мл. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром- песком.
2. Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина.
3. Определить, сколько потребуется молока для приготовления 100 порций кофе с молоком выходом 200 мл. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром- песком.
4. Определить, сколько потребуется молока для приготовления 70 порций какао с молоком выходом 200 мл. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром- песком.
5. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления блинчиков со сметаной
6. Определите, сколько порции абрикосового мусса выходом 100 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги?
7. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 70 порций яблок, жаренных в тесте по 1 колонке Сборника рецептов?
8. Какое количество меда натурального (при отсутствии сахара) потребуется для приготовления 5 кг яблочного мусса, если по рецептуре необходимо 150 г сахара на 1000 г мусса?
9. Определите, сколько порций желе из молока выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,56 кг желатина?
10. Определите, сколько порции абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги?
11. Определите, сколько порций киселя молочного выходом 150 г можно приготовить при наличии 5 л молока?
12. Определите, сколько порций яблок с рисом выходом 180 г можно приготовить при наличии 18 кг яблок?
13. Определите, сколько порций крема ягодного выходом 125г можно приготовить при наличии 11 л сливок и 0,25 кг желатина?
14. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций яблок, жаренных в тесте по 2 колонке Сборника рецептов?
15. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 70 порций крема сметанного, если масса 1 порций 125г?
16. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления блинчиков с вареньем.
17. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления желе из молока?
18. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления киселя из яблок?
19. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления компота из сухофруктов. Как подают компот из консервированных ягод и фруктов?
20. Определите, сколько порций крема фруктового выходом 120 г можно приготовить при наличии 11 л сливок и 0,25 кг желатина?

Пример расчёта итогового балла и его перевода в оценку, если:

- максимальное количество баллов за ответ- 5 б.;
- максимальное количество баллов за решение задач - 10 б.
- общее количество максимальных баллов – 15 б.

Оценка по результату определяется выражением	Перевод баллов в оценку
набранное количество баллов×100 : максимальное количество баллов = итоговый балл Например 20×100:25=80 Оценка: «4»	13-15 баллов – «5» 10-12 баллов – «4» 7-9 баллов – «3» Менее 6 баллов и 6 – «2»

Типовые задания по междисциплинарному курсу
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий профессионального модуля
(дифференцированный зачёт)

Оцениваемые знания, умения	Критерии оценки
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Знания: - Перечисляет ассортимент, товароведную характеристику, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - Называет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; - Рассказывает виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - Называет характеристику региональных видов сырья, продуктов; - Перечисляет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - Рассказывает виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - Перечисляет ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; - Рассказывает органолептические способы определения готовности; - Перечисляет нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток	На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров. 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 разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике. Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением

	подобной ситуационной задачи на практике
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Умения: - Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценку качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - Показывает организацию их хранения в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - Объясняет выбор, подготовку ароматических, красящих веществ с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; - Показывает порядок взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - Объясняет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - Письменно излагает использование региональных	10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи;
продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов; - Поясняет хранение, подготовку отделочных полуфабрикатов промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; - Объясняет выбор, применение комбинированных различных методов приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов; - Показывает нарезку, измельчение, протирание вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривание фруктовых смесей с сахарным песком до загустения; - Показывает варку сахарного сиропа для промочки изделий; варку сахарного сиропа и проверку его крепости (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - Показывает уваривание сахарного сиропа для приготовления тиража; - Объясняет приготовление жженого сахара, посыпки, помады, глазури; - Показывает приготовление кремов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - Формулирует выводы по определению степени готовности отделочных полуфабрикатов; - Показывает доведение до вкуса, требуемой консистенции; - Поясняет выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - Определяет проверку качества отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; - Письменно излагает способы хранения	5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 30 % решения задачи; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи; 0 баллов – задание не выполнено;

свежеприготовленных отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;

- Формулирует выводы по организации хранения отделочных полуфабрикатов.
- Поясняет в соответствии с технологическими требованиями оценку качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- Объясняет организацию их хранения в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценку качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- Показывает организацию их хранения в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- Объясняет выбор, подготовку ароматических, красящих веществ с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
- Показывает способы подготовки продуктов;
- Поясняет способы приготовления различных видов теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
- Показывает способы подготовки начинки, кремов, отделочных полуфабрикатов;
- Объясняет способы формирования рулетов из бисквитного полуфабриката;
- Показывает способы приготовления оформления тортов, пирожных с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- Анализирует выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
- Объясняет подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- Показывает соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности.
- Поясняет владение профессиональной терминологией;
- Показывает способы консультации потребителей, оказание им помощь в выборе пирожных и тортов;
- Сопоставляет и делает выводы разрешения проблем в рамках своей компетенции.

Условия выполнения задания: кабинет (лаборатория) организации хранения и контроля запасов и сырья, организация обслуживания

Максимальное время выполнения заданий: 45 мин.

Тестирование

Выберите правильный вариант ответа

1. Пищевой ценностью хлеба являются такие вещества как ...

- а) углеводы;
- б) вода;
- в) фитонциды.

2. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:

- а) 25-35° С;
- б) 45-50° С;
- в) 20-25° С;
- г) 50-55° С.

3. 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.

4. Температура опары должна быть:

- а) 27-29° С;
- б) 30-35° С;
- в) 25-27° С;
- г) 35-40° С.

5. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:

- а) добавление аммония углекислого;
- б) добавление соды;
- в) взбивание;
- г) добавление дрожжей.

6. Назначение обминки:

- а) для удаления избытка углекислого газа;
- б) для прекращения брожения;
- в) для равномерного распределения дрожжей;
- г) для удаления этилового спирта.

Допишите предложение:

7. К ассортименту мучных кондитерских изделий относят ..., ..., ..., ..., ..., ..., ...

8. Технологическую последовательность приготовления расстегая:

дрожжевое опарное тесто делят на куски массой по 42 г → ... → ... → ... → ...

9. Приготовленный песочный полуфабрикат должен иметь ...

10. Крем белковый применяют только для ...

Вставьте пропущенные слова:

11. Торты и пирожные со сливочным кремом хранят ... часа.

12. Бисквитное тесто на кондитерских листах выпекают ... - ... мин.

Установите соответствие:

13.13.

Ассортимент хлебобулочных изделий	Показатели
А) по виду и сорту муки	1. штучные и весовые
Б) по рецептуре	2. булки, батоны, калачи
В) по способу выпечки	3. формовой и подовый
Г) по форме	4. простые, улучшенные, сдобные
Д) по способу отпуска покупателю	5. ржаные, ржано-пшеничные, пшеничные

14.14.

Наименование изделия	Особенности приготовления
А) Бисквит «Прага»	1. тесто отсаживают из кондитерского мешка в виде мелких шариков
Б) Печенье	2. взбитые яичные белки и желтки соединяют с подогретым сливочным маслом, мукой, какао – порошком
В) Профитроли	3. вырезают выемкой круглые лепёшки

15.15.

А. Тесто бездрожжевое	Изделия, блюда	Б. Тесто дрожжевое
	1. Блины	
	2. Оладьи	
	3. Профитроли	
	4. Пельмени	
	5. Лапша	
	6. Вареники	
	7. Блинчики	
	8. Расстегаи	
	9. Ватрушки	
	10. Тарталетки	

16.16.

Приспособления для украшения тортов	Форма рисунка
А) Гребёнка	1. Надпись
Б) Корнетик	2. Роза
В) Кондитерский мешок	3. Прямые линии

17.17.

Разрыхлители теста	Наименование
А) биохимический	1. сода пищевая
Б) химический	2. взбивание
В) механический	3. дрожжи

Установите правильную последовательность

18. Приготовления блинчиков:

- А) небольшими порциями добавляют оставшуюся муку и перемешивают;
- Б) выпекают на сковороде до светло – коричневого цвета;
- В) в котёл кладут сахар – песок, соль, яйца и быстро взбивают;
- Г) перемешивают до однородной массы;
- Д) вливают молоко и добавляют 50 % нормы муки.

19. Приготовления песочного теста:

- А) смесь взбивают до пышной однородной массы;
 Б) масло с сахаром – песком растирают до однородного состояния;
 В) постепенно засыпают муку;
 Г) тесто замешивают быстро до однородной массы;
 Д) добавляют меланж, в котором растворяют аммоний углекислый, соду пищевую, соль, эссенцию.

Практические задания

20. Для приготовления 1000 г дрожжевого сдобного теста необходимо 28 г дрожжей. Какое количество дрожжей сухих необходимо для приготовления 10 кг теста?

21. Рассчитайте, используя рецептур № 686 Сборника рецептур, сколько муки влажностью 12- 15% необходимо для приготовления 20 кг слоенного теста для мучных изделий.

22. Рассчитайте, используя рецептуру № 1099 Сборника рецептур, разницу в расходе муки влажностью 12,5 и 16, 5% для приготовления 280 ватрушек « Венгерские».

Эталон ответа

1. а	12. 15 мин
2. а	13. а-1; б-5; в-2; г-3; д-4
3. б	14. а-2; б-3; в-1
4. б	15. 1-б; 2-б; 3-а; 4-а; 5-а; 6-а; 7-а; 8-б; 9-б; 10 -а
5. в	16. а-3; б-1; в-2
6. а	17. а-3; б-1; в-2
7. пирожки, торты, пирожное, пироги, ватрушки	18. в; д; г; а; б
8.	19. б; д; в; г; а
9.	20. 280 гр.
10. оформления пирожных и тортов	21. 14 кг
11. 6 час	22. 1 кг 400 гр.

Пример расчёта итогового балла и его перевода в оценку, если:

- максимальное количество баллов за ответ на вопрос - 5
- максимальное количество баллов за решение 3 задач- 30
- общее количество максимальных баллов - 35

Таблица 1

Оценка по результату определяется выражением	Перевод баллов в оценку
набранное количество баллов×100: максимальное количество баллов = итоговый балл Например $20 \times 100 : 25 = 80$ Оценка: «4»	31- 35 балла – «5» 26-30 балл – «4» 20-25 баллов – «3» Менее 20 баллов – «2»

Типовые задания по профессиональному модулю

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (комплексный экзамен)

МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Оцениваемые знания, умения	Критерии оценки
Знания: - Называет требования охраны труда, пожарной	На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким

безопасности и производственной санитарии в организации питания; - Перечисляет виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - Рассказывает организацию работ в кондитерском цехе; - Называет последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - Называет регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - Перечисляет возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - Называет требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; - Правильно выбирает правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - Перечисляет правила утилизации отходов; - Называет виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - Перечисляет виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - Перечисляет способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - Называет условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров. 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 разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике. Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Знания: - Перечисляет ассортимент, товароведную характеристику, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - Называет критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; - Рассказывает виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - Называет характеристику региональных видов	На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров. Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу

сырья, продуктов; - Перечисляет нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - Рассказывает виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - Перечисляет ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; - Рассказывает органолептические способы определения готовности; - Перечисляет нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток	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 разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике. Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике
МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Умения: - Определяет выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - Объясняет проведение текущей уборки, поддерживает порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - Объясняет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдение санитарных требований; - Письменно излагает выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств; - Показывает владение техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - Объясняет мойку ручную и в посудомоечной машине, чистку и раскладывание на хранение посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты; - Определяет соблюдение правил мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - Обеспечивает чистоту, безопасность кондитерских мешков;	10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки

- Поясняет соблюдение условий хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов; - Анализирует выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; - Объясняет подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - Показывает соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - Определяет выбор, подготовку, рациональное размещение на рабочем месте материалов, посуды, контейнеров, оборудования для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - Объясняет наличие, проверку органолептическим способом пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - Анализирует обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - Показывает своевременное оформление заявки на склад.	принципиального характера; 30 % решения задачи; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи; 0 баллов – задание не выполнено.
--	--

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Умения: - Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценку качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - Показывает организацию их хранения в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - Объясняет выбор, подготовку ароматических, красящих веществ с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; - Показывает порядок взвешивания, измерения продуктов, входящих в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - Объясняет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - Письменно излагает использование региональных продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов; - Поясняет хранение, подготовку отделочных полуфабрикатов промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.; - Объясняет выбор, применение комбинированных различных методов приготовления, подготовки	10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями; 9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений; 8 баллов – правильное решение с незначительными ошибками, не влияющими на результат; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи; 6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи; 5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи; 4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи; 3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 30 % решения задачи;
--	---

отделочных полуфабрикатов; - Показывает нарезку, измельчение, протирание вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривание фруктовых смесей с сахарным песком до загустения; - Показывает варку сахарного сиропа для промочки изделий; варку сахарного сиропа и проверку его крепости (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - Показывает уваривание сахарного сиропа для приготовления тиража; - Объясняет приготовление жженого сахара, посыпки, помады, глазури; - Показывает приготовление кремов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - Формулирует выводы по определению степени готовности отделочных полуфабрикатов; - Показывает доведение до вкуса, требуемой консистенции; - Поясняет выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - Определяет проверку качества отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; - Письменно излагает способы хранения свежеприготовленных отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; - Формулирует выводы по организации хранения отделочных полуфабрикатов. - Поясняет в соответствии с технологическими требованиями оценку качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - Объясняет организацию их хранения в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - Подбирает в соответствии с технологическими требованиями, оценку качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - Показывает организацию их хранения в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - Объясняет выбор, подготовку ароматических, красящих веществ с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; - Показывает способы подготовки продуктов; - Поясняет способы приготовления различных видов теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического	2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи; 1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи; 0 баллов – задание не выполнено;
--	---

оборудования; - Показывает способы подготовки начинки, кремов, отделочных полуфабрикатов; - Объясняет способы формования рулетов из бисквитного полуфабриката; - Показывает способы приготовления оформления тортов, пирожных с учетом требований к безопасности готовой продукции; - Анализирует выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; - Объясняет подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - Показывает соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности. - Поясняет владение профессиональной терминологией; - Показывает способы консультации потребителей, оказание им помощь в выборе пирожных и тортов; - Сопоставляет и делает выводы разрешения проблем в рамках своей компетенции.	
<i>Условия выполнения задания:</i> кабинет (лаборатория) организации хранения и контроля запасов и сырья, организация обслуживания <i>Максимальное время выполнения заданий:</i> 15 мин. на каждого обучающегося	

Вопросы для экзамена

1. Характеристика сырья и подготовка муки к производству.
2. Отделочные полуфабрикаты. Кремы. Технологический процесс приготовления заварного крема.
3. Характеристика сырья и подготовка крахмала к производству.
4. Бисквитные торты. Торт «Сказка».
5. Бисквитный полуфабрикат. Технологический процесс приготовления бисквитного теста.
6. Отделочные полуфабрикаты. Технологический процесс приготовления белкового крема.
7. Вафельный полуфабрикат. Технологический процесс приготовления вафельного теста.
8. Отделочные полуфабрикаты. Крем сливочный (основной).
9. Характеристика яиц и подготовка яиц к производству.
10. Песочный полуфабрикат. Технологический процесс приготовления песочного теста.
11. Масло, маргарин и жиры для фритюра. Подготовка сырья к производству.
12. Отделочные полуфабрикаты. Кремы. Крем «Птичье молоко».
13. Разрыхлители теста. Биологический разрыхлитель. Понятие. Характеристика.
14. Пряничный полуфабрикат. Технологический процесс приготовления пряничного теста.
15. Разрыхлители теста. Биологический разрыхлитель. Понятие. Характеристика.
16. Пряничный полуфабрикат. Технологический процесс приготовления пряничного теста.
17. Разрыхлители теста. Химический разрыхлитель. Понятие. Характеристика.

18. Заварной полуфабрикат. Технологический процесс приготовления заварного теста
19. Пирожные. Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное).
20. Вкусовые и ароматизирующие вещества. Пищевые кислоты. Виды. Общая характеристика.
21. Слоеный полуфабрикат. Технологический процесс приготовления слоеного теста.
22. Вкусовые и ароматизирующие вещества. Пищевые эссенции. Виды.
23. Вкусовые и ароматизирующие вещества. Пищевые красители. Виды. Характеристика.
24. Пирожные. Пирожное «Песочное кольцо».
25. Отделочные полуфабрикаты. Посыпки. Бисквитная, трюфельная, шоколадная посыпки
26. Фарши и начинки. Фарш яблочный.
27. Дрожжевое тесто. Виды. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом.
27. Сиропа. Сироп для промочки.
28. Технологический процесс приготовления заварного пирожного «Трубочка» с белковым кремом.
30. Слоеные торты. Торт «Слоеный» с кремом.

Практические задания для экзамена

1. Рассчитайте, используя рецептуру № 690 Сборника рецептур, количество муки влажностью 13,5 %, необходимое для приготовления 450 пончиков
2. Рассчитайте количество муки влажностью 16% 5 для приготовления 6 кг теста для пельменей (используют рецептуру № 659 Сборника рецептур).
3. Рассчитайте разницу в расходе муки влажностью 13,5 и 15,5% для приготовления 400 закусочных расстегаев с выходом 1 расстегай массой 50 г (воспользуйтесь рецептурой № 697 Сборника рецептур).
4. Рассчитайте, используя рецептуру № 687/726 Сборника рецептур, количество печеных пирожков с морковью, которое можно приготовить в марте при наличии моркови массой брутто 20 кг.
5. Рассчитайте, используя рецептуру № 689/735 Сборника рецептур, сколько печеных пирожков с яблоками из пресного слоеного теста можно приготовить по рецептуре (вариант1) массой 75 г при наличии 15 кг яблок?
6. Рассчитайте, используя рецептуру № 688/723 Сборника рецептур, сколько жареных пирожков из дрожжевого теста массой 75 г с картофелем фаршем с луком можно приготовить в ноябре при наличии картофеля массой брутто 20 кг.
7. Рассчитайте, используя рецептуру № 691 Сборника рецептур, количество воды, необходимое для приготовления 150 чебуреков, если на предприятие поступила мука влажностью 16,5%. Свежее молоко замените цельным сухим.
8. Рассчитайте, используя рецептуру № 694 Сборника рецептур, какое количество муки необходимо для приготовления 30 беляшей. Репчатый лук заменить свежим зеленым. Мука поступила влажностью 16,5%.
9. Рассчитайте, используя рецептуру № 681 Сборника рецептур, какое количество муки влажности 12,5% необходимо для приготовления 30 кг теста для оладий. Можно ли в данной рецептуре яйца заменить яичным порошком? Если можно, то в каком количестве?
10. Для приготовления 1000 г дрожжевого сдобного теста необходимо 28 г дрожжей. Какое количество дрожжей сухих необходимо для приготовления 10 кг теста?

11. Рассчитайте, используя рецептур № 686 Сборника рецептур, сколько муки влажностью 12,5% необходимо для приготовления 20 кг слоенного теста для мучных изделий.

12. Рассчитайте, используя рецептуру № 1099 Сборника рецептур, разницу в расходе муки влажностью 12,5 и 16,5% для приготовления 280 ватрушек «Венгерские».

13. Рассчитайте количество печеных сдобных пирожков с фаршем из моркови с рисом массой 100 г, которое можно приготовить по рецептуре № 687/ 728 Сборника рецептур в октябре при наличии 30 кг моркови.

14. Рассчитайте, используя рецептуру № 708 Сборника рецептур, разницу в расходе муки влажностью 13,5 и 15,5% для приготовления 250 волованов по 40 г.

Пример расчёта итогового балла и его перевода в оценку, если:

- максимальное количество баллов за ответ- 5 б.;
- максимальное количество баллов за решение задач- 10 б.
- общее количество максимальных баллов – 15 б.

Таблица 1

Оценка по результату определяется выражением	Перевод баллов в оценку
набранное количество баллов $\times 100$: максимальное количество баллов = итоговый балл Например $20 \times 100 : 25 = 80$ Оценка: «4»	13-15 баллов – «5» 10-12 баллов – «4» 7-9 баллов – «3» Менее 6 баллов и 6 – «2»

2.2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для профессиональных модулей промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

Демонстрационный экзамен (далее - ДЭ) проводится после полного изучения каждого профессионального модуля в соответствии с учебным планом, с целью присвоения компетенции «Повар», «Кондитер».

Для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия 2017 используют контрольно-измерительные материалы, разработанные экспертами Ворлдскиллс на основе конкурсных заданий и критериев оценки Финала IV Национального чемпионата «Молодые профессионалы» 2016 года.

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Модуль 1.2		Суп	Компетенция 34
	Описание	• Приготовить 3 порции супа (Чёрный ящик) • Минимум 2 гарнира на выбор (один должен быть в тарелке, второй на тарелке, в которой подаётся суп)	
	Подача	• Масса блюда - минимум 230 г • 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая минимум 24 см • 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	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке	

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Модуль 1.3		Горячее блюдо	Компетенция 34
	Описание	• Приготовить 3 порции горячего блюда из птицы • Использовать два способа кулинарной обработки основного продукта. • 2 вида гарнира из овощей - нарезка турне (turned) - пюре • Минимум 1 соус на выбор участника	

		- Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации - 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 - Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица тушка (2200), овощи
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Модуль1.1		Холодная закуска	Компетенция 34
	Описание	- Приготовить 3 порции холодной закуски из рыбы - Чёрный ящик – рыба 1 соус на выбор участника - Минимум 1 гарнир на выбор участника	
	Подача	- Масса блюда - минимум 80 г – максимум 130 г 3 порции блюда подаются на тарелках - круглая белая глубокая минимум 24 см - 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 - Используйте продукты из «Чёрного ящика» - рыба (тушка)	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке	

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Модуль1.4	Десерт	Компетенция 34
-----------	--------	----------------

	Описание	• Приготовить 3 порции Трио десертов (птифуры) • 1-ый должен содержать шоколад • 2-ой – желе • 3-ий - песочное тесто
	Подача	• Масса десерта - минимум 120г • 3 порции десерта подаются на тарелках - Блюдо белое плоское прямоугольное 20*36 см • 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
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке

Экспертные листы экзаменатора

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- корректное использование цветных разделочных досок;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы).

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- навыки работы с ножом;
- кулинарные навыки – приготовление и оформление;
- навыки работы с продуктом – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция);
- стиль и креативность подачи;
- общая гармония вкуса и аромата;
- консистенция каждого компонента блюда;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100 баллов, оценка выставляется по шкале от 1 до 10:

Критерий	Оценки		
	Субъективная	Объективная	Общая
Гигиена		10	10
Приготовление и расчёт времени	19	11	30
Презентация	13	7	20
Вкус	40	0	40

Субъективные оценки:

Отлично	10
Очень хорошо	9
Хорошо	8
В целом хорошо	7
Удовлетворительно	6
Слабо	5
Недостаточно	4
Очень плохо	3
Неудовлетворительно	2
Не прослеживается показатель	1

Объективные оценки:

ГИГИЕНА:

- личная гигиена,
- чистота рабочего места,
- приготовление,
- отходы,
- время подачи,
- использование обязательных ингредиентов,
- температура подачи.

ПРОДЕМОНСТРАТИРОВАННЫЕ ПОВАРСКИЕ УМЕНИЯ:

- качество приготовление еды,
- организаторские способности,
- презентация, чёткость презентации,
- блюдо соответствует критериям, элементы подобраны правильно,
- размер порции,
- опрятность,
- творческий подход,
- точность следования рецептуре.

ВКУС:

- текстура,
- вкус,
- гармония и баланс ароматов.